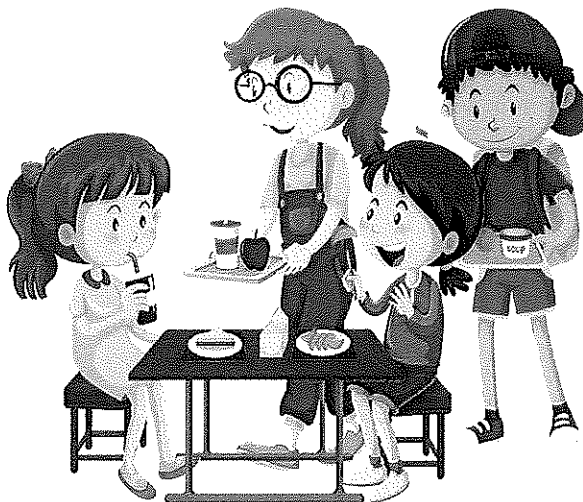




Regione Sicilia

ASP 5 Messina

A DITTA



# *"Mangiar Sano a Scuola"*

*ISTITUTO COMPRENSIVO*

“ \_\_\_\_\_ ”

## **“TABELLE DIETETICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA”**

**TABELLA SPECIALE “SENZA GLUTINE” PER CELIACHIA**

Dipartimento di Prevenzione ASP Messina

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

**Area di Igiene e Prevenzione Nutrizionale**

Messina,

Le presenti tabelle dietetiche sono state redatte dal Personale Sanitario dell'Area di Igiene e Prevenzione Nutrizionale del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) afferente al Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Messina.

**Direttore del Dipartimento: Dr. Salvatore Muscolino**

**Stesura del documento:**

**Team Dietisti SIAN:**

D.ssa Maria Lidia Lo Prinzi

Dr. Antonio Martino Cinnera

D.ssa Mattia Papa

D.ssa Noemi Vacirca

**D.ssa Francesca Turiano: Responsabile U.O.S. Igiene e Prevenzione Nutrizionale**

#### **DESTINATARI DI QUESTO DOCUMENTO**

Comuni ed Amministrazioni Scolastiche sia pubbliche che private

Gestori del servizio di ristorazione scolastica

Commissioni Mensa e tutti gli altri eventuali soggetti coinvolti in tale servizio

Tutti coloro che per lavoro o a vario titolo nutrono interesse per la ristorazione scolastica

*Menù*  
*Primavera – Estate*



<b>1° SETTIMANA</b>	<b>3 – 6 anni</b>	<b>6 -11 anni</b>	<b>11 – 14 anni</b>
<b>LUNEDI'</b> ○ Insalata di riso con verdure ○ Pollo ai ferri ○ Fagiolini al vapore ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 60 ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80  ○ g 80 ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90  ○ g 100 ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MARTEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con piselli ○ Insalata di carote alla julienne ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 40 + g 40  ○ g 30  ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 50 + g 50  ○ g 50  ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 60 + g 60  ○ g 70  ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MERCOLEDI'</b> ○ Risotto primavera ○ Frittata al forno ○ Cavolfiore gratinato al forno senza glutine ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60 ○ g 40 uovo ○ g 80  ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80 ○ g 60 uovo ○ g 100  ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90 ○ g 90 uovo ○ g 120  ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>GIOVEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con passata di pomodoro ○ Cotoletta di vitello al forno senza glutine ○ Patate al forno ○ Olio EVO ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 60  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 150	○ g 80  ○ g 80  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 150	○ g 90  ○ g 100  ○ g 130 ○ g 25 ○ g 150
<b>VENERDI'</b> ○ Pasta senza glutine con pesto alla genovese ○ Platessa gratinata al forno senza glutine ○ Insalata verde ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 80  ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80  ○ g 100  ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90  ○ g 120  ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150

**Fabbisogno Idrico Giornaliero Raccomandato**

**3-6 anni: Litri 1,2 – 1,6**

**6-11 anni: Litri 1,6 – 1,8**

**11-14 anni: M Litri 2,1 – F Litri 1,9**

2° SETTIMANA	3 – 6 anni	6 -11 anni	11 – 14 anni
<b>LUNEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con ragù di verdure ○ Hamburger di pollo al forno ○ Insalata di carote alla julienne ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60 ○ g 60 ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80 ○ g 80 ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90 ○ g 100 ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MARTEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con fagioli ○ Spinaci al parmigiano ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 40 + g 30 ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 50 + g 40 ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 60 + g 50 ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MERCOLEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con passata di pomodoro ○ Mozzarella vaccina ○ Insalata di pomodorini ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60 ○ g 50 ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80 ○ g 60 ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90 ○ g 70 ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>GIOVEDI'</b> ○ Vellutata di verdure con pastina senza glutine ○ Straccetti di tacchino panati al forno senza glutine ○ Purè di patate ○ Olio EVO ○ Frutta fresca di stagione	○ g 30 ○ g 60 ○ g 80 ○ g 15 ○ g 150	○ g 40 ○ g 80 ○ g 100 ○ g 20 ○ g 150	○ g 50 ○ g 100 ○ g 130 ○ g 25 ○ g 150
<b>VENERDI'</b> ○ Pasta senza glutine con passata di pomodoro ○ Polpette di merluzzo al forno senza glutine ○ Fagiolini gratinati al forno senza glutine ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60 ○ g 80 ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80 ○ g 100 ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90 ○ g 120 ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150

**Fabbisogno Idrico Giornaliero Raccomandato**

3-6 anni: Litri 1,2 – 1,6

6-11 anni: Litri 1,6 – 1,8

11-14 anni: M Litri 2,1 – F Litri 1,9

<b>3° SETTIMANA</b>	<b>3 – 6 anni</b>	<b>6 -11 anni</b>	<b>11 – 14 anni</b>
<b>LUNEDI'</b> ○ Zuppa di cereali senza glutine e legumi ○ Melanzane grigliate ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 40 + g 30  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 50 + g 40  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 60 + g 50  ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MARTEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con passata di pomodoro ○ Hamburger di vitello al forno ○ Patate al forno ○ Olio EVO ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 60  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 150	○ g 80  ○ g 80  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 150	○ g 90  ○ g 100  ○ g 130 ○ g 25 ○ g 150
<b>MERCOLEDI'</b> ○ Vellutata di verdure con riso ○ Prosciutto cotto senza glutine ○ Insalata di pomodorini ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 30  ○ g 30  ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 40  ○ g 35  ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 50  ○ g 40  ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>GIOVEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con pomodorini e piselli ○ Sogliola gratinata al forno senza glutine ○ Fagiolini al pomodoro ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 80  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80  ○ g 100  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90  ○ g 120  ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>VENERDI'</b> ○ Pizza senza glutine Margherita ○ Insalata verde ○ Olio EVO ○ Frutta fresca di stagione	○ g 100  ○ g 30 ○ g 15 ○ g 100	○ g 200  ○ g 50 ○ g 20 ○ g 150	○ g 300  ○ g 70 ○ g 25 ○ g 150

**Fabbisogno Idrico Giornaliero Raccomandato**

**3-6 anni: Litri 1,2 – 1,6**

**6-11 anni: Litri 1,6 – 1,8**

**11-14 anni: M Litri 2,1 – F Litri 1,9**

4° SETTIMANA	3 – 6 anni	6-11 anni	11 – 14 anni
<b>LUNEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con prosciutto cotto senza glutine e piselli ○ Pollo al limone ○ Insalata mista ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 60 ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80  ○ g 80 ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90  ○ g 100 ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>MARTEDI'</b> ○ Riso con olio EVO e parmigiano ○ Merluzzo gratinato al forno senza glutine ○ Patate al forno ○ Olio EVO ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 80  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 150	○ g 80  ○ g 100  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 150	○ g 90  ○ g 120  ○ g 130 ○ g 25 ○ g 150
<b>MERCOLEDI'</b> ○ Pasta senza glutine con lenticchie ○ Zucchine grigliate ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 40 + g 30  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 50 + g 40  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 60 + g 50  ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>GIOVEDI'</b> ○ Ravioli di carne senza glutine con passata di pomodoro ○ Melanzane grigliate ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 70  ○ g 80 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 90  ○ g 100 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 110  ○ g 120 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150
<b>VENERDI'</b> ○ Pasta senza glutine con pesto alla genovese ○ Frittata con zucchine al forno ○ Insalata di pomodorini ○ Olio EVO ○ Pane senza glutine ○ Frutta fresca di stagione	○ g 60  ○ g 40 uovo  ○ g 30 ○ g 15 ○ g 40 ○ g 150	○ g 80  ○ g 60 uovo  ○ g 50 ○ g 20 ○ g 50 ○ g 150	○ g 90  ○ g 90 uovo  ○ g 70 ○ g 25 ○ g 60 ○ g 150

**Fabbisogno Idrico Giornaliero Raccomandato**

3-6 anni: Litri 1,2 – 1,6

6-11 anni: Litri 1,6 – 1,8

11-14 anni: M Litri 2,1 – F Litri 1,9

## **BROMATOLOGICO – MEDIA**

### **FASCIA DI ETÀ 3 – 6 ANNI**

Kcal 570

Protidi: 15%

Lipidi: 31%

Glucidi: 52%

### **FASCIA DI ETÀ 6 -11 ANNI**

Kcal 730

Protidi: 15%

Lipidi: 32%

Glucidi: 52%

### **FASCIA DI ETÀ 11 – 14 ANNI**

Kcal 883

Protidi 16%

Lipidi 36%

Glucidi 47%





I.C. \_\_\_\_\_  
 COMUNE DI \_\_\_\_\_  
 Plesso di \_\_\_\_\_



## Tabella Speciale "Senza Glutine" per Celiachia Menù Primavera – Estate

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 <sup>o</sup> Settimana	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Insalata di riso con verdure</li> <li><input type="checkbox"/> Pollo ai ferri</li> <li><input type="checkbox"/> Fagiolini al vapore</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con piselli</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata di carote alla julienne</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Risotto primavera</li> <li><input type="checkbox"/> Frittata al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Cavolfiore gratinato al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con passata di pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Cotoletta di vitello al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Patate al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con pesto alla genovese</li> <li><input type="checkbox"/> Piadina gratinata al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata verde</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>
2 <sup>o</sup> Settimana	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con ragù di verdure</li> <li><input type="checkbox"/> Hamburger di pollo al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata di carote alla julienne</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con fagioli</li> <li><input type="checkbox"/> Spinaci al parmigiano</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con passata di pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Mozzarella vaccina</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata di pomodorini</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vellutata di verdure con pastina senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Straccetti di tacchino panati al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Purè di patate</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con passata di pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Polpette di merluzzo al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Fagiolini gratinati al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>
3 <sup>o</sup> Settimana	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Zuppa di cereali senza glutine e legumi</li> <li><input type="checkbox"/> Melanzane grigliate</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con passata di pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Hamburger di vitello al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Patate al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vellutata di verdure con riso</li> <li><input type="checkbox"/> Prosciutto cotto senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata di pomodorini</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con pomodorini e piselli</li> <li><input type="checkbox"/> Sogliola gratinata al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Fagiolini al pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pizza senza glutine Margherita</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata verde</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>
4 <sup>o</sup> Settimana	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con prosciutto cotto senza glutine e piselli</li> <li><input type="checkbox"/> Pollo al limone</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata mista</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Riso con olio EVO e parmigiano</li> <li><input type="checkbox"/> Merluzzo gratinato al forno senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Patate al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con lenticchie</li> <li><input type="checkbox"/> Zucchine grigliate</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ravioli senza glutine di carne con passata di pomodoro</li> <li><input type="checkbox"/> Melanzane grigliate</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pasta senza glutine con pesto alla genovese</li> <li><input type="checkbox"/> Frittata con zucchine al forno</li> <li><input type="checkbox"/> Insalata di pomodorini</li> <li><input type="checkbox"/> Pane senza glutine</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta fresca di stagione</li> </ul>



## MENU' SCOLASTICO

### RICETTARIO "SENZA GLUTINE"

#### *Menù Primavera - Estate*

#### **Primi piatti**

1. Insalata di riso con verdure
2. Pasta senza glutine con passata di pomodoro
3. Pasta senza glutine con pesto alla genovese
4. Pasta senza glutine con pomodorini e piselli
5. Pasta senza glutine con prosciutto cotto senza glutine e piselli
6. Pasta senza glutine con ragù di verdure
7. Riso con olio EVO e parmigiano
8. Risotto primavera
9. Vellutata di verdure con pastina senza glutine/riso

#### **Primi piatti con legumi**

1. Pasta senza glutine con fagioli
2. Pasta senza glutine con lenticchie
3. Pasta senza glutine con piselli
4. Zuppa di cereali senza glutine e legumi

#### **Piatti unici**

1. Pizza senza glutine Margherita
2. Ravioli senza glutine di carne con passata di pomodoro

#### **Secondi piatti di carne**

1. Cotoletta di vitello al forno senza glutine
2. Hamburger di pollo al forno
3. Hamburger di vitello al forno
4. Pollo ai ferri
5. Pollo al limone
6. Prosciutto cotto senza glutine
7. Straccetti di tacchino panati al forno senza glutine

#### **Secondi piatti di pesce**

1. Merluzzo/Platessa/Sogliola gratinati al forno senza glutine
2. Polpette di merluzzo al forno senza glutine

#### **Secondi piatti con uova/formaggi**

1. Frittata al forno
2. Frittata con zucchine al forno
3. Mozzarella vaccina

#### **Contorni**

1. Cavolfiore gratinato al forno senza glutine
2. Fagiolini al pomodoro
3. Fagiolini al vapore
4. Fagiolini gratinati al forno senza glutine
5. Insalata di carote alla julienne
6. Insalata di pomodorini
7. Insalata mista
8. Insalata verde
9. Melanzane grigliate
10. Patate al forno
11. Purè di patate
12. Spinaci al parmigiano
13. Zucchine grigliate



## PRIMI PIATTI

RICETTA	3-6 anni Quantità in g	6-11 anni Quantità in g	11-14 anni Quantità in g
1. <u>INSALATA DI RISO CON VERDURE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 60</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 80</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 90</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
2. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON PASSATA DI POMODORO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 80</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 90</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
3. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON PESTO ALLA GENOVESE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Pinoli 10</li> <li>○ Parmigiano 10</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 80</li> <li>○ Pinoli 15</li> <li>○ Parmigiano 15</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 90</li> <li>○ Pinoli 15</li> <li>○ Parmigiano 20</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
4. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORINI E PISELLI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Pomodorini q.b.</li> <li>○ Piselli 30</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 80</li> <li>○ Pomodorini q.b.</li> <li>○ Piselli 40</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 90</li> <li>○ Pomodorini q.b.</li> <li>○ Piselli 50</li> <li>○ Basilico q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
5. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE E PISELLI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> 15</li> <li>○ Piselli 40</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 80</li> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> 20</li> <li>○ Piselli 45</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 90</li> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> 25</li> <li>○ Piselli 50</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
6. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON RAGU' DI VERDURE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 80</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 90</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, pomodori, cipolla, fagiolini, melanzane, zucchine q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
7. <u>RISO CON OLIO EVO E PARMIGIANO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 60</li> <li>○ Olio EVO 5</li> <li>○ Parmigiano 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 80</li> <li>○ Olio EVO 5</li> <li>○ Parmigiano 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 90</li> <li>○ Olio EVO 5</li> <li>○ Parmigiano 15</li> </ul>

<b>8. <u>RISOTTO PRIMAVERA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 60</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, zucchine, cipolla, sedano, fagiolini, piselli q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 80</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, zucchine, cipolla, sedano, fagiolini, piselli q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riso 90</li> <li>○ Verdure di stagione: carote, zucchine, cipolla, sedano, fagiolini, piselli q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>
<b>9. <u>VELLUTATA DI VERDURE CON PASTINA SENZA GLUTINE/RISO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pastina <b>SG</b>/Riso 30</li> <li>○ Verdure di stagione: fagiolini, spinaci, cipolla, cavolfiore, bietole q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pastina <b>SG</b>/Riso 40</li> <li>○ Verdure di stagione: fagiolini, spinaci, cipolla, cavolfiore, bietole q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pastina <b>SG</b>/Riso 50</li> <li>○ Verdure di stagione: fagiolini, spinaci, cipolla, cavolfiore, bietole q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>



### PRIMI PIATTI CON LEGUMI

<b>RICETTA</b>	<b>3-6 anni Quantità in g</b>	<b>6-11 anni Quantità in g</b>	<b>11-14 anni Quantità in g</b>
<b>1. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON FAGIOLI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 40</li> <li>○ Fagioli 30</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 50</li> <li>○ Fagioli 40</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Fagioli 50</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>2. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON LENTICCHIE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 40</li> <li>○ Lenticchie 30</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 50</li> <li>○ Lenticchie 40</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Lenticchie 50</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>3. <u>PASTA SENZA GLUTINE CON PISELLI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 40</li> <li>○ Piselli 40</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 50</li> <li>○ Piselli 50</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasta <b>SG</b> 60</li> <li>○ Piselli 60</li> <li>○ Carota q.b.</li> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>4. <u>ZUPPA DI CEREALI SENZA GLUTINE E LEGUMI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cereali misti: miglio 20 + grano saraceno 20</li> <li>○ Legumi misti (lenticchie, piselli, lenticchie rosse decorticate) 10 + 10 + 10</li> <li>○ Carota q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cereali misti: miglio 20 + grano saraceno 20</li> <li>○ Legumi misti (lenticchie, piselli, lenticchie rosse decorticate) 20 + 10 + 10</li> <li>○ Carota q.b.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cereali misti: miglio 20 + grano saraceno 20</li> <li>○ Legumi misti (lenticchie, piselli, lenticchie rosse decorticate) 20 + 20 + 10</li> <li>○ Carota q.b.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Sedano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Sedano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cipolla q.b.</li> <li>○ Sedano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------



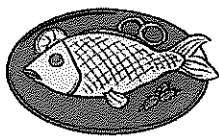
## PIATTI UNICI

<b>RICETTA BASE</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Farina <b>SG</b> 100</li> <li>○ Lievito di birra 5</li> <li>○ Sale q.b.</li> <li>○ Acqua q.b.</li> <li>○ Olio EVO q.b.</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Mozzarella 20</li> </ul>	
<b>1. <u>PIZZA SENZA GLUTINE MARGHERITA</u></b>			
<b>RICETTA</b>	<b>3-6 anni Quantità in g</b>	<b>6-11 anni Quantità in g</b>	<b>11-14 anni Quantità in g</b>
<b>2. <u>RAVIOLI SENZA GLUTINE DI CARNE CON PASSATA DI POMODORO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ravioli <b>SG</b> di carne 70</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ravioli <b>SG</b> di carne 90</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ravioli <b>SG</b> di carne 110</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>



## SECONDI PIATTI DI CARNE

RICETTA	3-6 anni Quantità in g	6-11 anni Quantità in g	11-14 anni Quantità in g
1. <u>COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO SENZA GLUTINE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vitello 60</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vitello 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vitello 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
2. <u>HAMBURGER DI POLLO AL FORNO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di pollo 60</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di pollo 80</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di pollo 100</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 5</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
3. <u>HAMBURGER DI VITELLO AL FORNO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di vitello 60</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di vitello 80</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne tritata di vitello 100</li> <li>○ Formaggio a pasta molle 10</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
4. <u>POLLO AI FERRI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 60</li> <li>○ Origano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 80</li> <li>○ Origano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 100</li> <li>○ Origano q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
5. <u>POLLO AL LIMONE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 60</li> <li>○ Succo di limone q.b.</li> <li>○ Buccia di limone grattugiata q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 80</li> <li>○ Succo di limone q.b.</li> <li>○ Buccia di limone grattugiata q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filetto di pollo 100</li> <li>○ Succo di limone q.b.</li> <li>○ Buccia di limone grattugiata q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
6. <u>PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> al naturale alta qualità e privo di grasso visibile 30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> al naturale alta qualità e privo di grasso visibile 35</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prosciutto cotto <b>SG</b> al naturale alta qualità e privo di grasso visibile 40</li> </ul>
7. <u>STRACCETTI DI TACCHINO PANATI AL FORNO SENZA GLUTINE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tacchino 60</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tacchino 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tacchino 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>



### SECONDI PIATTI DI PESCE

RICETTA	3-6 anni Quantità in g	6-11 anni Quantità in g	11-14 anni Quantità in g
1. <u>MERLUZZO/ PLATESSA/ SOGLIOLA GRATINATI AL FORNO SENZA GLUTINE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo/Platessa/ Sogliola 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo/Platessa/ Sogliola 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo/Platessa/ Sogliola 120</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
2. <u>POLPETTE DI MERLUZZO AL FORNO SENZA GLUTINE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo (n° 1)</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Pangrattato per impanatura <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo (n° 1)</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Pangrattato per impanatura <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Merluzzo 120</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Uovo (n° 1)</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Pangrattato per impanatura <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>



### SECONDI PIATTI CON UOVA/FORMAGGI

RICETTA	3-6 anni Quantità in g	6-11 anni Quantità in g	11-14 anni Quantità in g
1. <u>FRITTATA AL FORNO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo piccolo 40</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo medio 60</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo grande 90</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
2. <u>FRITTATA CON ZUCCHINE AL FORNO</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo piccolo 40</li> <li>○ Zucchine q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo medio 60</li> <li>○ Zucchine q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uovo grande 90</li> <li>○ Zucchine q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
3. <u>MOZZARELLA VACCINA</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mozzarella vaccina 50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mozzarella vaccina 60</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mozzarella vaccina 70</li> </ul>



## CONTORNI

RICETTA	3-6 anni Quantità in g	6-11 anni Quantità in g	11-14 anni Quantità in g
<b>1. <u>CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO SENZA GLUTINE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cavolfiore 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cavolfiore 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cavolfiore 120</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>2. <u>FAGIOLINI AL POMODORO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 80</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 100</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 120</li> <li>○ Passata di pomodoro q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>3. <u>FAGIOLINI AL VAPORE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 80</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 100</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 120</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>4. <u>FAGIOLINI GRATINATI AL FORNO SENZA GLUTINE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 80</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 100</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fagiolini 120</li> <li>○ Pangrattato <b>SG</b> q.b.</li> <li>○ Prezzemolo q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>5. <u>INSALATA DI CAROTE ALLA JULIENNE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carote 30</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carote 50</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carote 70</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>6. <u>INSALATA DI POMODORINI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pomodorini 30</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pomodorini 50</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pomodorini 70</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>7. <u>INSALATA MISTA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 10</li> <li>○ Pomodorini 10</li> <li>○ Carote alla julienne 10</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 20</li> <li>○ Pomodorini 10</li> <li>○ Carote alla julienne 20</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 30</li> <li>○ Pomodorini 10</li> <li>○ Carote alla julienne 30</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>8. <u>INSALATA VERDE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 30</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 50</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lattughino 70</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>9. <u>PATATE AL FORNO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 80</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 100</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 130</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>10. <u>PURE' DI PATATE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 80</li> <li>○ Latte parzialmente scremato q.b.</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 100</li> <li>○ Latte parzialmente scremato q.b.</li> <li>○ Parmigiano 10</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Patate 130</li> <li>○ Latte parzialmente scremato q.b.</li> <li>○ Parmigiano 15</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>11. <u>MELANZANE GRIGLIATE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Melanzane 80</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Melanzane 100</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Melanzane 120</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>



<b>12. <u>SPINACI AL PARMIGIANO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spinaci 80</li> <li>○ Parmigiano 5</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spinaci 100</li> <li>○ Parmigiano 10</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spinaci 120</li> <li>○ Parmigiano 15</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>
<b>13. <u>ZUCCHINE GRIGLIATE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zucchine 80</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zucchine 100</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zucchine 120</li> <li>○ Aromi naturali q.b.</li> <li>○ Olio EVO 10</li> </ul>