PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI		NIDI 06 - 12 m	NIDI 12 - 24 m	SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m	INFANZIA 3 - 6 a.	PRIMARIA 6 - 11 a.	SECONDARIA 12 - 14 a.	SECONDARIA 15-17 a.	ADULTI
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti	g.	25	25	40	50	70-80	100	100	80
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / passati di legumi / brodo vegetale	g.	15	15	25	30	30-40	50	50	40
FARINA DI MAIS PER POLENTA se abbinata a minestrina in brodo	g.	15	15	25	30	30-40	50	50	40
CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre	g.	20	15	25	30	30-40	50	50	40
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI	g.	no	100	100	130	130-160	180	180	180
SFOGLIA PER LASAGNE	g.	15	25	25	35	40-45	50	50	50
TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI	g.	30	35	50	70	80-90	100	100	100
PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA	g.	40	40	60	80	100-120	160	160	160
PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano	g.	25,10,15	25,10,15	50,20,30	50,20,30	60,40,40	60,40,40	60,40,40	60,40,40
PESCE per salsa primi	g.	15	15	25	30	40	75	75	75
TONNO SOTT'OLIO per salsa primi	g.	no	no	no	25	30	35	35	35
LEGUMI SECCHI per passati	g.	10	10	15	25	40	40	40	40
LEGUMI SECCHI per salsa primi	g.	10	10	15	15	18	20	20	20
VERDURE per passato	g.	100	120	120	120	150	200	200	200
VERDURE per salsa per primi asciutti	g.	50	50	50	50	80	100	100	100
PATATE per minestra di patate	g.	50	80	100	100	120	150	150	150
FRUTTA SECCA A GUSCIO	g.	5	5	5	5	10	15	15	15
PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi	g.	3	5	5	5	5	10	10	10
SECONDI		NIDI 06 - 12 m	NIDI 12 - 24 m	SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m	INFANZIA 3 - 6 a.	PRIMARIA 6 - 11 a.	SECONDARIA 12 - 14 a.	SECONDARIA 15-17 a.	ADULTI
CARNI BIANCHE / ROSSE	g.	25	30	40	50	80	100	100	100
CARNI BIANCHE / ROSSE per polpette	g.	20	25	30	40	70	80	80	80
PESCE	g.	30	35	50	70	80-100	150	150	150
TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE (solo pasto d'emergenza)	g.	no	no	no	no	50	60	60	60
LEGUMI SECCHI come secondo piatto	g.	10	15	15	25	35	50	50	50
UOVO	g.	25	50	50	50	60	60	60	60
FORMAGGIO FRESCO o RICOTTA per secondo / per ingrediente altre preparazioni	g.	25 | 5	30 | 5	30 | 5	40 | 10	70 | 15	100 | 15	100 | 15	70 | 15
CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO		NIDI 06 - 12 m	NIDI 12 - 24 m	SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m	INFANZIA 3 - 6 a.	PRIMARIA 6 - 11 a.	SECONDARIA 12 - 14 a.	SECONDARIA 15-17 a.	ADULTI
ORTAGGI CRUDI e VERDURE DA CUOCERE (pomodori, cetrioli,, zucchine, broccoli, finocchi, ...)CRUDI / COTTI	g.	50	70	80	120	150	200	200	200
INSALATE (**nido** tagliata finemente)	g.	10	15	20	40	50	50	50	80
PISELLI SURGELATI o FRESCHI	g.	15	15	15	45	60	90	90	90
PATATE SE ABBINATE A VERDURA		30	30	30	60	70	80	80	80
PATATE	g.	60	60	60	120	140	160	160	160
PATATE se abbinate ai passatelli / lasagne/ cappelletti/ tortelli/ cannelloni	g.	80	80	80	150	200	250	250	250
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda	g.	80	100	100	100	150	150	150	150
PANE	g.	10	15	20	40	50	50	50	50
FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA	g.	no	20	25	40	50	50	50	50
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto	g.	10	10	15	15	10	15	15	15
MERENDE		NIDI 06 - 12 m	NIDI 12 - 24 m	SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m	INFANZIA 3 - 6 a.	PRIMARIA 6 - 11 a.	SECONDARIA 12 - 14 a.	SECONDARIA 15-17 a.	ADULTI
LATTE INTERO		no	150	150	200	200			
YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA	g.	125	125	125	125	125			
PANE COMUNE / FORNARINA	g.	no	15	15	40	50			
FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI	g.	no	10	10	30	35			
CIAMBELLA / TORTE	g.	no	20	20	40	60			
FRUTTA SECCA		no	no	no	20	30			
GELATI	g.	no	no	no	50	50			