



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza  
Servizio Dietetico Aziendale

# Il Ricettario vegano

## primavera estate 2026

per i servizi  
di refezione scolastica

## Prefazione

I nuovi menù primavera-estate e autunno-inverno presentano delle pietanze che non erano mai state previste in precedenza, per questo si è pensato di allegare un ricettario che permettesse alle diverse realtà di ristorazione scolastica di avere indicazioni più precise rispetto a ingredienti e modalità di preparazione, consentendo una maggiore uniformità di proposte gastronomiche sul territorio.

Abbiamo formulato anche una versione di menù Vegano, pensato specificatamente per la popolazione che richiede questa tipologia di alimentazione, in modo da rendere, anche in questo caso, varie le scelte alimentari e fornire ricette più sfiziose e complete dal punto di vista nutrizionale.

Tale decisione è stata presa per andare incontro alle esigenze di tutti evitando discriminazioni, od esclusioni al servizio di mensa scolastico, delle famiglie che abbiano fatto di questa scelta uno stile di vita.

Per la realizzazione delle ricette dei menù sono indicate grammature diversificate in base all'età dei bambini, al fine di soddisfare i differenti fabbisogni nutrizionali ed energetici.

Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo e al netto degli scarti.

Le grammature si riferiscono alla necessità media di un bambino/ragazzo frequentante i diversi ordini di scuola; pertanto al momento dello sporzionamento è necessario differenziare le porzioni in relazione all'età.

Tutti gli alimenti sono preparati in giornata e vengono cotti generalmente al forno o a vapore, tecniche di cottura che garantiscono il mantenimento delle proprietà nutritive degli alimenti.

**La colonna degli allergeni è stata lasciata volutamente in bianco, poiché i prodotti utilizzati variano da comune a comune.**

**E' utile che venga attentamente compilata dall'azienda di ristorazione scolastica in base alle schede tecniche dei prodotti in uso e, se del caso, frequentemente aggiornata.**

Buon lavoro!



Il Gruppo Aziendale Ristorazione Scolastica

<b>Ricette</b>	<b>Pagina</b>
<b>Pasta asciutta</b>	5
Pasta/riso al pomodoro	5
Pasta bianca/riso bianco	5
Pasta con crema di zucca	5
Pasta al pesto di carote	5
Pasta alla pizzaiola	5
Pasta con crema di cavolfiori e zafferano	6
Pasta al ragù vegetale	6
Pasta aglio/olio	6
Pasta al ragù di lenticchie	6
Pasta con pesto invernale	6
Pasta alle olive	6
Pasta al pesto	7
Pasta integrale al pesto di zucchine	7
Pasta con pomodoro e melanzane	7
Pasta e fagioli	7
Pisarei e fasò	8
Orzotto alla crema di zucca	8
Pasta e ceci	8
Pasta e piselli	8
<b>Pasta al forno</b>	9
Pasta pasticciata alle verdure	9
<b>Risotti</b>	10
Riso con zucca	10
Risotto con zucchine	10
Riso al pomodoro	10
Risotto primavera	10
Risotto alla milanese/zafferano	10
<b>Minestre e creme</b>	11
Zuppa con legumi (con crostini)	11
Minestrone/passato di verdura	11
Brodo vegetale con pastina/farro	11
Farro in brodo con legumi	11
<b>Paste fresche ripiene e non ripiene</b>	11
Pisarei	11
<b>Crochette/sformati/polpettoni vegetariani</b>	12
Crochette autunnali (ceci e verdure)	12
Crochette rustiche (ceci e patate)	12
Farinata di ceci	12
Schiacciata di zucchine	12
Burger vegetale (ceci e carote)	12
Polpette cannellini e carote	12
Crochette primavera (piselli e verdure)	13
Polpette di lenticchie al pomodoro/hamburger di lenticchie	13
Cotoletta vegetariana (di fagioli)	13
Falafel di ceci al forno	13
Tortino di lenticchie/polpette di lenticchie/sformato di lenticchie	13
Tortino di fagioli e verdure	14
Hummus di ceci	14
Formaggio vegetale	14
<b>Patate duchessa</b>	14
<b>Pizze/focacce</b>	15

<b>Ricette</b>	<b>Pagina</b>
<b>Contorni cotti</b>	
Patate al forno	16
Patate lesse	16
Purè	16
Patate e carote lessate	16
Verdura gratinata al forno	16
Spinaci gratinati	16
Zucchine trifolate al forno	16
Carote trifolate al forno	16
Fagiolini con patate	17
Fagiolini all'olio	17
Piselli all'olio e aromi	17
Cavolfiori o broccoli gratinati	17
Ratatouille di verdura	17
Piselli/lenticchie/fagioli in umido	17
<b>Contorni crudi</b>	
Insalata	18
Carote julienne	18
Finocchi all'olio	18
Pomodori conditi	18
Insalata e carote	18
Verdure a bastoncino	18
Insalata mista	18
<b>Merende</b>	
Thè deteinato e biscotti	19
Pane e olio	19
Yogurt	19
Pane e marmellata	19
Ciambella/Torta	19
Latte e biscotti	29
<b>Frutta</b>	
<b>Ricette</b>	
Ciambella/Torte	20
Maionese vegetale	20



	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PASTA ASCIUTTA</b>					
<b>PASTA/RISO AL POMODORO</b>					
Pasta/Riso	25-40	50	70	100	
Pomodoro (pelati)	30	35	45	55	
Cipolle	1	2	3	4	
Carote	1	2	3	4	
Sedano	1	1	2	3	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
Basilico	0.1	0.1	0.2	0.3	
<b>PASTA BIANCA O RISO BIANCO</b>					
Pasta/Riso	25-40	50	70	100	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Latte vegetale di soia non zuccherato	10	10	10	10	
<b>PASTA/ORZO CON CREMA DI ZUCCA</b>					
Pasta/Riso/orzo	25-40	50	70	100	
Zucca	20	25	30	35	
Sale iodato		0.7	0.8	1	
Latte vegetale di soia non zuccherato	10	10	10	10	
<b>PASTA AL PESTO DI CAROTE</b>					
Pasta/Riso	25-40	50	70	100	
Carote	12	12	12	12	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA ALLA PIZZAIOLA</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Pomodoro (pelati)	30	35	45	55	
Cipolle	1	2	3	4	
Carote	1	2	3	4	
Sedano	1	1	2	3	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
Origano	0.1	0.1	0.2	0.3	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PASTA CON CREMA DI CAVOLFOIORE E ZAFFERANO</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Cavolfiore/Broccoletti	20	20	25	30	
Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio extra vergine	1	5	7	8	
Aglio	0.1	0.1	0.3	0.5	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA AL RAGU' VEGETALE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Legumi (soia, ceci, lenticchie...)	20	20	25	30	
Pomodoro	4	5	5	5	
Olio extra vergine	2	7	9	10	
Aromi	0.1	0.1	0.3	0.5	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA AGLIO E OLIO</b>					
Pasta di semola di grano duro	25-40	50	70	100	
Olio extra vergine di oliva	4	7	9	15	
Aglio	0.1	0.1	0.2	0.3	
Sale iodato	0.5	0.5	0.7	1	
<b>PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE</b>					
Pasta integrale	25-40	50	70	100	
Lenticchie	25	30	40	50	
Olio extra vergine d'oliva	1	1	2	3	
Pomodori pelati	30	35	45	55	
Sedano	0.5	0.5	1	2	
Cipolle	1	2	3	4	
Carote	1	2	3	4	
<b>PASTA CON PESTO INVERNALE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Spinaci	5	8	10	10	
Sale iodato	0.5	0.5	1	1	
Olio extra vergine	15	16	16	16	
<b>PASTA ALLE OLIVE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Olive	2	3	5	8	
Cipolla	1	2	3	4	
Olio extra vergine	1	3	4	5	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PASTA AL PESTO</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Basilico fresco netto	8	8	10	12	
Aglio (1 spicchio/15 bambini)	0.1	0.1	0.3	0.5	
Olio extra vergine di oliva	2	3	5	8	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA INTEGRALE AL PESTO DI ZUCCHINE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Zucchine	12	12	15	15	
Olio extra vergine di oliva	2	3	5	8	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA CON POMODORO E MELANZANE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Melanzane	4	5	10	15	
Pomodori pelati	30	35	45	55	
Cipolla	2	3	4	5	
Olio extra vergine di oliva	2	3	4	5	
Sedano	1	1	2	3	
Carota	2	3	4	5	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
<b>PASTA E FAGIOLI</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Fagioli borlotti surgelati	10	10	10	10	
Alloro	0.4	0.5	1	2	
Carote	1	2	3	4	
Sedano	1	1	2	3	
Cipolle	1	2	3	4	
Olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
Pomodori pelati	30	35	45	55	
Sale iodato	0.4	0.4	0.6	0.8	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PISAREI E FASO'</b>					
Pasta (pisarei)		110	130	150	
Pomodoro (pelati)		35	45	55	
Fagioli borlotti surgelati		19	21	23	
Alloro		0.5	1	2	
Carote		2	3	4	
Sedano		1	2	3	
Cipolle		2	3	4	
Olio extra vergine di oliva		3	4	5	
Sale iodato		0.4	0.6	0.8	
<b>ORZOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA</b>					
Orzo	25-40	50	70	100	
Zucca	12	15	20	20	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
Latte vegetale non zuccherato	10	10	10	10	
<b>PASTA E CECI</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Ceci	10	10	10	10	
Alloro	0.4	0.5	1	2	
Carote	1	2	3	4	
Sedano	1	1	2	3	
Cipolle	1	2	3	4	
Olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
Sale iodato	0.4	0.4	0.6	0.8	
<b>PASTA E PISELLI</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Piselli	60	70	100	125	
Cipolle	1	2	3	4	
Olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
Sale iodato	0.4	0.4	0.6	0.8	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PASTA AL FORNO</b>					
<b>PASTA PASTICCIATA ALLE VERDURE</b>					
Pasta	25-40	50	70	100	
Latte vegetale	100	110	130	130	
Olio extra vergine di oliva	3	3	4	5	
Farina	6	6	8	10	
Carote	6	6	8	10	
Sedano	1	1	2	3	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Cipolle	2	2	3	4	
Noce moscata	qb	qb	qb	qb	
Vino bianco secco	3	3	4	5	
Aglio/alloro	0.1	0.1	0.2	0.3	
Prezzemolo	2	3	4	5	
Pomodori Pelati	60	60	70	90	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>RISOTTI</b>					
<b>RISO CON ZUCCA</b>					
Riso	25-40	50	70	100	
Zucca	20	25	30	35	
Sale iodato	0.5	0.7	0.8	1	
Latte di soia non zuccherato	5	6	7	8	
<b>RISOTTO CON ZUCCHINE</b>					
Riso	25-40	50	70	100	
Zucchine	15	20	30	40	
Cipolla	1	2	3	4	
Olio extra vergine	5	7	8	9	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Brodo vegetale	120	150	180	225	
<b>RISO AL POMODORO</b>					
Riso	25-40	50	70	100	
Pomodori pelati	30	35	45	55	
Cipolla	1	1	2	3	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Brodo vegetale	140	150	180	225	
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b>					
Riso	25-40	50	70	100	
Carote julienne	7	7	7	7	
Zucchine julienne	7	7	7	7	
Cipolla	1	1	2	3	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Brodo vegetale	140	150	180	225	
<b>RISOTTO ALLA MILANESE / ZAFFERANO</b>					
Riso	25-40	50	70	100	
Zafferano	15 mg	18 mg	21 mg	27 mg	
Cipolla	2	3	4	5	
Verdure per brodo vegetale:	8	8	10	15	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Zafferano: 1 g / 3300 g di riso					

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>MINESTRE E CREME</b>					
<b>ZUPPA CON LEGUMI (CON CROSTINI)</b>					
Crostini	30	40	50	60	
Carote	8	8	10	12	
Patate	30	30	30	30	
Ceci	40	40	50	60	
Zucca	8	8	10	12	
Sedano	1,5	1,5	2	2,5	
Cipolle	8	8	10	12	
Olio extra vergine	1	1	1	1	
<b>MINESTRONE/PASSATO DI VERDURA</b>					
Sedano	0.5	1	2	3	
Orzo		25	35	50	
Patate	20	25	30	35	
Zucca/zucchine/coste/verza	15	20	25	30	
Fagioli surg.	5	5	5	5	
Minestrone surg.	25	30	40	50	
Olio extra vergine di oliva	2	2	3	4	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Pomodori Pelati	3	4	5	6	
<b>BRODO VEGETALE CON PASTINA /FARRO</b>					
Pastina / farro	15-20	20	35	50	
Sedano	3	4	5	7	
Carote	10	15	20	25	
Patate	10	15	20	25	
Cipolle	3	5	10	15	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
<b>FARRO IN BRODO CON LEGUMI</b>					
Farro	15-20	20	35	50	
Ceci /legumi misti	20	20	20	20	
Patata	10	10	10	10	
Carota	20	20	20	20	
Cipolla	10	10	10	10	
Sedano	5	5	5	5	
Olio extravergine	4	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.7	0.8	1	
	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PASTE FRESCHE RIPIENE E NON RIPIENE</b>					
PISAREI		110	130	150	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>CROCCHETTE /SFORMATI/POLPETTONI</b>					
<b>CROCCHETTE AUTUNNALI (CECI E VERDURE)</b>					
Ceci	30	40	40	40	
Patate	30	35	40	45	
Spinaci	2	3	5	7	
Carote	2	3	5	7	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Olio extra vergine	2	2	3	4	
<b>CROCCHETTE RUSTICHE (CECI E PATATE)</b>					
Patate	20	30	30	30	
Ceci	30	40	40	40	
Pane grattato	2	3	4	5	
Olio extra vergine	3	4	6	8	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
<b>FARINATA DI CECI*</b>					
Farina di ceci	10	15	20	25	
Olio Evo	3	3	4	5	
Acqua	25	35	45	55	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
<b>SCHIACCIATA DI ZUCCHINE**</b>					
Farina di ceci	9	13	17	21	
Olio Evo	Qb	Qb	Qb	Qb	
Acqua	11	15	20	25	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Zucchine	15	20	25	30	
Rosmarino	Qb	Qb	Qb	Qb	
Pangrattato	1,5	2	2,5	3	
<b>BURGER VEGETALE (CECI E CAROTE)</b>					
Carote	25	35	35	35	
Ceci	30	40	40	40	
Pane grattato	2	3	4	5	
Olio extra vergine	3	4	6	8	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Cipolla fresca	2	2	2	2	
<b>POLPETTE CANNELLINI E CAROTE</b>					
Cannellini	25	30	40	45	
Patate	25	35	40	45	
Grana padano	7	8	10	12	
Misto uovo	7	7	7	7	
Carote	4	6	10	14	
Prezzemolo	qb				
Sale marino	0.4	0.5	0.7	1	
Olio iodato	2	2	3	4	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>CROCCHETTE PRIMAVERA (PISELLI E VERDURE)</b>					
Piselli	30	40	40	40	
Patate	30	35	40	45	
Carote	2	3	5	7	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Olio extra vergine	2	2	3	4	
<b>POLPETTE DI LENTICCHIE AL POMODORO/HAMBURGER DI LENTICCHIE***</b>					
Lenticchie	20	25	30	35	
Pan grattato	6	8	10	12	
Olio extra vergine	1	2	2	3	
Aglio e basilico	Qb.	Qb.	Qb.	Qb.	
Sale iodato	Qb.	Qb.	Qb.	Qb.	
Pomodori pelati/salsa	30	35	45	55	
<b>COTOLETTA VEGETARIANA (DI FAGIOLI)</b>					
Fagioli cannellini	40	45	50	55	
Pan grattato (per panatura)	Qb	Qb	Qb	Qb	
Olio extra vergine	1,5	2	2,5	3	
Aglio e prezzemolo	Qb	Qb	Qb	Qb	
Sale iodato	Qb	Qb	Qb	Qb	
Farina	8	9	10	11	
<b>FALAFEL DI CECI AL FORNO</b>					
Ceci	40	45	50	55	
Aglio e prezzemolo	Qb	Qb	Qb	Qb	
Sale iodato	Qb	Qb	Qb	Qb	
Olio extra vergine	1,5	2	2,5	3	
<b>TORTINO DI LENTICCHIE/POLPETTE DI LENTICCHIE/SFORMATO DI LENTICCHIE</b>					
Lenticchie	20	30	35	40	
Latte vegetale non zuccherato	4	8	10	12	
Passata pomodoro	1	1	1,5	2	
Cipolla	1	1	2	2,5	
Olio extra vergine	2	3	5	7	
Sale iodato		0,5	0,65	0,7	
Aromi misti(rosmarino/salvia)	Qb	Qb	Qb	Qb	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>TORTINO DI FAGIOLI E VERDURE</b>					
Fagioli cannellini	45	50	55	60	
Pan grattato (per panatura)	Qb	Qb	Qb	Qb	
Olio extra vergine	1,5	2	2,5	3	
Erbe aromatiche (prezzeomolo)	Qb	Qb	Qb	Qb	
Sale iodato	Qb	Qb	Qb	Qb	
Sedano e porro	2	2	2,5	3	
Scorza di limone	Qb	Qb	Qb	Qb	
<b>HUMMUS DI CECI</b>					
Ceci	45	50	55	60	
Olio extra vergine	2	3	4	5	
Aglio e paprika	Q.b.	Q.b.	Q.b.	Q.b.	
Sale	Q.b.	Q.b.	Q.b.	Q.b.	
Salsa tahina	2	3	4	5	
Succo di limone	Q.b.	Q.b.	Q.b.	Q.b.	
<b>PATATE DUCHESSA</b>					
Patate	40	50	70	100	
Lenticchie decorticcate	15	20	30	40	
Pangrattato	q.b	q.b	q.b	q.b	
Olio extra vergine	3	4	6	8	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Noce Moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

\*Spennelare la teglia con olio prima di versare il composto

\*\*Spennelare la teglia con olio e spolverare con pangrattato sia prima di versare il composto che sopra al composto stesso

\*\*\*dare la forma di hamburger e cuocere al forno senza salsa di pomodoro ma con un filo di olio

### FORMAGGIO VEGETALE

Nel menù in ciascuna settimana è presente un pasto che prevede l'utilizzo di formaggio vegetale. Sarebbe auspicabile che tale scelta fosse fornita (formaggio non a base di olio di cocco).

Nel caso in cui questo non fosse proprio possibile si può scegliere in sostituzione una della preparazioni presenti nel ricettario.

Si ricorda di distribuire in modo corretto la frequenza dei secondi piatti evitando che ci sia per più giorni di seguito lo stesso legume.

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>PIZZA/FOCACCE</b>					
<b>PIZZA MARGHERITA CON MINESTRINA IN PASSATO DI VERDURA</b>					
Pasta per pizza	90	110	140	180	
Pomodori	50	60	70	95	
Mozzarella/formaggio vegetale	40	45	60	77	
Olio extra vergine di oliva	5	6	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1.5	
Origano	0.3	0.5	0.7	1	
<b>PIZZA MARGHERITA SENZA MINESTRINA E SENZA PASSATO</b>					
Pasta per pizza		110	160	200	
Pomodori pelati		60	95	120	
Mozzarella/formaggio vegetale		50	65	80	
Olio extravergine		6	7	8	
Sale iodato		0.5	1	1	
Origano		0.5	0.7	1	
<b>FOCACCIA AI LEGUMI</b>					
Focaccia		110	150	180	

	<b>Nido da 1 a 3 anni</b>	<b>Infanzia (g)</b>	<b>Primaria (g)</b>	<b>Secondaria e Adulti (g)</b>	<b>ALLERGENI</b>
<b>CONTORNI COTTI</b>					
<b>PATATE AL FORNO</b>					
Patate	70	100	130	150	
Olio extra vergine di oliva	4	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Aromi vari (Rosmarino, salvia)	0.4	0.5	0.7	1	
<b>PATATE LESSATE</b>					
Patate	60	80	110	130	
Olio extra vergine di oliva	5	5	6	7	
Aceto di vino		qb	qb	qb	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
Prezzemolo	0.4	0.5	0.7	1	
<b>PUREA</b>					
Patate	60	80	100	120	
Latte vegetale	30	40	40	40	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>PATATE E CAROTE LESSATE</b>					
Patate	50	60	60	80	
Carote	30	40	40	50	
Olio extra vergine d'oliva	5	5	6	7	
Sale iodato	0.4	0.5	0.7	1	
<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					
Verdura mista (aut/inv.:finocchi, carote, cavolfiori)(Prim/est.:peperoni, zucchine, carote)	50	50	70	90	
Pangrattato	3	3	3	3	
Olio Evo	5	5	6	7	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>SPINACI GRATINATI</b>					
Spinaci	70	74	74	74	
Parmigiano reggiano	4				
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>ZUCCHINE TRIFOLATE AL FORNO</b>					
Zucchine	60	60	80	90	
Prezzemolo/Aglio	0.3	0.5	1	1	
Olio extra vergine	5	5	7	10	
Sale	0.4	0.5	1	1	
<b>CAROTE TRIFOLATE AL FORNO</b>					
Carote	50	50	70	80	
Olio extra vergine di oliva	4	5	7	10	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>FAGIOLINI CON PATATE</b>					
Patate	50	60	80	120	
Fagiolini	20	30	30	30	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Aceto di vino		qb	qb	qb	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>FAGIOLINI</b>					
Fagiolini	60	60	60	100	
Olio extra vergine oliva	5	5	7	8	
Aceto di vino		qb	qb	Qb	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>PISELLI ALL'OLIO E AROMI</b>					
Piselli	60	60	60	100	
Olio extra vergine oliva	5	5	7	8	
Aromi misti	q.b.	qb	qb	Qb	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>CAVOLFIORI O BROCCOLI GRATINATI</b>					
Cavolfiore o Broccolo	40	40	50	60	
Sale iodato	0.4	0.5	0.5	0.5	
Latte vegetale	30	40	40	40	
<b>RATATOUILLE DI VERDURA</b>					
Zucchine	40	40	50	60	
Melanzane	40	50	50	50	
Pomodori	20	20	20	20	
Peperoni vari colori	30	30	40	40	
Aromi (aglio, timo, prezzemolo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio	3	4	4	4	
Sale iodato	2	2	2	2	
<b>PISELLI/LENTICCHIE/FAGIOLI IN UMIDO</b>					
Piselli/Lenticchie/Fagioli	40	50	50	50	
Pomodori pelati	10	10	10	10	
Carote	2	3	5	7	
Sedano	1	1	2	3	
Cipolla	1	3	5	7	
Olio extra vergine	5	5	7	10	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>CONTORNI CRUDI</b>					
<b>INSALATA</b>					
Insalata	20	20	30	60	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Aceto		q.b.	q.b.	q.b.	
<b>CAROTE JULIENNE</b>					
Carote	30	30	40	100	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Aceto di vino		q.b.	q.b.	q.b.	
<b>FINOCCHI</b>					
Finocchi	30	30	40	100	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Aceto di vino		q.b.	q.b.	q.b.	
<b>POMODORI</b>					
Pomodori	80	85	100	150	
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	8	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
Aceto di vino		q.b.	q.b.	q.b.	
<b>INSALATA E CAROTE</b>					
Insalata	15	15	25	50	
Carote julienne	5	5	10	50	
Olio extra vergine	5	5	7	8	
Aceto di vino		qb	qb	Qb	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	
<b>VERDURE A BASTONCINO</b>					
Finocchi	20	30	30	70	
Carote	20	30	30	70	
<b>INSALATA MISTA</b>					
Pomodori	25	30	35	70	
Insalata	10	10	15	40	
Carote julienne	3	3	5	10	
Olio extra vergine	5	5	7	8	
Aceto di vino		qb	qb	Qb	
Sale iodato	0.4	0.5	1	1	

**\*(QUANDO LA PIZZA E' SERVITA CON PASSATO DI VERDURA SENZA  
MINESTRINA LA Q.TA' DELLE VERDURE DI CONTORNO E' STANDARD)**

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>MERENDE</b>					
<b>THE' DETERINATO E BISCOTTI</b>					
Thè deteinato	150 ml	200 ml			
Biscotti senza uova, latte e burro. (es. Oro Saiwa)	30	30			
Limone	0.1	0.1			
<b>PANE E OLIO</b>					
Pane	30	50			
Olio extra vergine di oliva	5	10			
<b>YOGURT</b>					
Yogurt vegetale	125	125			
<b>PANE E MARMELLATA</b>					
Pane	30	50			
Confettura	10	15			
<b>CIAMBELLA</b>					
Ciambella	40	50			
<b>LATTE E BISCOTTI</b>					
Latte vegetale	100 ml	150 ml			
Biscotti senza uova, latte, burro (nessun derivato animale)	25	30			

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>FRUTTA</b>					
Frutta varia	100	100	1 frutto intero o almeno 150 g	1 frutto intero o almeno 170 g	

	Nido da 1 a 3 anni	Infanzia (g)	Primaria (g)	Secondaria e Adulti (g)	ALLERGENI
<b>TORTE</b>					
<b>CIAMBELLA/TORTA</b>					
Farina di grano tenero 00			23		
Yogurt bianco di soia			20		
Zucchero di canna			6		
Latte di soia			9		
Olio di semi (es. mais)			10		
Lievito per dolci: 1 bustina per torta					
Limone non trattato scorza e succo			Qb		
Curcuma un pizzico			Qb		

<b>MAIONESE VEGETALE (dose per porzione)</b>	
Bevanda di soia	33 g
Olio di mais	20 g
Succo di limone spremuto (senza	1,6 g
Sale	0.1 g
Mettere tutti gli ingredienti tranne l'olio nel bicchiere del minipimer e frullare muovendolo in verticale. Aggiungere l'olio a filo finché la soianese raggiunge la consistenza desiderata (più la si vuole densa, più si aggiunge olio). Si consiglia di farla più liquida se si vuole condire un'insalata oppure più densa per farcire dei panini. Se sembra non venire, basta aggiungere olio e continuare a frullare. Si può eventualmente aggiustare di sale alla fine.	

**\*I pesi si riferiscono agli alimenti crudi ed al netto degli scarti**