

Grammature

Scuola dell'infanzia, Sezione primavera, Scuola primaria, Secondaria di I grado e personale scolastico

La quantità di olio extravergine d'oliva (evo) e di parmigiano grattugiato, è quella definita dalle grammature del menù base adottato, riportata nella sezione VARIE se non diversamente indicato.*

In alcune preparazioni es: pasta/riso olio e parmigiano i quantitativi/grammature di olio e di parmigiano sono maggiori e pertanto specificati per le 4 fasce di età nella tabella grammature/ingredienti.

Per brodo vegetale se non diversamente indicato è da intendersi : brodo vegetale (sedano carota e cipolla)

Per verdure miste se non diversamente indicato è da intendersi : verdure miste (bietola, carota, patata, sedano, cipolla, zuccina, zucca)

| Età utenti (anni) | 2,5-5 | 6-8 | 9-11 | |
|---|------------------------|----------|----------|---|
| Ordine scuola | Primavera- Infanzia | Primaria | Primaria | Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto |
| PRIMI PIATTI | | | | |
| Pasta di semola/di farro/riso/orzo | 50 | 60 | 70 | 80 |
| Pasta integrale | 50 | 60 | 70 | 80 |
| Tagliatelle | 50 | 60 | 70 | 80 |
| Pasta/pasta integrale/riso/orzo/tagliatelle al pomodoro: | | | | |
| -pasta di semola | 50 | 60 | 70 | 80 |
| -pomodoro fresco o pelato | 40 | 50 | 50 | 60 |
| -cipolla | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo * | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Minestra/minestrone/minestra in brodo vegetale/passato di verdure surgelate con Pastina/riso/orzo/pastina integrale/farro: | | | | |
| - verdure miste (bietola, carota, patata, sedano, cipolla, zuccina, zucca) | 100 | 150 | 150 | 200 |
| - orzo/pastina/riso/altri cereali | 25 | 30 | 40 | 50 |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| Minestra/minestrone/minestra in brodo vegetale/passato di verdure surgelate con Pastina/riso/orzo/pastina integrale//farro E LEGUMI MISTI | | | | |
| - verdure miste (bietola, carota, patata, sedano, cipolla, zucchina, zucca) | 100 | 150 | 150 | 200 |
| - LEGUMI(ceci, fagioli, lenticchie) | 30 | 30 | 40 | 50 |
| - orzo/pastina/riso/altri cereali | 25 | 30 | 40 | 50 |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - parmigiano grattugiato + olio evo * | | | | |
| Pasta e fagioli cannellini/borlotti/ceci | | | | |
| -pasta di semola | 25 | 30 | 40 | 50 |
| -fagioli secchi/ceci secchi | 30 | 40 | 40 | 50 |
| - pomodoro | 5 | 10 | 10 | 10 |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |
| Pasta/orzo e legumi misti | | | | |
| -pasta di semola | 25 | 30 | 40 | 50 |
| -fagioli secchi, ceci secchi, lenticchie | 30 | 40 | 40 | 50 |
| - pomodoro | 5 | 10 | 10 | 10 |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |
| Pasta/Riso con lenticchie: | | | | |
| -pasta/ riso | 25 | 30 | 40 | 50 |
| -lenticchie | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | 5 | 10 | 10 | 10 |
| - olio evo+ parmigiano grattugiato* | | | | |
| Orecchiette/Pasta con cime di rapa/broccoletti: | | | | |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| - <i>pasta di semola</i> | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - <i>cime di rapa fresca/broccoletti</i> | 50 | 60 | 60 | 70 |
| - <i>acciughe</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>olio evo</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>aglio</i> | q.b. | | | |
| Risotto alla milanese con zafferano | | | | |
| - <i>riso</i> | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - <i>brodo vegetale (sedano carota e cipolla)</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>zafferano</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>parmigiano gratt.</i> | 10 | 10 | 10 | 15 |
| - <i>olio evo</i> | 10 | 15 | 15 | 15 |
| Pasta/pasta di farro/riso olio e parmigiano (alla parmigiana): | | | | |
| - <i>pasta di semola</i> | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - <i>parmigiano grattugiato</i> | 10 | 10 | 10 | 15 |
| - <i>olio evo</i> | 10 | 15 | 15 | 15 |
| - <i>brodo vegetale (sedano carota e cipolla)</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Risotto/Pasta con la zucca: | | | | |
| - <i>riso/pasta di semola</i> | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - <i>zucca fresca</i> | 50 | 70 | 70 | 80 |
| - <i>brodo vegetale</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>parmig. gratt. + olio evo*</i> | | | | |
| Minestra di verdure con crema di fagioli: | | | | |
| - <i>patate</i> | 40 | 50 | 60 | 70 |
| - <i>bietole</i> | 40 | 50 | 60 | 70 |
| - <i>fagioli secchi</i> | 30 | 40 | 50 | 60 |
| - <i>brodo vegetale (cipolla, sedano carota)</i> | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - <i>parmigiano + olio evo*</i> | | | | |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| Pasta fredda con carote e pisellini: | | | | |
| -pasta di semola | 50 | 60 | 70 | 80 |
| -piselli surgelati | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -carote | 20 | 20 | 30 | 30 |
| -olio evo+ parmigiano grattugiato* | | | | |
| Pasta con zucchine: | | | | |
| - pasta | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - zucchine fresche | 50 | 70 | 70 | 80 |
| - cipolla | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |
| Pasta/risotto con asparagi: | | | | |
| - pasta | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - asparagi | 50 | 70 | 70 | 80 |
| - cipolla | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |
| Pasta con crema di spinaci: | | | | |
| - pasta | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - spinaci | 50 | 70 | 70 | 80 |
| - cipolla | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato + olio evo* | | | | |
| PIATTI UNICI | | | | |
| Pasta al forno con carne magra di bovino: | | | | |
| -pasta di semola/pasta integrale | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - parmigiano | 5 | 5 | 5 | 10 |
| -pomodori pelati | 40 | 50 | 60 | 60 |
| Ingredienti per le polpette: | | | | |
| -carne di bovino magro | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -parmigiano | 10 | 10 | 15 | 20 |
| -olio extravergine d'oliva | 10 | 10 | 15 | 15 |
| - mollica di pane, uovo, | | | | |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| - zucchini, pomodori, peperoni | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -sedano, cipolla, carota | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Farfalle al pomodoro gratinate con formaggi: | | | | |
| -pasta di semola/pasta integrale | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - parmigiano | 5 | 5 | 5 | 10 |
| -pomodori pelati | 40 | 50 | 60 | 60 |
| -parmigiano | 10 | 10 | 15 | 20 |
| - caciotta, mozzarella | 40 | 50 | 50 | 70 |
| -olio extravergine d'oliva | 10 | 10 | 15 | 20 |
| - mollica di pane, | q.b. | 10 | 15 | 15 |
| -sedano, cipolla, carota | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Pasta e fagioli cannellini/borlotti + polpette verdure e formaggi (vedi ricetta): | | | | |
| | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -pasta di semola | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -fagioli secchi | 5 | 10 | 10 | 10 |
| - pomodoro | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| -parmigiano grattugiato | 5 | 5 | 5 | 5 |
| - olio evo | | | | |
| Pasta/orzo e legumi misti + polpette verdure e formaggi (vedi ricetta): | | | | |
| - pasta di semola | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -fagioli secchi, ceci secchi, lenticchie | 30 | 40 | 40 | 50 |
| - pomodoro | 5 | 10 | 10 | 10 |
| - brodo vegetale (sedano carota e cipolla) | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -parmigiano grattugiato | 5 | 5 | 5 | 5 |
| - olio evo | 5 | 5 | 5 | 5 |

| | | | | |
|--|----------|----------|----------|-----------|
| Riso/pasta con dadini di pollo e piselli: | | | | |
| - pasta/riso | 50 | 60 | 70 | 80 |
| - olio evo | 5 | 10 | 10 | 15 |
| - pollo a tocchetti | 60 | 70 | 80 | 100 |
| - piselli | 30 | 30 | 30 | 40 |
| - carota, cipolla, prezzemolo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA | | | | |
| Frittata o uovo strapazzato: | | | | |
| -uovo | 60 (n.1) | 60 (n.1) | 60 (n.1) | 120 (n.2) |
| -parmigiano grattugiato | 3 | 3 | 3 | 5 |
| -olio evo, limone grattugiato, latte | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| | | | | |
| SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGI | | | | |
| Parmigiano/grana/ robiola/stracchino | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Mozzarella/ricotta | 40 | 50 | 60 | 70 |
| Polpette di ricotta e bietoline/verdure: | | | | |
| -bietoline/verdura mista | 100 | 100 | 120 | 140 |
| -ricotta vaccina | 20 | 30 | 40 | 50 |
| -patate | 10 | 20 | 20 | 30 |
| -parmigiano gratt. | 5 | 10 | 10 | 15 |
| -latte parz. scremato | 5 | 5 | 5 | 5 |
| -olio evo | 2 | 4 | 5 | 5 |
| -uovo intero | 5 | 5 | 5 | 5 |
| -farina, carote | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE | | | | |
| Petto di tacchino, di pollo, vitello, manzo | 60 | 70 | 80 | 100 |
| | | | | |

| | | | | |
|---|------------|------------|------------|------------|
| Scaloppine di vitello: | | | | |
| -vitello | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| -farina | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -rosmarino, aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Polpette di carne e/o polpette di carne al pomodoro: | | | | |
| -carne magra di bovino adulto | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -parmigiano | 5 | 5 | 5 | 10 |
| -mollica di pane / pangrattato | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -latte | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -noce moscata e/o pomodoro | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -uovo | | | | |
| Bocconcini di vitello/pollo: | | | | |
| -vitello a tocchetti | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| -rosmarino, aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Bocconcini di pollo/tacchino infarinati: | | | | |
| -pollo a tocchetti | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -farina | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| -rosmarino, aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Cotoletta di tacchino/pollo al forno panata: | | | | |
| -petto di tacchino/pollo | 60 | 70 | 80 | 100 |
| -pangrattato | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -uovo, limone gratt. | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI | | | | |
| Polpette di lenticchie/ceci/fagioli: | 100 | 120 | 130 | 140 |
| -lenticchie | 50 | 60 | 70 | 70 |
| -uovo | 17 | 20 | 20 | 24 |

| | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| - mollica di pane | 16 | 20 | 20 | 23 |
| - erbe aromatiche/odori | 17 | 20 | 20 | 23 |
| Fagioli/Ceci in insalata: | 35 | 45 | 50 | 55 |
| - fagioli cannellini/borlotti | 30 | 40 | | 50 |
| - olio evo | q.b. | q.b. | | q.b. |
| - buccia di limone | q.b. | q.b. | | q.b. |
| - erbe aromatiche/odori | 1 | 1 | | 2 |
| SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE | | | | |
| Filetto di Merluzzo /nasello / platessa | 70 | 80 | 90 | 110 |
| Filetto di platessa/merluzzo/nasello/sogliola panato al forno: | | | | |
| -filetto di platessa/merluzzo/nasello surgelato | 70 | 80 | 90 | 110 |
| -pangrattato, scorza di limone, aglio, - rosmarino,prezzemolo, olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Coda di rospo con pomodorini e olive: | | | | |
| - codine di rospo | 70 | 80 | 90 | 110 |
| -pomodorini | 30 | 30 | 40 | 50 |
| -olive nere denocciolate | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Coda di rospo alla mugnaia: | | | | |
| - codine di rospo | 70 | 80 | 90 | 110 |
| -farina, limone | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Cotoletta di mare al forno: | | | | |
| -filetto di platessa surgelato | 70 | 80 | 90 | 110 |
| -pangrattato, scorza di limone, aglio,rosmarino, prezzemolo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| -olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Polpette di platessa: | | | | |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| - pesce surgelato (platessa) | 70 | 80 | 90 | 110 |
| - mollica di pane, uovo, parmigiano, prezzemolo, aglio | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Sformatino di pesce: | | | | |
| - pesce surgelato (platessa, merluzzo) | 70 | 80 | 90 | 110 |
| - pangrattato, patate, latte | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Sformatino di verdure dell'orto estive con pesce: | | | | |
| - pesce surgelato (platessa, seppie) | 70 | 80 | 90 | 110 |
| - carote, zucchine | 80 | 100 | 100 | 120 |
| - pangrattato, patate, parmigiano | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| - olio evo | 3 | 3 | 5 | 5 |
| CONTORNI CRUDI | | | | |
| Insalata mista con lattughe varie (es: gentilina) | 50 | 60 | 70 | 100 |
| Insalata di finocchi e cetrioli: | | | | |
| -finocchi | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -cetrioli | 70 | 80 | 80 | 100 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Insalata mista cetrioli e lattuga: | | | | |
| -lattuga | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -cetriolo | 70 | 80 | 80 | 100 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Finocchi in insalata: | | | | |
| -finocchi | 80 | 100 | 100 | 120 |
| - olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |

| | | | | |
|--|------|------|------|------|
| Insalata bicolore: | | | | |
| -lattughino | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -radicchio rosso | 30 | 30 | 40 | 50 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Carote al vapore/carote julienne: | | | | |
| - carote | 80 | 100 | 100 | 120 |
| - olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Insalata di cetrioli e lattuga: | | | | |
| -lattuga | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -cetrioli | 70 | 80 | 80 | 100 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Pomodori/insalata di pomodori: | | | | |
| - pomodori | 80 | 100 | 100 | 120 |
| - olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Insalata di finocchi e cetrioli: | | | | |
| -finocchi | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -cetrioli | 70 | 80 | 80 | 100 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Insalata pomodori e finocchi: | | | | |
| -pomodori | 50 | 60 | 60 | 70 |
| -finocchi | 30 | 40 | 40 | 50 |
| -olio evo | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| CONTORNI COTTI | | | | |
| Patate al forno o lesse | | | | |
| -patate | 100 | 100 | 120 | 150 |
| -olio evo | 3 | 3 | 3 | 5 |
| -rosmarino | q.b. | q.b. | q.b. | q.b. |
| Bietola | | | | |

| | | | | |
|---|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| -bietola surgelata - olio evo | 80 q.b. | 100 q.b. | 100 q.b. | 120 q.b. |
| Broccoli -broccoli - olio evo | 80 q.b. | 100 q.b. | 100 q.b. | 120 q.b. |
| Cicoria -cicoria - olio evo | 80 q.b. | 100 q.b. | 100 q.b. | 120 q.b. |
| Patate e bietola -patate -bietola surgelata -olio evo | 100 80 3 | 100 100 3 | 120 100 3 | 150 120 5 |
| Spinaci -spinaci surgelati - olio evo | 80 q.b. | 100 q.b. | 100 q.b. | 120 q.b. |
| Zucchine gratinate / melanzane gratinate/pomodori gratinati /arrosto -zucchine -pangrattato -olio evo | 80 q.b. q.b. | 100 q.b. q.b. | 120 q.b. q.b. | 150 q.b. q.b. |
| Zucchine trifolate -zucchine -aglio, prezzemolo - olio evo | 80 q.b. q.b. | 100 q.b. q.b. | 120 q.b. q.b. | 150 q.b. q.b. |
| Piselli - piselli -cipolla - olio evo | 50 q.b. q.b. | 60 q.b. q.b. | 70 q.b. q.b. | 100 q.b. q.b. |

| | | | | |
|--|--------------------------------|-----------------|-----------------|---|
| | | | | |
| Fagiolini <i>-fagiolini</i> <i>- olio evo</i> | 80 q.b. | 100 q.b. | 100 q.b. | 120 q.b. |
| FRUTTA | | | | |
| Arancia / mela / pera / pesca / albicocca / uva | 100 | 150 | 150 | 150 |
| Clementine / kiwi / prugne o susine /fragole / banana | 100 | 100 | 150 | 150 |
| Melone | 100 | 150 | 200 | 200 |
| Macedonia con frutta indicata nel menù | 100 | 150 | 200 | 200 |
| VARIE | | | | |
| Età utenti (anni) | 2,5-5 | 6-8 | 9-11 | |
| Ordine scuola | Primavera- Infanzia | Primaria | Primaria | Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto |
| Dolce confezionato*tipo torta Margherita/Ciambella | 30 | 50 | 80 | 80 |
| Pane bianco / integrale/semintegrale | 40 | 50 | 60 | 60 |
| Olio extravergine d'oliva | 10 | 15 | 15 | 15 |
| Parmigiano grattugiato | 5 | 5 | 10 | 10 |

Consigli per l'utilizzo delle grammature Menù scuola infanzia- sezione primavera -primaria-secondaria di I grado e personale assistenza al pasto

1. I pesi degli alimenti sono da considerare al crudo e al netto degli scarti e di eventuali glassature per alimenti surgelati o conservati (salamoie, prodotti in scatola).
2. I pesi sono riferiti ad una singola porzione e l'attenzione va rivolta soprattutto all'ingrediente principale e caratterizzante. Ad esempio "pasta al pomodoro", ingrediente principale è la pasta. Gli ingredienti minori, quali pomodoro, verdure per le preparazioni dei sughi, erbe aromatiche, limone, aceto, cipolla, scalogno, aglio, pangrattato, uovo etc, possono essere aggiunti secondo le necessità.
3. Per il pesce surgelato, considerando che la glassatura è una tara (da sottrarre), è opportuno leggere sempre il peso netto-sgocciolato riportato sulle confezioni. Es.: filetti di merluzzo surgelati confezione da 500g, peso netto sgocciolato 400g.
4. Il peso dei legumi, laddove non diversamente specificato, è riferito ai legumi secchi.
5. Porre particolare attenzione alle grammature dei piatti unici e dei loro relativi contorni.
6. Esistono delle differenze per le varie fasce d'età che occorre tener presente nella preparazione dei pasti per evitare che ci siano rifiuti totali o parziali. Il rispetto delle grammature è importante anche in un'ottica di prevenzione dell'obesità infantile tenendo presente che il menù è da un punto di vista energetico isocalorico e tenendo presente che sono grammature rivolte ad una collettività e non ad una singola persona. Porre attenzione alle differenze di grammatura per diverso grado di scuola (infanzia/primaria/secondaria o adulti) e moltiplicare la grammatura dell'alimento per il numero di studenti appartenenti all'ordine di scuola considerato.
7. Va usato il sale iodato, ma con estrema moderazione. Il sale non è mai indicato tra gli ingredienti, quindi usare con moderazione.
8. Per olio evo si intende olio extravergine d'oliva. Se non specificato nella ricetta la quantità di olio extravergine d'oliva è quella definita dalle grammature del menù base adottato.
9. Tutte le preparazioni, previste dal menù del giorno, devono essere realizzate durante la mattinata per non correre rischi di contaminazione microbica; a tal fine, i piatti previsti dal menù sono poco elaborati.
10. Per realizzare le giuste porzioni fare riferimento alle tabelle di variazione crudo-cotto in peso degli alimenti con le diverse modalità di cottura.
11. Macedonia di frutta: è possibile utilizzare in alternativa alla frutta indicata, frutta eccedente della settimana. Dovrà essere sempre ben conservata e mantenere inalterati tutti i requisiti igienici ed organolettici.
12. Per i primi i piatti variare il più possibile il formato della pasta : 1. per non incorrere nella monotonia di presentazione. 2. per la sicurezza (masticazione - deglutizione) dei più piccoli 2,5 - 5 anni, per i quali sono indicati formati di pasta più piccoli.
13. Nel caso di pasti trasportati sarebbe meglio consegnare la pasta e i condimenti previsti in contenitori separati. Questo permette di mantenere meglio il grado di cottura della pasta e quindi il gradimento. Inoltre consente di soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco per le indisposizioni momentanee .
14. * Dolce confezionato : al fine di prevenire eventuali allergie o intolleranze per ogni tipologia di dolce dovrà essere fornita la lista degli ingredienti e degli allergeni.