



COMUNE di FORMIA

Provincia di Latina

Allegato 6 al capitolato d'appalto

Oggetto: Gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica.

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE AL CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

Alimenti	Grammature Infanzia	Grammature Primaria	Grammature Adulti
PRIMI PIATTI	g	g	g
Pasta di semola per asciutti	50	70	80
Pasta per minestre	30	30	40
Riso per asciutti	50	70	80
Gnocchi di patate	100	150	200
Paste ripiene (tortellini)	80	100	120
Paste ripiene (agnolotti ricotta e spinaci)	80	100	120
Pizza rossa	100	120	130
SECONDI PIATTI	g	g	g
Hamburger di manzo	80	80	80
Arrosto bovino	70	100	120
Triangolo di pesce	80	80	80
Mozzarella	50	50	60
Prosciutto cotto	40	50	60
Prosciutto crudo	40	40	50
Fesa di tacchino	70	100	120
Formaggio Philadelphia	62,5	62,5	62,5
Formaggio dolce	50	50	60
Sovraccoscia di pollo	180	180	180
Arista Suina	70	100	120

CONTORNI			
	g	g	g
Verdura al vapore, lessa, al forno (bietta, spinaci)	100	150	200
Carote crude	100	150	200
Insalata mista + Carote crude	60	90	150
Insalata verde	50	70	100
Fagiolini surgelati	100	110	120
Purea di patate	100	150	200
Patate arrosto e/o Lesse	100	120	120
Piselli	100	150	200
CONDIMENTI PRIMI PIATTI			
	g	g	g
Legumi secchi	30	30	30
Pesto	40	50	60
Pomodoro Pelato	60	80	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	g	g	g
Arance, Mandarini, Mapo, Mele, Pere, Pesche, Banane, Kaki, Kiwi, ecc.	150	150	150
Budino	100	100	100
Yogurt	125	125	125
Succhi di Frutta	Confezione	Confezione	Confezione
Cioccolato (barretta)	20	20	20
PANE			
	g	g	g
Tipo 0, Tipo 00, Tipo 1	50	50	100
Condimenti a pasto	G	G	G
Olio extra vergine	15	20	20