



COMUNI FONDI GAETA MONTE SAN BIAGIO GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

CEREALI, DERIVATI E TUBERI	Infanzia	Primavera	Adulti
Pasta o riso aciutti	g.60/70	g. 70/80	g.80/90
Pasta, riso, orzo, in brodo	g.30	g.30	g.40
Gnocchi di patate	g.180	g.200	g.220
Patate per contorno	g.100	g.150	g.200
Patate per purea	g.100	g.150	g.200
Patate per minestrone e passati	g.30	g.40	g.40
Pane	g.30	g.50	g.100
Pizza al pomodoro e mozzarella	g.130/160	g.160/200	g.200
LEGUMI			
Legumi secchi per primo piatto asciutto	g.20/30	g.20/30	g.30/40
Legumi secchi per minestrone	g.15	g.20	g.30
CARNE, PESCE E UOVA			
Carne bovina e di maiale	g.60/70	g.70/80	g.90/100
Carne avicola	g.60/70	g.70/80	g.90/100
Coscia di pollo (carne con osso)	g.90	g.130	g.150
Carne per polpette e ripieni	g.50/60	g.90	g.70/80
Carne per ragù	g.15	g.20	g.20
Pesce surgelato	g.70/80	g.80/90	g.100
Bastoncini di pesce	g.05	g.65	g.100
Uova	n°1	n°1	n°1/2-2
Uova per preparazioni	n°1x8	n°1x6	n°1x6
FORMAGGI			
Formaggi freschi (mozzarella, primo sale, crescenza, ecc..)	g.40	g.60	g.80
Formaggi fermentati e stagionati	g.40	g.60	g.80
Ricotta	g.60	g.80	100
Mozzarella per pizza	g.40/50	g.60/70	g.60/70
AFFETTATI			
Salumi affettati	g.60	g.70	g.80
Prosciutto per preparazioni	g.10	g.10	g.15
VERDURE E FRUTTA			
Ortaggi a foglia crudi (insalata)	g.30/40	g.40/50	g.60/70
Ortaggi crudi (pomodori, carote)	g.100	g.120	150
Ortaggi a foglia cotti	g.130	g.150	g.180
Verdure gelo cotte	g.130	g.150	g.180
Misto verdura fresca/gelo per minestrone	g.50	g.70	g.70
Verdure per primi asciutti	g.30	g.40	g.50
Verdure per sformati/polpette	g.30	g.40	g.40
Frutta fresca	g.130	g.150	g.150
CONDIMENTI			
Olio (per pietanza)	g3/4	g3/4	g.4/5
Formaggio grattugiato per pietanza	g.4	g.7	g.7
LATTE E DERIVATI			
Yogurt intero/bianco/ con frutta	g.125	g.125	g.125
Budino	g.80/100	g.100	g.100
DOLCI, DESSERT, MERENDE			
Prodotti da forno	g.40	g.40	g.40