

ASL DELLA PROVINCIA DI CREMONA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione

**Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti
nelle scuole materne**

	SCUOLE MATERNE
	Grammi
PASSATO DI VERDURA:	
pasta / riso	25
verdure	80
crostini	30
CREMA DI LEGUMI	
legumi freschi / secchi	50/20
patate	40
verdure	80
orzo / farro	25
PASTA O RISO ASCIUTTO	
pasta	60
pelati	40
verdura	50
TORTELLI RICOTTA E SPINACI	100
GNOCCHI DI PATATE	150
GRANA	7
OLIO extravergine di OLIVA per primi piatti asciutti o per condire la verdura	5
PIZZA	150
INSALATA	30
VERDURA	100
CAROTE CRUDE	80
POMODORI	100
MAIS per insalate miste	20
OLIVE	10
PESCE	80
CARNE:	
pollo – tacchino - coniglio - bovino – maiale magro	60
Prosciutto crudo	40
UOVA (g. 53 - 63)	N° 1
FORMAGGIO FRESCO	60
FORMAGGIO STAGIONATO	40
PATATE	100
PURÉ	80 patate 25 latte 4 burro
POLENTA (farina di mais)	70
PANE comune/integrale	50/55
FRUTTA	100