

Ricettario con allergeni multi-utenza

Menu: MI00003915
Descrizione: ANZANO ESTIVO 23-24
Codice: MIPRM00005702
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: pasta al pomodoro
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	24.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	4.000	4.000	5.000
Kcal:		378.990	251.032	189.771	135.614	297.370
Kjoule:		1.586.452	1.050.820	794.382	567.680	1.244.791

ALLERGENI

Glutine, Soia, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00005717
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Risotto allo zafferano**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	0.833	2.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
ZAFFERANO	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
PATATE	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
SEDANO FR	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
CAROTE	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
Kcal:		355.213	234.885	193.042	120.650	277.996
Kjoule:		1.486.921	983.228	808.073	505.040	1.163.692

ALLERGENI

Latte, Sedano

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00005742
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Gnocchi al pesto**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
GNOCCHI DI PATATE, FR.	g	200.000	120.000	100.000	100.000	150.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
PESTO ALLA GENOVESE	g	15.000	10.000	8.000	0.000	10.000
Kcal:		413.867	260.565	222.946	137.575	310.828
Kjoule:		1.732.447	1.090.725	933.252	575.889	1.301.126

ALLERGENI

Glutine, Arachidi, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa e solfiti

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00005744
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pizza margherita**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	9.375	5.000	3.750	2.500	6.250
POMODORI, PELATI	g	56.250	30.000	22.500	15.000	37.500
BASE PER PIZZA FR/ATM	g	150.000	80.000	60.000	40.000	100.000
FORMAGGIO, MOZZARELLA PER PIZZA	g	60.000	32.000	20.000	20.000	40.000
SALE IODURATO FINE	g	0.188	0.100	0.075	0.050	0.125
	Kcal:	611.992	326.396	234.680	173.314	407.995
	Kjoule:	2.561.798	1.366.294	982.370	725.493	1.707.867

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00005758
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Lasagne alla bolognese**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	0.000	6.000
PASTA PER LASAGNE GIALLA SURG.	g	80.000	50.000	50.000	50.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.008	0.005	0.005	0.005	0.006
POMODORI, PELATI	g	5.000	5.000	0.000	0.000	5.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
BOVINO AD, POLPA	g	40.000	21.000	10.000	0.000	26.000
LATTE, INTERO UHT	g	24.000	15.000	15.000	15.000	18.000
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	8.000	5.000	5.000	5.000	6.000
Kcal:		416.912	269.419	230.510	180.863	320.110
Kjoule:		1.745.194	1.127.788	964.915	757.093	1.339.980

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00005780
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pasta olio e parmigiano**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
Kcal:		364.542	240.712	197.692	176.481	284.986
Kjoule:		1.525.973	1.007.621	827.539	738.749	1.192.951

ALLERGENI

Glutine, Soia, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00012964
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Risotto alla parmigiana**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	30.000	70.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	4.000	4.000	5.000
BURRO	g	7.000	5.000	4.100	4.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.005	0.012
SEDANO FR	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
CAROTE	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
PATATE	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	1.000	2.333
Kcal:		345.225	227.755	182.963	148.101	303.540
Kjoule:		1.445.111	953.382	765.883	619.952	1.270.618

ALLERGENI

Latte, Sedano

PREPARAZIONE

Lessare il riso in acqua salata. □

Scolarlo e condirlo con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. □

Aggiungere il formaggio grattugiato e mantecare.

Codice: MIPRM00015894
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pasta al pesto**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.125	0.300
PESTO ALLA GENOVESE	g	15.000	10.000	8.000	5.000	10.000
	Kcal:	420.977	271.887	208.519	140.439	316.161
	Kjoule:	1.762.210	1.138.120	872.860	587.877	1.323.450

ALLERGENI

Glutine, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00015897
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pasta integrale alle melanzane**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA INTEGRALE	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.200	0.300
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	0.000	60.000
MELANZANE, FR	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
Kcal:		362.230	240.557	195.522	132.750	284.800
Kjoule:		1.516.295	1.006.972	818.456	555.692	1.192.173

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00026294
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Orzotto al pomodoro**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	5.000	3.000	0.000	0.000	4.000
BIO - ORZO, PERLATO	g	80.000	50.000	40.000	30.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, PUNTA >=24 MESI	g	5.000	3.000	0.000	0.000	5.000
BIO - POMODORI, PELATI	g	50.000	50.000	0.000	0.000	60.000
CIPOLLA FR.	g	5.000	3.125	2.500	1.875	3.750
PATATE	g	3.000	1.875	1.500	1.125	2.250
BIO - CAROTE FRESCHE	g	5.000	3.125	2.500	1.875	3.750
SEDANO FR	g	5.000	3.125	2.500	1.875	3.750
SALE FINO	g	0.100	0.063	0.050	0.038	0.075
	Kcal:	335.941	212.208	130.682	98.012	263.663
	Kjoule:	1.406.249	888.302	547.035	410.279	1.103.692

ALLERGENI

Glutine, Latte, Sedano

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00026295
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **pasta agli aromi**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	4.000	2.500	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, PUNTA >=24 MESI	g	10.000	5.000	4.031	2.519	8.000
SALVIA FR	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
SALE FINO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
CIPOLLA FR.	g	3.000	1.875	1.500	0.938	2.250
ROSMARINO FRESCO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
PREZZEMOLO, FRESCO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
Kcal:		384.906	241.351	193.200	120.747	297.358
Kjoule:		1.611.216	1.010.296	808.735	505.448	1.244.740

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039889
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pasta e lenticchie**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PASTA DI SEMOLA	g	40.000	35.000	20.000	20.000	35.000
LENTICCHIE, SECCHIE	g	40.000	30.000	15.000	15.000	40.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	4.667	4.083	2.333	2.333	4.083
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.012	0.007	0.007	0.012
POMODORI, PELATI	g	40.000	35.000	20.000	20.000	35.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	4.667	4.083	2.333	2.333	4.083
Kcal:		339.368	280.688	153.427	153.427	313.188
Kjoule:		1.420.595	1.174.960	642.245	642.245	1.311.005

ALLERGENI

Glutine, Soia, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039891
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Gnocchi al pomodoro e ricotta**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
GNOCCHI DI PATATE, FR.	g	200.000	120.000	100.000	100.000	150.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	18.750	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
FORMAGGIO, RICOTTA VACCINA	g	13.333	8.000	6.667	6.667	10.000
Kcal:		391.403	251.424	210.109	186.569	306.679
Kjoule:		1.638.413	1.052.461	879.517	780.978	1.283.757

ALLERGENI

Glutine, Latte, Anidride solforosa e solfiti

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039893
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: ravioli di magro al pesto di zucchine
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	3.846	3.077	0.769	1.538	3.077
PASTA RIPIENA FR, MAGRO	g	100.000	80.000	20.000	40.000	80.000
SALE FINO	g	0.077	0.062	0.015	0.031	0.062
ZUCCHINE FR	g	6.768	5.415	1.354	2.707	5.415
CIPOLLA FR.	g	3.076	2.461	0.615	1.230	2.461
	Kcal:	274.455	219.567	54.890	109.778	219.567
	Kjoule:	1.148.869	919.107	229.770	459.531	919.107

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039896
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Riso con piselli**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
PISELLI, SURGELATI	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
Kcal:		377.805	249.007	204.337	147.730	294.940
Kjoule:		1.581.491	1.042.343	855.355	618.398	1.234.618

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039899
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Piadina prosciutto e formaggio**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PIADINA	g	80.000	80.000	40.000	40.000	80.000
FORMAGGIO, EDAMER	g	40.000	40.000	20.000	20.000	40.000
PROSCIUTTO COTTO	g	20.000	20.000	10.000	10.000	20.000
	Kcal:	428.495	428.495	214.247	214.247	428.495
	Kjoule:	1.793.680	1.793.680	896.838	896.838	1.793.680

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MIPRM00039903
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pasta integrale alle zucchine**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA INTEGRALE	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.200	0.300
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	0.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
ZUCCHINE FR	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
Kcal:		360.750	239.632	194.782	132.010	283.690
Kjoule:		1.510.099	1.003.100	815.358	552.594	1.187.525

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00005748
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Frittata di zucchine**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	8.000	4.000	1.000	2.400	6.000
UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100.000	50.000	12.500	30.000	75.000
ZUCCHINE RONDELLE SURG.	g	100.000	50.000	12.500	30.000	75.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.007	0.002	0.004	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	10.000	5.000	1.250	3.000	7.500
Kcal:		257.415	128.707	32.177	77.224	193.060
Kjoule:		1.077.539	538.768	134.692	323.260	808.149

ALLERGENI

Uova, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00012958
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Merluzzo gratinato**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	150.000	50.000	30.000	30.000	60.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.100	3.100	6.000
PANE, GRATTUGIATO S/GRASSI	g	20.000	6.667	4.000	4.000	8.000
LIMONE	g	5.000	1.667	1.000	1.000	2.000
SALE IODURATO FINE	g	0.025	0.008	0.005	0.005	0.010
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.250	0.083	0.050	0.050	0.100
Kcal:		246.081	106.029	64.516	64.516	127.232
Kjoule:		1.030.094	443.837	270.064	270.064	532.593

ALLERGENI

Glutine, Pesce

PREPARAZIONE

Il pesce scongelato, lavato e sgocciolato viene aromatizzato con sale e succo di limone e successivamente passato nel pane grattugiato addizionato di prezzemolo, di poco aglio e di un minimo di olio. □

Disporre il pesce delle gastronorm e cuocere in forno. □

□

□

GRAMMATURA AL SELF □

□

NIDO GR 50-60 □

INFANZIA GR 60-70 □

ELEMENTARE GR 70-80 □

MEDIA INF GR 90 □

ADULTI GR 100-100 □

Codice: MISEC00015899
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Cosce di pollo al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.048	0.018	0.018	0.018	0.036
POLLO, SOVRACOSCIA FR.	g	80.000	30.000	30.000	30.000	60.000
	Kcal:	219.480	103.680	103.680	58.680	171.360
	Kjoule:	918.743	434.004	434.004	245.634	717.313

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00015903
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Mozzarella**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FORMAGGIO, MOZZARELLA BOCCONCINI	g	90.000	30.000	20.000	20.000	60.000
	Kcal:	218.587	72.862	48.575	48.575	145.725
	Kjoule:	915.005	305.000	203.335	203.335	610.005

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00017529
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Polpette di legumi**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
SALVIA FR	g	1.504	1.128	0.752	0.752	1.128
SALE IODURATO FINE	g	0.030	0.023	0.015	0.015	0.023
CECI, SECCHI	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
LENTICCHIE, SECCHIE	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	15.038	11.278	7.519	7.519	11.278
PANE, GRATTUGIATO S/GRASSI	g	15.038	11.278	7.519	7.519	11.278
Kcal:		536.439	400.077	281.707	236.752	409.068
Kjoule:		2.245.533	1.674.722	1.179.228	991.046	1.712.358

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00017532
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Formaggio crescenza**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FORMAGGIO, CRESCENZA	g	90.000	30.000	20.000	20.000	60.000
	Kcal:	253.102	84.367	56.245	56.245	168.735
	Kjoule:	1.059.485	353.160	235.442	235.442	706.325

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00024560
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Rotolo di frittata agli spinaci**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	6.000	0.000	0.000	5.000
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	80.000	50.000	30.000	30.000	70.000
SALE FINO	g	0.100	0.063	0.038	0.038	0.088
FORMAGGIO, EDAMER	g	19.000	10.000	0.000	0.000	15.000
LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	10.000	6.250	3.750	3.750	8.750
SPINACI LOTTA INT. SURG.	g	50.000	31.250	18.750	18.750	43.750
Kcal:		243.556	161.100	45.948	45.948	198.028
Kjoule:		1.019.526	674.365	192.338	192.338	828.946

ALLERGENI

Uova, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00026257
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **hamburger di pollo e tacchino**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
SALE FINO	g	0.100	0.036	0.027	0.027	0.045
HAMBURGER, POLLO E TACCHINO CONG/SURG.	g	110.000	40.000	30.000	30.000	50.000
	Kcal:	204.507	96.435	65.583	65.583	118.296
	Kjoule:	856.066	403.677	274.530	274.530	495.187

ALLERGENI

Glutine, Uova, Soia, Latte, Sedano

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00036539
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Piccatine al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	4.000	1.600	1.200	1.200	2.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	5.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.200	0.080	0.060	0.060	0.100
SUINO, FILONE/LONZA FR	g	100.000	40.000	30.000	30.000	50.000
Kcal:		248.907	119.363	100.772	100.772	146.953
Kjoule:		1.041.925	499.653	421.831	421.831	615.145

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00037222
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Platessa alla mugnaia**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PESCE, PLATESSA FILETTI SURG./CONG.	g	150.000	50.000	30.000	30.000	60.000
LIMONE	g	2.500	0.833	0.500	0.500	1.000
SALE IODURATO FINE	g	0.025	0.008	0.005	0.005	0.010
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.250	0.083	0.050	0.050	0.100
BIO - FARINA, TIPO 00	g	10.000	3.333	2.000	2.000	4.000
BIO - BURRO	g	15.000	5.000	3.000	3.000	6.000
Kcal:		276.882	92.293	55.376	55.376	110.752
Kjoule:		1.159.027	386.339	231.803	231.803	463.607

ALLERGENI

Glutine, Pesce, Latte

PREPARAZIONE

Il pesce scongelato, lavato e sgocciolato viene aromatizzato con sale e succo di limone e successivamente passato nel pane grattugiato addizionato di prezzemolo, di poco aglio e di un minimo di olio. □

Disporre il pesce delle gastronorm e cuocere in forno. □

□

□

GRAMMATURA AL SELF □

□

NIDO GR 50-60 □

INFANZIA GR 60-70 □

ELEMENTARE GR 70-80 □

MEDIA INF GR 90 □

ADULTI GR 100-100 □

Codice: MISEC00037359
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **uova strapazzate**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100.000	50.000	30.000	30.000	75.000
	Kcal:	135.375	67.687	40.612	40.612	101.531
	Kjoule:	566.680	283.338	170.002	170.002	425.009

ALLERGENI

Uova

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039890
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Arrosto di lonza alla pizzaiola**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	3.200	2.000	1.200	1.200	2.400
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	5.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.160	0.100	0.060	0.060	0.120
SUINO, FILONE/LONZA FR	g	80.000	50.000	30.000	30.000	60.000
POMODORI, PELATI	g	16.000	10.000	6.000	6.000	12.000
Kcal:		215.014	140.008	102.005	102.005	168.010
Kjoule:		900.049	586.073	426.992	426.992	703.291

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039892
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Merluzzo al limone e prezzemolo**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	80.000
LIMONE	g	8.333	5.000	2.500	2.500	6.667
SALE IODURATO FINE	g	0.017	0.010	0.005	0.005	0.013
PREZZEMOLO, SURG.	g	1.667	1.000	0.500	0.500	1.333
	Kcal:	138.856	90.513	67.757	22.757	114.684
	Kjoule:	581.252	378.887	283.631	95.261	480.067

ALLERGENI

Pesce

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039894
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Acqua**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
ACQUA 1.500 PET	g	500.000	500.000	0.000	500.000	500.000
	Kcal:	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Kjoule:	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039897
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Tortino di pesce**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PATATE	g	60.000	40.000	33.333	33.333	46.667
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	90.000	60.000	50.000	50.000	70.000
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	9.000	6.000	5.000	5.000	7.000
SALE FINO	g	0.150	0.100	0.083	0.083	0.117
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	30.000	20.000	16.667	16.667	23.333
Kcal:		237.369	158.246	131.872	131.872	184.620
Kjoule:		993.627	662.418	552.017	552.017	772.819

ALLERGENI

Uova, Pesce

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039900
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **POLPETTE DI MANZO**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
BOVINO AD, POLPETTE CONG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	70.000
SALE IODURATO FINE	g	0.060	0.036	0.018	0.018	0.042
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	6.000	4.000	0.000	0.000	5.000
Kcal:		198.946	122.964	43.500	43.500	146.455
Kjoule:		832.788	514.727	182.091	182.091	613.061

ALLERGENI

Glutine, Uova, Soia, Latte

PREPARAZIONE

Codice: MISEC00039902
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Tortino di ceci**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PATATE	g	50.000	15.000	50.000	50.000	40.000
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	15.000	12.000	9.000	9.000	12.000
SALE FINO	g	0.250	0.200	0.150	0.150	0.200
BIO - CECI SECCHI	g	50.000	40.000	30.000	30.000	40.000
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	37.500	30.000	22.500	22.500	30.000
	Kcal:	392.739	292.967	252.623	252.623	314.192
	Kjoule:	1.644.006	1.226.360	1.057.481	1.057.481	1.315.208

ALLERGENI

Uova

PREPARAZIONE

Codice: MICON00005704
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Carote julienne**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
CAROTE	g	120.000	60.000	40.000	30.000	70.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	0.000	9.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.005	0.003	0.003	0.006
	Kcal:	149.532	92.748	58.835	10.410	105.209
	Kjoule:	625.941	388.244	246.284	43.576	440.405

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00005716
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Zucchine all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	3.000	3.000	10.000
ZUCCHINE RONDELLE SURG.	g	200.000	100.000	60.000	60.000	120.000
SALE IODURATO FINE	g	0.017	0.008	0.005	0.005	0.010
	Kcal:	130.592	83.278	33.783	33.783	103.530
	Kjoule:	546.658	348.602	141.416	141.416	433.377

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00005720
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Insalata**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	7.000	0.000	10.000	9.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.005	0.004	0.003	0.006
INSALATA, CICORIA O RADICCHIO ROSSO	g	80.000	40.000	30.000	20.000	50.000
	Kcal:	117.892	67.937	3.750	92.410	87.169
	Kjoule:	493.496	284.384	15.697	386.828	364.889

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00005746
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Insalata mista**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	0.000	10.000
CAROTE IV GAMMA JULIENNE	g	150.000	100.000	50.000	0.000	120.000
INSALATA, BIGUSTO IV GAMMA	g	75.000	50.000	25.000	0.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.020	0.010	0.010	0.008	0.017
Kcal:		168.173	112.115	65.049	0.000	138.135
Kjoule:		703.972	469.313	272.296	0.000	578.233

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00015902
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pomodori**
Categoria: Contorno

		Quantità netta					
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR	
POMODORI	g	100.000	40.000	30.000	30.000	80.000	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	0.000	0.000	10.000	
SALE IODURATO FINE	g	0.083	0.033	0.025	0.025	0.067	
	Kcal:	124.992	78.768	5.130	5.130	103.590	
	Kjoule:	523.217	329.723	21.474	21.474	433.627	

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00036499
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Patate al forno**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
ROSMARINO, SECCO	g	0.125	0.083	0.042	0.042	0.100
PATATE	g	150.000	100.000	50.000	50.000	120.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.004	0.004	0.010
Kcal:		190.763	130.174	69.589	69.589	156.210
Kjoule:		798.534	544.908	291.300	291.300	653.895

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00036540
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Fagiolini all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	4.900	6.000
FAGIOLINI, SURG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	80.000
SALE IODURATO FINE	g	0.008	0.005	0.003	0.003	0.007
	Kcal:	81.237	55.935	50.445	49.546	68.586
	Kjoule:	340.058	234.144	211.163	207.399	287.101

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00037250
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **carote all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	12.000	8.000	3.000	3.000	10.000
CAROTE LOTTA INT. GELO	g	200.000	100.000	60.000	60.000	120.000
SALE FINO	g	0.133	0.067	0.040	0.040	0.080
Kcal:		173.692	104.828	46.713	46.713	129.390
Kjoule:		727.075	438.810	195.541	195.541	541.626

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MICON00039895
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **CETRIOLI IN INSALATA**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	10.000	7.000	3.000	3.000	8.000
CETRIOLI	g	100.000	70.000	30.000	30.000	80.000
ACETO BIANCO	g	3.000	2.100	0.900	0.900	2.400
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.007	0.003	0.003	0.008
Kcal:		104.075	72.853	31.223	31.223	83.260
Kjoule:		435.657	304.962	130.700	130.700	348.527

ALLERGENI

Anidride solforosa e solfiti

PREPARAZIONE

Codice: MICON00039898
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **PATATE PREZZEMOLATE**
Categoria: Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	10.000	7.273	9.091	7.273	8.182
PATATE	g	110.000	80.000	100.000	80.000	90.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.007	0.009	0.007	0.008
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001
Kcal:		183.300	133.312	166.637	133.312	149.974
Kjoule:		767.294	558.044	697.542	558.044	627.791

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MIFRD00017377
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Frutta fresca stagione estiva**
Categoria: Frutta Dessert

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
MELONE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000
ALBICOCCHE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000
BANANA	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000
MELA	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000
PESCHE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000
	Kcal:	286.912	229.530	153.020	153.020	286.912
	Kjoule:	1.201.014	960.814	640.541	640.541	1.201.014

ALLERGENI**PREPARAZIONE**

Codice: MIPAN00005705
Versione: scuole anzano del parco
Descrizione: **Pane**
Categoria: Pane

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PANE, COMUNE	g	50.000	50.000	30.000	30.000	50.000
	Kcal:	137.512	137.512	82.507	82.507	137.512
	Kjoule:	575.625	575.625	345.374	345.374	575.625

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE