

**PROCEDURA APERTA PER L' APPALTO DEL
" SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI INTERESSE
DEL CONSORZIO MONVISO SOLIDALE"**

GRAMMATURE PER RISTORAZIONE ASSISTENZIALE

(le grammature sono a crudo e al netto degli scarti)

PRIMI	
Pasta o riso asciutti	80 g.
Polenta	80 - 100 gr.
Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli, ecc.)	90 gr.
Pasta ripiena in brodo	70 gr.
Gnocchi	200 gr.
Farina per pizza	100 - 120 gr.
Pasta o riso per minestre	40 gr.
Semolino	40 gr.
Crostini per minestre (al posto di pasta o riso)	30 - 40 gr.

SECONDI	
Carne (rossa o bianca)	100 gr.
Carne con osso	130 gr.
Pesce	150 gr.
Formaggio fresco	80 – 100 gr.
Formaggio stagionato	60 – 70 gr.
Affettati	60 – 70 gr.
Legumi freschi	150 gr.
Legumi secchi	50 gr.
Uova	N° 1 – 2

CONTORNI	
Purè / patate	150 – 200 gr.
Insalate	130 gr.
Verdure bollite / vapore	150 - 200 gr.

Come condimento utilizzare circa 5 gr. di olio per portata

COLAZIONE	
Latte parzialmente scremato	200 gr.
Yogurt	125 gr.
Pane	50 gr.
Fette biscottate	30 gr. (n° 4 pz.)
Biscotti secchi	125 gr. (n° 5 pz.)
Marmellata / miele	25 gr.
Caffè / tè / camomilla	q.b.

VARIE	
Pane comune	50 gr.
Pane integrale	60 gr.
Grissini / fette biscottate	30 gr.
Frutta fresca / cotta / passata / macedonia	150 gr.
Yogurt	125 gr.
Budino	125 gr.
Gelato	125 gr.