Azienda USL 8 Arezzo

Servizio Sanitario della Toscana

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore
Dr.ssa Patrizia Baldaccinii
Tel. 0575.254966
Fax 0575.255955
email p.baldaccini@usl8.toscana.it

Arezzo lì, 17 Giugno 2014
Prot. n. 2785

Spett.le CAMST Soc. Coop. a r.l.
Via Tosarelli, 318
Fraz. Villanova
40050 CASTENASO - BO

Oggetto: Vidimazione menù scolastici estivi del Comune di Foiano della Chiana.

In riferimento alla richiesta di vidimazione dei menu estivi per il Comune di Foiano ("Comune di Foiano – menu estivo refezione scolastica infanzia - primaria - secondaria"), fatto salvo quanto già comunicato dallo scrivente ufficio in occasione della vidimazione del menu invernale (ns. prot. n.581 dell'11/02/2014), si rileva che gli alimenti proposti sono sufficientemente variati nell'arco delle settimane e che le grammature soddisfano quanto indicato dalle linee guida regionali e nazionali per la ristorazione scolastica.
Si rammenta infine che i menù in oggetto sono da intendersi adeguati per soggetti che non presentino esigenze dietetiche particolari, per i quali dovrà essere predisposto un piano dietetico specifico, secondo prescrizione medica.

L'occasione ci è gradita per porgere distinti saluti.

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE - AREZZO - USL N. 8

Il Dirigente Medico
Dr. Nicola Vigiani

AZIENDA USL 8 – AREZZO
Dirigente Medico
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. Nicola Vigiani

CAMST S.C.R.L.
RICEVUTO IL
23 GIU 2014
PROT. N° 1230

Azienda USL 8 Arezzo
Via Curtatone, 54
52100 Arezzo
Tel. 0575.2551
P.I. e C.F. 01458450515

www.usl8.toscana.it
E.mail: urp@usl8.toscana.it

16/06/2014

CAMST

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
MENU' ESTIVO REFEZIONE SCOLASTICA
INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA

	1 Settimana	2 Settimana	3 Settimana	4 Settimana	5 Settimana
Lunedì	Risotto alla contadina* Arista al forno Fagiolini all'agro*	Pasta al pomodoro Tortino di pesce* Verdura cruda di stagione	Pasta con zucchine, grana e basilico Arrosto di tacchino (a straccetti) Verdure crude	Passato di verdure estivo Prosciutto cotto Patate al forno	Tagliatelle al ragù Caciotta (o ricotta) Insalata mista
Martedì	Ravioli burro e salvia* Mozzarella Pomodori	Risotto alle zucchine* Prosciutto cotto Finocchi gratinati*	Pasta all'olio Uova sode Insalata	Zuppa di farro* Polpettone Verdura cruda	Riso all'olio Petto di pollo panato Fagiolini all'agro*
Mercoledì	Pasta all'olio Bastoncini* di merluzzo al forno Patate lesse e carote	Tagliatelle al ragu' Ricotta o stracchino Verdura cruda di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di vitellone Fagiolini*	Riso alla parmigiana Cosciotti o fusi di pollo arrosto Bietola o spinaci*all'olio	Pasta al pesto Frittata insalata
Giovedì	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto crudo (cotto per materne) Verdura cruda di stagione	Pasta all'olio Scaloppina di tacchino in pizzaiola Fagiolini all'agro*	Riso e piselli* Stracchino o formaggi a rotazione (ricotta, caciotta, grana) Verdura cruda di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce* Insalata	Passato di verdura estivo* Straccetti di vitellone patate lesse
Venerdì	Pasta con mozzarella/pomodoro/basilico Tacchino arrosto Spinaci o bietola all'olio*	Passato di verdura estivo* Cosciotti o fusi di pollo Patate lesse	Pasta al pesto Platessa gratinata* Verdure crude di stagione (o carote julienne)	Pasta all'ortolana* Mozzarella Pomodori	Pasta al pomodoro Palombo gratinato* Zucchine al forno*

Note: * prodotto congelato o surgelato all'origine; ogni giorno è prevista frutta e pane; 1 volta al mese la frutta sarà sostituita da 1 dolce quale yogurt, budino o dolce secco.
Per il periodo di Quaresima il menù che prevede carne sarà cambiato con quello della stessa settimana che prevede pesce.

VAS, 17.6.14

AZIENDA USL 8 – AREZZO
Dirigente Medico
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. Nicola Vigiani

Azienda UNIT. SANITARIA LOCALE - AREZZO - USL N. 8

RICETTARIO E GRAMMATURE MENU' ESTIVO

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE
USL N. 8
AREZZO

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

- PASTA ALLA CONTADINA ROSSO

Ricetta: Cuocere il riso in acqua salata, aggiungere la salsa di alla contadina e mantecare

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
riso	50	60	70	80
Pomodori pelati o passata	30	40	50	50
Zucchine o broccoletti*	15	20	30	30
carote	15	20	30	30
parmigiano	5	5	10	10
Olio extra v. oliva	5	5	7	7

- PASTA ALL' ORTOLANA BIANCO

Ricetta: Cuocere il riso in acqua salata con aggiunta di sedano, carote e cipolle, aggiungere la salsa alla contadina e mantecare

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
riso	50	60	70	80
Piselli*	15	20	30	30
Carote a cubetti*	15	20	30	30
parmigiano	5	5	10	10
Olio extra v. oliva	5	5	7	7
Sedano, carote cipolla per brodo cottura	q.b	q.b	q.b	q.b

- RAVIOLI BURRO E SALVIA

Ricetta: Cuocere in acqua bollente i ravioli. Scolare e condire con burro e salvia.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Ravioli ripieni di ricotta*	60	70	90	110
burro	3	3	6	6
parmigiano	5	5	7	7
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- PASTA o riso ALL'OLIO

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con olio extra v. e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta o riso	50	50	80	90
Parmigiano	5	5	10	10
Olio extra v. oliva	5	5	7	7

UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

- PASTA O RISO AL POMODORO e BASILICO

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con salsa.
Per la salsa preparare una base di sedano, carote e cipolla bollite in poca acqua alla quale si aggiunge pomodoro pelato o passata di pomodoro e la si frulla lasciando bollire il tutto, aggiungere il basilico a foglie dopo averlo lavato .
Una volta scolata, la pasta viene condita con tale salsa alla quale si aggiunge olio extra v. oliva e parmigiano. Aggiungere eventuale basilico.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta	50	50	80	90
Pomodori pelati	50	70	70	100
Basilico	q.b	q.b	q.b	q.b
Olio extra v. oliva	5	5	7	7
parmigiano	5	5	10	10

- PASTA FREDDA (MOZZARELLA, POMODORO E BASILICO)

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con i vari condimenti olio extra v.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta o riso	50	50	80	90
mozzarella	10	10	15	20
pomodoro	20	25	30	30
Olio extra v. oliva	5	5	7	7

- PASTA O RISO AL POMODORO

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con salsa.
Per la salsa preparare una base di sedano, carote e cipolla bollite in poca acqua alla quale si aggiunge pomodoro pelato o passata di pomodoro e la si frulla lasciando bollire il tutto, aggiungere il basilico a foglie dopo averlo lavato .
Una volta scolata, la pasta viene condita con tale salsa alla quale si aggiunge olio extra v. oliva e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta	50	50	80	90
Pomodori pelati	50	70	70	100
Olio extra v. oliva	5	5	7	7
parmigiano	5	5	10	10

- RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Ricetta: Cuocere il riso in acqua salata, aggiungere la salsa di zucchine e mantecare

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
riso	50	60	70	80
Zucchine	20	30	40	40
carote	10	15	15	20
Grana	5	5	10	10
Olio extra v. oliva	5	5	7	7

UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

- LASAGNE AL RAGU'

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con ragu' extra v. e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta all'uovo per lasagne*	35	40	60	70
Burro	1	2	2	3
farina	1	2	2	3
latte	10	15	15	20
Grana padano	5	5	10	10
Ragu' di carne	25	30	30	40

- PASSATO DI VERDUA ESTIVO* CON PASTA

Ricetta: mettere in acqua tutti gli ingredienti e far bollire.
Aggiungere sale quanto basta e olio a fine cottura. A cottura frullare il tuto. Aggiungere la pasta e portare ad ebollizione. Condire con grana.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pastina di semola	25	30	30	40
Zucchine*	30	30	40	45
Carote*	30	30	40	45
sedano	10	10	15	15
Pomodori pelati o passata di pomodoro	10	10	10	10
Grana padano	5	5	10	10
Olio extra vergine di oliva	5	5	5	7

- PASTA FREDDA (ZUCCHINE, GRANA, BASILICO)

Ricetta: Tagliare a filanje' le zucchine e il grana. Cuocere la pasta e abbaerne la temperatura. Unire alla pasta l'olio extravergine di oliva e zucchine e grana.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta o riso	50	50	80	90
grana	10	10	15	20
zucchine	20	25	30	30
Olio extra v. ' oliva	5	5	7	7

- RISO E PISELLI

Ricetta: tagliare e stufare in poca acqua cipolla, carota, sedano. Aggiungere il riso e unirlo ai piselli aggiungendo brodo vegetale in cottura; a cottura ultimata aggiungere olio e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Riso	30	30	40	40
Piselli gelo	30	40	50	60
Sedano, carota, cipolla	15	20	30	40
Olio extra v. oliva	5	5	7	7
parmigiano	5	5	7	7

UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

- PASTA AL PESTO

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con olio extra v. e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Pasta o riso	50	50	80	90
Parmigiano	5	5	10	10
patate	5	5	10	10
fagiolini	5	7	10	10
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
mandorle	5	7	10	10
Olio extra v. oliva	5	5	7	7

- TAGLIATELLE AL RAGU'

Ricetta: cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condire con ragu' extra v. e parmigiano.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
tagliatelle	40	50	70	80
Pomodori pelati	30	40	50	50
Carne di bovino	20	20	25	25
Parmigiano	5	5	5	5
Olio extra v. oliva	3	5	5	5

- RISO ALL'OLIO

Ricetta: Far bollire il riso in acqua in ebollizione salata (non usare sale per età inferiore a 6 mesi). Per riso in bianco. Aggiungere olio e parmigiano

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
riso	50	60	70	80
Olio extra v.	8	10	10	10
parmigiano	5	5	7	10

SANITARIA LOCALE USL N 8 AREZZO

- STRACCETTI DI VITELLO

Ricetta: Far rosolare gli odori in una pentola con acqua e un filo di olio. **Aggiungere gli straccetti di bovino magro.**

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Carne di bovino	40	50	60	80
Olio extra v.	3	5	5	5
Verdure e odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- ARROSTO DI LONZA o ARISTA AL FORNO

Disporre le verdure mondate su una teglia unta con olio extra v. oliva e la lonza sulla stessa. Salare e bagnare con brodo e infornare. Cuocere a 150 °C circa per 1.5 ora. A metà cottura girare la carne e bagnare. Frullare il sugo di cottura e metterla sulla carne. Per le scuole di infanzia asili nido tagliare a pezzetti molto piccoli.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Lonza di maiale	40	80	90	100
latte	5	8	10	10
Sedano, carote, cipolla	15	20	25	25
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	2	5	5

- MOZZARELLA

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
mozzarella	40	40	50	70

- BASTONCINI DI MERLUZZO*

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Bastoncini di merluzzo non prefritti*	60	90	120	120

- PROSCIUO CRUDO /COTTO

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
p. crudo			50	70
p. cotto	20/30	30	40	60

- AROSTO DI TACCHINO

Ricetta: Cuocere in pentola sedano, carote e cipolla tritati con acqua. Mettere la fesa di tacchino in teglia con il trito e brodo di verdure condito precedentemente con aglio sale e

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Fesa di tacchino	40	50	60	80
Olio extra v. di oliva	5	5	5	5

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 - AREZZO -

rosmarrino. Cucinare in forno. Raffreddare e tagliare. Aggiungere un filo di olio a crudo. Per evitare aglio a fine cottura condire con limone.	Sedano, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- TORTINI DI PESCE*

Ricetta: dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti e dopo aver formato il composto, cuocere lo stesso in forno all'interno di una teglia con carta forno.
Tagliare.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Filetto di merluzzo	50	70	85	90
patate	10	15	20	20
carote	5	7	7	10
Olio extra vergine oliva	2	4	5	10
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- STRACCHINO

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
stracchino	40	50	60	70

- RICOTTA

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
ricotta	40	50	60	70

- SCALOPPINA DI TACCHINO IN PIZZAIOLA

Ricetta: cuocere il tacchino in forno dopo averlo condito con odori, olio e sale.
A cottura terminata abbatterlo e tegliare con affettatrice.
Aggiungere la salsa di cottura e brodo.
Cuocere nuovamente in forno.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Tacchino	50	60	80	120
Pomodori pelati o passata	10	15	20	25
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b	q.b
Olio extra v. oliva	2	2	5	5
Prezzemolo e aglio e origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- POLLO AL FORNO, arrosto di pollo, COSCE O FUSI DI POLLO AL FORNO

Ricetta: dopo aver condito il pollo con gli odori e l'olio.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Cosce di pollo o fusi di pollo	50	60	60/70	80
Sale e rosmarrino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	2	2	5	5

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

- FRITTATA

Ricetta: Sbattere le uova pastorizzate con parmigiano e latte, cuocere in forno ventilato

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Uova pastorizzate	60	60	90	90
Grana o parmigiano	5	5	5	5
latte	10	15	20	20
olio	2	2	3	3

- ARROSTO DI BOVINO

Ricetta: condire con spezie e sale il bovino (aglio, limone, rosmarrino, sale, olio extra vergine di oliva). Cuocere in forno. A fine cottura tagliare a pezzetti sotili, riattivare prima del servizio

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Bovino	40	50	60	80
Odori (sedano, carota, cipolla, aglio, origano)	q.b.			
Olio	3	3	5	5

- CACIOTTA

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Caciotta	40	50	60	70

- PLATESSA GRATINATA

Ricetta: scongelare il pesce in frigorifero dal giorno prima o sotto acqua corrente. Panare con pane grattugiato e odori. Cuocere in forno fino alla doratura.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Platessa*	70	100	120	120
Pane comune grattugiato	5	7	8	8
Olio extra v. oliva	2	3	5	5
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- POLPETTONE DI BOVINO

Ricetta: dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti e dopo aver formato il polpettone, cuocere lo stesso in forno all'ointerno della teglia con odori (sedano carote e cipolla). Raffreddare e tagliare.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
manzo	40	60	60/70	80
Latte p.s.	5	6	8	8
patate	10	12	15	15
Pane comunie grattugiato	2	2	5	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- POLPETTONE DI BOVINO E TACCHINO

Ricetta: dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti e dopo aver formato il polpettone, cuocere lo stesso in forno all'ointerno della teglia con odori (sedano carote e cipolla). Raffreddare e tagliare.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Manzo e tacchino	40	50	60	80
Latte p.s.	5	5	6	8

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 - AREZZO -

	patate	10	10	12	15
	Pane comunie grattugiato	2	2	2	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- GRANA A TOCCHETTI

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
GRANA PADANO	20	20	30	50

- PETTO DI POLLO PANATO

Ricetta: dopo aver condito il pollo con gli odori pane grattugiato e l'olio. Cuocere in forno.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Petto di pollo	40	50	60	80
Pane comune grattugiato	5	7	8	8
Olio extra v. oliva	2	3	5	5
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- STRACCETTI DI BOVINO IN PIZZAIOLA

Ricetta: tagliare il bovino in straccetti, in pentola o brasiera con fondo di acqua, sedano carote e cipolla tritati, cuocere gli straccetti. Aggiungere salsa di pomodoro solo per rendere più morbido il tutto. A fino cottura aggiungere olio, origano e trito di aglio.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Bovino	40	50	60	80
Salsa di pomodoro	20	25	30	30
Odori (sedano, carota, cipolla, aglio, origano)	q.b.			
Olio	3	3	5	5

- PALOMBO GRATINATO

Ricetta: scongelare il pesce in frigorifero dal giorno prima o sotto acqua corrente. Panare con pane grattugiato e odori. Cuocere in forno fino alla doratura.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Palombo ricomposto*	70	100	120	120
Pane comune grattugiato	5	7	8	8
Olio extra v. oliva	2	3	5	5
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Azienda UNITÀ SANITARIA LOCALE AREZZO USL N. 8

RICETTARIO refezione scolastica infanzia, primaria, secondaria –
COMUNE FOIANO DELLA CHIANA – MENU' ESTIVO

Grammature contorni – tutti i contorni vengono cotti in forno a vapore o in pentola con aggiunta di olio a crudo.		NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Erbette all'olio o all'agro	Erbette gelo	70/80	100	120	150
Patate e carote	Patate e carote	80	100	110	120
Patate	Patate fresche	90	100	120	130
Bietole all'olio	Bietole gelo	70/80	100	120	150
Insalata mista	Insalata verde/ carote/ pomodoro	40	50	100	120
cavolfiore	Cavolfiore fresco o gelo	70/80	100	120	150
Carote e zucchine	Carote e zucchine	70/80	100	120	150
Misto di verdura al forno	Patate, carote, fagiolini	20-40-20	25-45-25	30-50-30	30-50-30
Misto di verdura al forno	Patate, carote, zucchine	20-40-20	25-45-25	30-50-30	30-50-30
Broccoli all'olio	Broccoli freschi o gelo	70/80	100	120	150
Carote julienne	Carote fresche	40	50	100	120
Pomodori crudi		60	80	90	100
Verdura cruda in foglia		40	50	100	120
Carote lesse	Carote fresche o gelo	40	50	100	120
Piselli all'olio	Piselli gelo	60	80	130	150
Fagiolini all'olio	fagiolini	60	80	130	150

- Zucchine al forno*

Ricetta: mettere le zucchine* a rondelle su una teglia, cospargere di pane grattugiato e cuocere. A metà cottura aggiungere olio e finire di cucinare.

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Zucchine*	70/80	100	120	120
Pane comune grattugiato	5	7	8	8
Olio extra v. oliva	2	3	5	5
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- finocchi gratinate*

Ricetta: cuocere i finocchi a forno misto, condire con besciamella. infornare

Ingredienti	NIDO	SC. INF.	ELEMENT.	SECONDARIA ADULTI
Finocchi *	70/80	100	120	120
Latte UHT	10	10	16	16
farina	5	7	8	8
burro	5	7	8	8
parmigiano	5	5	8	8

UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO

la
ESTIVO

- * il piatto potrebbe [illegible] o surgelati all'origine

Azienda UNITÀ SANITARIA LOCALE
USL N. 8
AREZZO