



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

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI NIDO,  
SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL COMUNE DI  
VENARIA REALE**

**CIG 9241085097**

---

**ALLEGATO 2**

**GRAMMATURE SCUOLE**

---

Grammature scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di 1° grado

**TABELLE GRAMMATURE**  
**GRAMMI PER PORZIONE (a crudo e al netto degli scarti)**

**SPUNTINO DI META' MATTINATA**

Frutta fresca  
 Infanzia 120 g  
 Primaria 150 g  
 Secondaria 200 g

Fette biscottate/grissini/pane 20 g

**PRANZO**

<b>Cereali</b>	<b>Infanzia g</b>	<b>Primaria g</b>	<b>Secondaria g</b>
Cereali per primi piatti asciutti (pasta, riso, cous cous, bulgur, tagliatelle all'uovo)	50	70	100
Cereali per primi piatti in brodo (pastina, orzo, farro, miglio, riso)	30	40	40
Polenta	50	70	100
Gnocchi di patate	100	130	190
Pasta ripiena ricotta e spinaci	80	100	190
Pane	50	60	80
Focaccia	70	90	120
Pizza al pomodoro	120	160	200

**SUGHI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

<b>Ricetta</b>	<b>Infanzia g</b>	<b>Primaria g</b>	<b>Secondaria g</b>
<b>Sugo al pomodoro</b>			
pomodori pelati	40	50	60
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pesto</b>			
pesto (basilico, pinoli, parmigiano, olio evo)	10	10	15
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pomodoro e pesto</b>			
pomodori pelati	20	30	30
pesto (basilico, pinoli, parmigiano, olio evo)	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Pomodoro fresco e basilico**

pomodorini freschi	40	50	60
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Olio e erbe aromatiche**

olio evo	5	5	10
aromi misti (prezzemolo, basilico, rosmarino, ecc) e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Burro e salvia**

burro	5	5	10
salvia e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Asparagi o carciofi**

asparagi/carciofi	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Zafferano**

olio evo	5	5	10
brodo vegetale, zafferano e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Zucca**

zucca	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Ragù di carne**

pomodori pelati	40	50	60
carne magra	10	20	30
parmigiano	5	5	5
olio evo	5	5	10
carote, sedano, rosmarino e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Pomodoro e ricotta**

pomodori pelati	10	10	20
ricotta	10	15	15
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Sugo alla norma**

pomodori pelati	20	30	30
melanzane	15	20	30
parmigiano	5	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Olio e parmigiano**

olio evo	5	5	10
parmigiano	5	5	5
sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

**Crema di broccoli**

Broccoli	40	50	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

**Sugo bianco alle zucchine**

Zucchine	40	50	60
----------	----	----	----

olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Sugo pomodoro e piselli</b>			
piselli surgelati	20	25	30
pomodori pelati	30	40	50
cipolle, sedano, carote	10	10	15
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Sugo piselli e prosciutto</b>			
Piselli	15	20	30
Prosciutto cotto	8	10	15
Olio	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	\
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Aggiungere a tutti i piatti 5 g di parmigiano ad esclusione delle ricette che già lo prevedono

### PRIMI PIATTI IN BRODO

<i>Ricetta</i>	<i>Infanzia g</i>	<i>Primaria g</i>	<i>Secondaria g</i>
<b>Vellutata di zucca</b>			
zucca	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestra primavera</b>			
verdure miste primaverili	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brodo vegetale</b>			
olio evo	5	5	10
verdure fresche miste per brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestrone/passato/crema di verdure</b>			
verdure miste invernali (a pezzi o frullate)	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di carote</b>			
carote	40	50	60
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di patate e carote</b>			
carote	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10

aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di porri e zucca</b>			
zucca	20	30	30
porri	20	20	30
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di broccoli</b>			
Broccoli	40	50	60
patate	10	20	30
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

### PRIMI PIATTI IN BRODO CON LEGUMI

<b>Passato di lenticchie</b>			
patate	40	50	50
lenticchie secche	10	15	20
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di fagioli</b>			
patate	40	50	50
lenticchie secche	10	15	20
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di legumi</b>			
patate	40	50	50
legumi secchi misti	10	15	20
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di ceci</b>			
patate	40	50	50
ceci secchi	10	15	20
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di piselli</b>			
patate	40	50	50
piselli surgelati	30	45	60
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

### PRIMI PIATTI ALTERNATIVI

<b>Cous cous alle verdure</b>			
cous cous	50	70	100

verdure miste (melanzane, carote, pomodorini, zucchine, ecc)	40	50	60
olio evo	5	5	10
curcuma e sale	q.b.	q.b.	q.b.

### SECONDI PIATTI CON FORMAGGI

<b>Ricotta</b>	80	100	120
<b>Formaggi freschi (mozzarella, stracchino, primo sale, tomini freschi)</b>	60	80	100
<b>Formaggi stagionati (parmigiano, toma)</b>	30	40	50
<b>Crocchette di ricotta e spinaci al forno</b>			
ricotta	40	50	60
spinaci	30	40	50
patate	15	20	25
uova	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Caprese</b>			
mozzarella	60	80	100
pomodorini freschi	50	100	150
olio evo	5	5	10
basilico e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bocconcini di formaggio al forno</b>			
ricotta	40	50	60
ricotta	40	50	60
spinaci	20	25	30
uova	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

### SECONDI PIATTI CON SALUMI

<b>Salumi magri (prosciutto cotto o crudo, bresaola, tacchino o manzo affumicato)</b>	50	60	80
---	----	----	----

### SECONDI PIATTI CON CARNE

<b>Bocconcini di bovino/tacchino/suino in umido</b>			
carne di bovino/tacchino/lonza di suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40

carote, sedano, cipolle	15	20	25
olio evo	5	5	10
brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Fusello/Cosce di pollo al forno</b>			
carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Hamburger di bovino o tacchino</b>			
carne di bovino o tacchino	60	80	100
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Straccetti di pollo agli aromi</b>			
carne di pollo	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Petto di pollo/tacchino alla milanese cotto al forno</b>			
carne di pollo/tacchino	40	60	80
uova	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Petto di pollo/tacchino/suino al limone</b>			
carne di pollo/tacchino/lonza di suino	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino/stracotto di bovino o tacchino o suino alla campagnola</b>			
carne di bovino/tacchino/suino	60	80	100
pomodori pelati	20	30	40
verdure miste (carote, sedano, cipolle)	15	20	25
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Arrosto di lonza alla tirolese</b>			
lonza di suino	60	80	100
mele	10	10	15
frutta essiccata (albicocche, prugne)	5	10	15
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette di bovino in umido</b>			
carne di bovino	40	60	80
uova	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
mollica bagnata nel latte	10	15	20
pomodori	20	30	40
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Arrosto di bovino</b>			
carne di bovino	60	80	100
olio evo	5	5	10

aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tacchino alle erbe</b>			
carne di tacchino	60	80	100
olio evo	5	5	10
farina, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

## SECONDI PIATTI CON PESCE

<b>Crocchette/polpette di platessa/merluzzo al forno</b>			
platessa/merluzzo	60	80	100
uova	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
mollica bagnata nel latte	10	15	20
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bocconcini di merluzzo</b>			
merluzzo	80	100	120
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Filetti di platessa/sogliola alla mugnaia</b>			
filetti di platessa/sogliola	80	100	120
latte parzialmente scremato	20	30	40
olio evo	5	5	10
farina, succo di limone, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Platessa/halibut agli aromi</b>			
platessa/halibut	80	100	120
olio evo	5	5	10
aromi misti e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Medaglioni di merluzzo al forno</b>			
merluzzo	80	100	120
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Platessa /Limanda dorata al forno</b>			
platessa/limanda	60	80	100
uova pastorizzate	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)	n. 1x10 (5g)
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Halibut al limone</b>			
Halibut	80	100	120
olio evo	5	5	10
limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Meluzzo alla livornese</b>			
merluzzo	80	100	120
pomodori	20	30	40
cipolle	10	15	20
olive	5	10	10
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

## SECONDI PIATTI CON UOVA

<b>Crocchette di verdure miste cotte al forno</b>			
uova	50	50	50
latte parzialmente scremato	10	15	15
patate	40	50	60
costine	10	15	15
carote	10	15	15
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata/sformato alle verdure al forno</b>			
uova	50	50	50
verdure fresche o surgelate	30	40	50
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Omelette al formaggio</b>			
uova	50	50	50
formaggio fresco (mozzarella, crescenza)	10	15	20
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino con spinaci al forno</b>			
uova	50	50	50
spinaci surgelati	30	40	50
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Uova al pomodoro cotte al forno</b>			
uova	50	50	50
pomodoro	20	30	40
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Uova strapazzate (non fritte)</b>			
uova	50	50	50
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata semplice</b>			
uova	50	50	50
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino vegetariano</b>			
uova	50	50	50
verdure	30	40	50

patate	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata agli asparagi</b>			
uova	50	50	50
asparagi	30	40	50
latte parzialmente scremato	10	15	20
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Uovo sodo</b>			
Uovo	50	50	50
sale	q.b.	q.b.	q.b.

## SECONDI PIATTI CON LEGUMI

<b>Polpette di lenticchie al forno</b>			
patate	30	40	50
lenticchie secche	10	20	30
uova	5	5	5
parmigiano	3	5	5
olio evo	5	5	10
cipolla, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittatina di ceci e verdure</b>			
farina di ceci	35	40	45
verdure	40	50	60
olio evo	5	5	10
cipolla, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Farinata di ceci</b>			
farina di ceci	35	40	45
olio evo	5	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

## CONTORNI COTTI

<b>Verdura all'olio evo/bollita/al vapore/al forno/brasata/prezzemolata</b>			
verdura	60	100	120
olio evo	5	5	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verdura gratinata al forno</b>			
verdura	60	100	120
olio evo	5	5	10
parmigiano	5	5	5
pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

## CONTORNI CRUDI

<b>Carote in insalata</b>			
carote	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Finocchi in insalata</b>			
finocchi	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata mista/primavera</b>			
insalata verde	20	30	40
carote e/o pomodori e/o finocchi e/o peperoni	40	70	80
olio evo	5	5	5
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata verde</b>			
insalata verde	30	40	50
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pomodori in insalata</b>			
pomodori	60	100	120
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata verde e rossa</b>			
insalata verde	15	20	25
insalata rossa	15	20	25
olio evo	5	10	10
aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

## CONTORNI DI PATATE

<b>Purea di patate</b>			
patate	120	150	200
latte parzialmente scremato	20	30	40
parmigiano	5	5	10
burro	5	10	10
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Patate al forno/vapore/olio evo (prezzemolate)</b>			
patate	120	150	200
olio evo	5	10	10
aromi (prezzemolo) e sale	q.b.	q.b.	q.b.