ALLEGATO C

CASA DI RIPOSO FOIANO
GRAMMATURE

- le grammature degli alimenti si riferiscono al crudo ed al netto degli scarti

PRIMI PIATTI

Pasta di semola	g 80	Riso Pasta all'uovo Gnocchi Ravioli Tortellini Polenta Lasagne	g 80 g 80 g 200 g 100 g 100 g 130 g 180
Pasta di semola in brodo	g. 40	Riso Pasta all'uovo Tortellini Legumi secchi per minestre e passati di legumi	g 40 g 40 g 60 g 30- 40
Brodo di carne	g. 250	Vegetale Passato Crema di verdure Minestrone	g 250 g 250 g 250 g 250

SECONDI PIATTI
CARNE

Carne di vitello	g 100	Manzo Maiale Petto di pollo Petto di tacchino Carne con osso (pollo, gallina , coniglio) Salsiccia	g 100 g 100 g 100 g 100 g 200 g 100

PESCE

		Merluzzo Nasello Palombo Platessa Bastoncini di pesce Tonno all'olio Baccalà Seppie	150g 150g 150g 150g 100g 80g 150g 130g

UOVA

		Uova intere Uova per frittata	n° 2 80 g

SALUMI

		Prosciutto cotto Prosciutto crudo Speck Mortadella Salame	80g 90g 80g 70g 60g

FORMAGGI

		Certosino Formaggino Mozzarella Philadelphia Ricotta Stracchino Taleggio Asiago Bel paese Caciocavallo Emmenthal Fontina Groviera	100g 80g 100g 80g 120g 100g 80g 80g 80g 80g 80g 80g 80g

CONTORNI

Verdure			

		Finocchi Zucchine Cavolo – Cavolfiore Broccoli Melanzane Zucca Verza Carote Erbette Cavoli di Bruxelles Cime di rapa Porri cipolle Spinaci Bietola Coste	200 g
		Insalata Pomodori da insalata Legumi freschi o surgelati Legumi secchi	80g 150g 120g 40 g
		Patate Purè	200 g 150 g

FRUTTA

		Frutta fresca Frutta cotta	150g-200g 180 g

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
Area "Servizi alla Persona"

Area d'Organizzazione
"Servizi alla Persona"
Il Responsabile
(Dr. Francesco Del Santo)