



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
CITTÀ DI VENARIA REALE
Provincia di Torino
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (To)
Tel.011/495850 Fax 011/5533144

Servizio di Refezione Scolastica per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale. Periodo 01/09/2017 – 31/08/2020

CIG: 709001731E

ALLEGATO 2

GRAMMATURE

1. Grammature scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado
2. Grammature asili nido

L'Impresa per accettazione _____
(timbro e firma)



**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE COMUNALI DI VENARIA REALE
D'INFANZIA PRIMARIE SECONDARIE I° GRADO
TABELLE DELLE GRAMMATURE**

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Primi vari			
Riso asciutto	50	70	90
Pasta asciutta nei vari formati	50	70	90
Riso nei passati	25	35	40
Pasta nei passati	25	35	40
Pasta/riso in brodo	30	40	50
Orzo perlato	25	35	40
Crostini	25	35	40

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Brodo vegetale			
Patata	25	30	30
Carote	10	15	15
Sedano	10	15	15
Cipolla	10	15	15
Olio	3	3	3
Parmigiano Reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Passato di legumi			
Legumi: cannellini,piselli,ceci	20	35	40
Patata	30	40	40
Ortaggi	12	15	15
Olio	3	5	5
Parmigiano Reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Passato di ceci			
Ceci	20	35	40
Patata	30	40	40
Ortaggi	12	15	15
Olio	3	5	5
Parmigiano Reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Passato/crema di verdura			
Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro	60	60	60
Aromi: sedano, cipolla, carota	12	12	12
Patata	40	45	50
Olio	2	2	3
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Vellutata di zucca			
Zucca	40	50	60
Patate	40	50	60
Aromi: sedano, cipolla, carota	3	4	5
Parmigiano reggiano	7	10	10
Olio	2	2	3
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Crema/ vellutata di piselli	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Piselli	30	50	60
Patate	30	45	50
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b
Olio	3	5	5
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Vellutata di patate e carote	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Carote	14	20	50
Patate	45	50	80
Cipolle	4	4	4
Sedano	4	4	4
Olio	2	2	2
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Polenta	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Acqua	q.b	q.b	q.b
Farina gialla	40	70	80
Olio	1	1	1
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo alla zucca	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Zucca	40	50	60
Carote, cipolle	8	10	12
Parmigiano reggiano	7	10	10
Olio	3	5	5
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo piselli e prosciutto	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Piselli	15	20	30
Prosciutto cotto	8	10	15
Latte	65	75	100
Burro	2	2	2
Farina	5	5	7
Olio	5	5	5
Piante aromatiche	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo al pomodoro	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori pelati	40	65	70
Olio	2	2	3
Piante aromatiche	q.b	q.b	q.b
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo alle melanzane	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori pelati	40	60	65
Melanzane	20	30	30
Cipolle	2	2	2
Parmigiano reggiano	7	10	10
Olio	3	3	3
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo alle zucchine	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Zucchine	30	40	40
Latte	10	10	10
Farina	5	5	7
Aromi	q.b	q.b	q.b
Olio	q.b	3	3
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo pomodoro e ricotta	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Polpa di pomodoro	30	60	60
Ricotta	20	25	30
Olio	5	5	5
Sedano, carote, cipolle	12	12	12
Sale	q.b	q.b	q.b
Parmigiano reggiano	7	10	10

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo olio extravergine d'oliva e parmigiano/erbe fini	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Rosmarino	q.b	q.b	q.b
Salvia	q.b	q.b	q.b
Olio	5	5	7
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo alla milanese	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Zafferano	1x4	1x4	1x4
Burro	5	5	5
Brodo vegetale: carote, cipolle, sedano	q.b	q.b	q.b
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo pomodoro e olive	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori pelati	50	60	70
Olive	40	50	60
Basilico	1	1	1
Carote, cipolle	8	10	12
Olio	3	5	5
Sale	q.b	q.b	q.b
Parmigiano reggiano	7	10	10

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo al pesto	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pesto confezionato	10	20	20
Olio	2	2	3
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b	q.b	q.b

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo in bianco	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Olio	3/2	5/2	5/2
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo al pomodoro e basilico	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori pelati	40	65	70
Olio	2	2	3
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo al pomodoro e pesto	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pesto confezionato	5	10	10
Pomodori pelati	40	65	70
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	2	2	3
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
Sugo al ragù di verdure	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori pelati	40	50	60
Piselli	30	35	40
Zucchine	30	35	40
Carote	30	35	40
Olio	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Sugo ai broccoletti	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Broccoletti verdi	45	50	60
Olio	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Polpette di bovino in umido/pizzaiola	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Anteriore di bovino adulto	50	70	80
Pane grattugiato	10	15	15
Parmigiano grattugiato	7	10	10
Uovo intero pastorizzato	5	5	5
Pomodori pelati	20	30	40
Olio	5	5	5
Carote	3	3	3
Cipolle	3	3	3
Sedano	3	3	3
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Petto di tacchino/pollo/ lonza dorato/alla milanese	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Fettina di fesa di tacchino/ pollo/ lonza	70	80	100
Uovo pastorizzato	6	6	6
Pan grattato	10	15	20
Succo di limone	q.b	q.b	q.b
Olio	5	7	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Hamburger/polpette di bovino al pomodoro	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Anteriore di bovino adulto	60	70	100
Farina bianca Pane	3	3	3
grattugiato	10	10	15
Parmigiano reggiano	5	5	7
Latte	10	15	20
Uovo intero pastorizzato	15	15	15
Polpa di pomodoro	30	35	35
Olio Carote	2	2	3
Prezzemolo	2	2	2
Sale	2	3	3
	q.b	q.b	q.b

Spezzatino di bovino in umido	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Carne di bovino adulto	70	100	120
Pomodori pelati	25	35	40
Rosmarino, salvia, alloro	q.b	q.b	q.b
Cipolla	q.b	q.b	q.b
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b
Olio	3	3	3
Sale	q.b	q.b	q.b

Manzo stufato olio e limone	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Manzo stufato	60	80	80
Succo di limone	q.b	q.b	q.b
Olio	5	5	5

Scaloppine di pollo/tacchino al limone	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Fettina di fesa di tacchino/ pollo	60	80	100
Farina bianca	5	6	10
Olio	5	5	7
Limone	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Bocconcini di tacchino alla contadina	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Fesa di tacchino	70	80	90
Farina bianca	3	3	3
Piselli	10	15	15
Carote	5	7	10
Cipolle	2	3	3
Peperoni	5	7	7
Prezzemolo	1	1	1
Olio	5	7	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Arrosto di bovino	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Carne di bovino adulto	70	80	100
Olio	5	7	7
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Polpette di pesce alla pizzaiola	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Nasello	90	100	110
Pane grattugiato	10	15	15
Uovo intero pastorizzato	5	10	10
Polpa di pomodoro	30	35	35
Carote	3	4	4
Cipolle	3	4	4
Olio	5	5	5
Sale	q.b	q.b	q.b

Coscia di pollo arrosto	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Coscia di pollo	160	180	200
Aromi	q.b	q.b	q.b
Olio	5	7	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Crocchette di ricotta e spinaci	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Spinaci	5	10	15
Ricotta	40	50	65
Patate	10	20	30
Uovo pastorizzato	5	10	10
Pan grattato	10	15	15
Parmigiano reggiano	3	5	5
Olio	5	5	5
Sale	q.b	q.b	q.b

Tacchino freddo olio e limone	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Fesa di tacchino arrosto fredda	60	80	90
Succo di limone	q.b	q.b	q.b
Olio	5	5	5

Tortino latte e parmigiano	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Latte intero UHT	8	10	15
Uovo pastorizzato	40	60	80
Parmigiano reggiano	7	10	10
Olio	3	5	5
Sale	q.b	q.b	q.b

Tortino di patate	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Uovo pastorizzato	40	60	80
Patate	10	20	30
Olio	10	10	10
Aromi	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Arrosto di lonza alla tirolese	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Lonza di maiale	70	80	90
Mousse di frutta mela	15	20	30
Farina bianca	3	3	3
Aromi: salvia, prezzemolo, rosmarino	q.b	q.b	q.b
Olio	3	3	5
Sale	q.b	q.b	q.b

Halibut dorato	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Filetto di Hlibut	90	100	110
Uovo pastorizzato	5	5	5
Pan grattato	15	15	20
Olio	5	5	5
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Limanda/platessa dorata al forno	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Platessa/ limanda	100	120	130
Pan grattato	5	7	7
Uovo pastorizzato	6	6	6
Olio	10	15	15
Limone	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Uovo sodo	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Uovo sodo	50	60	120

Formaggio Primo sale/Mozzarella	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Formaggio	60	90	125

Formaggio Parmigiano Reggiano	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Formaggio Parmigiano Reggiano	40	50	60

Prosciutto cotto	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Prosciutto cotto	60	80	90

Carote saltate/all'olio/al forno/prezzemolate	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Carote	100	150	180
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	5	7	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Piselli in umido	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Piselli	55	65	70
Pomodori pelati	25	30	35
Piante aromatiche,ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	3	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Patate arrosto	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Patate	170	230	250
Olio	5	5	7
Aromi: rosmarino,alloro,aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata verde /mista (verde e rossa)	Infanzia	Primaria	Secondaria I grado/Adulti
	gr.	gr.	gr.
Insalata verde/ mista	40	50	60
Olio	3	5	5
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Finocchi gratinati	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Finocchi	100	120	150
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Pan grattato	5	5	7
Olio	5	7	7
Aromi: alloro, salvia	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Fagiolini all'olio	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Fagiolini	80	110	130
Olio	5	7	10
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Insalata di carote	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Carote	50	90	110
Olio	6	10	10
Limone	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Patate prezzemolate/all'olio	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Patate	120	160	200
Aromi	q.b	q.b	q.b
Olio	5	7	10
Sale	q.b	q.b	q.b
Insalata di patate e fagiolini	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Fagiolini	50	60	70
Patate	50	60	70
Olio	5	5	7
Sale	q.b	q.b	q.b
Insalata di finocchi e carote	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Verdure miste (finocchi e carote)	40	50	60
Olio	5	5	5
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Insalata verde e pomodori	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Verdure miste (verde/pomodori)	100	120	150
Olio	3	3	3
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Insalata di pomodori	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pomodori	100	120	150
Olio	5	5	5
Origano/ basilico	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b
Costine/spinaci olio e parmigiano	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Costine/ spinaci	100	140	160
Parmigiano	3	3	3
Olio	5	7	7
Sale	q.b	q.b	q.b
Piselli all'olio	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Piselli	55	65	70
Piante aromatiche	q.b	q.b	q.b
Olio	3	5	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Zucchine primavera/ trifolate	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Zucchine a cubetti	75	100	120
Prezzemolo	3	3	3
Aglione	q.b	q.b	q.b
Olio	3	5	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Insalata di cavolo verza	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Cavolo verza	40	50	60
Olio	5	7	10
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Costine/spinaci all'olio	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Costine/ spinaci	100	140	160
Aromi	q.b	q.b	q.b
Olio	5	7	7
Sale	q.b	q.b	q.b

Purea di patate	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Patate	100	120	150
Burro	3	5	5
Latte	30	35	35
Sale	q.b	q.b	q.b

Cavolfiori gratinati	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Cavolfiori	150	160	170
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Pan grattato	5	5	7
Olio	5	7	7
Aromi: alloro, rosmarino, salvia	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Insalata verde e carote	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Insalata verde e carote	40	50	60
Olio	5	5	5
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Insalata di finocchi	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Finocchi	60	100	120
Olio	3	7	10
Aceto	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b

Ragù di carne	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I grado/Adulti</i>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Anteriore di bovino adulto	30	40	50
Polpa di pomodoro	20	50	60
Olio	5	5	5
Carote	3	4	4
Cipolle	3	4	4
Parmigiano reggiano	7	10	10
Sale	3	3	3
	q.b	q.b	q.b

Nelle ricette in elenco non viene utilizzato come aroma il glutammato monosodio
(componente di base dei dadi da cucina)

**SERVIZIO DI REFEZIONE
ASILI NIDO COMUNALI DI VENARIA REALE
GRAMMATURE**

Per il menù degli asili nido devono essere rispettate le grammature indicate nel manuale IN MENSA CON GUSTO ASILI NIDO *manuale applicativo delle proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte* elaborato dall'ASL TO 3 e reperibile sul sito ufficiale.