

CITTA' DI
VENEZIA



AMES

Ristorazione Scolastica

GRAMMATURE

PRIMI PIATTI



Comune di Venezia - A.M.E.S. S.p.A.

	GRAMMATURE PRIMI PIATTI
Ricette confezionate con alimenti <i>BIOLOGICI</i>	

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta all'olio e parmigiano					Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola	50	60	70	80	
Olio extravergine	5	5	6	7	
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10	
Sale q.b.					

 Pasta burro e parmigiano					Stagionalità E
Pasta di semola	50	60	70	80	
Burro	5	6	7	8	
Olio extravergine	2	3	4	5	
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10	
Salvia q.b.					
Sale q.b.					

 Pasta burro e salvia					Stagionalità A-I/P
Pasta di semola	50	60	70	80	
Burro	5	6	7	8	
Olio extravergine	2	3	4	5	
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10	
Salvia q.b.					
Sale q.b.					

 Pasta al pomodoro					Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola	50	60	70	80	
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50	
Olio extravergine	5	5	6	7	
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7	
Cipolle e carote	10	12	15	16	
Sale q.b.					

 Pasta al pomodoro e olive					Stagionalità P/E
Pasta di semola	50	60	70	80	
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50	
Olive verdi snocciolate	10	15	17	20	
Olio extravergine	5	5	6	7	
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7	
Cipolle e carote	10	12	15	16	
Sale q.b.					

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta pomodoro fresco e basilico				Stagionalità P/E
Pasta di semola	50	60	70	80
Pomodoro fresco (crudo tagliato a dadi)	20	25	30	50
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Cipolle e carote	10	12	15	16
Basilico fresco tritato				
Sale q.b.				

 Pasta alla pizzaiola				Stagionalità A-I
				
Pasta di semola	50	60	70	80
Passata di pomodoro o pelati	25	30	35	40
Olio extravergine	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Cipolle e carote				
Origano q.b.				
Sale q.b.				

 Pasta mamma rosa				Stagionalità A-I/P
Pasta di semola	50	60	70	80
Ricotta	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	8	10
Sale q.b.				

 Pasta al pesto				Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola	50	60	70	80
Pesto biologico	5	5	7	10
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				

 Pasta al ragù di carne				Stagionalità A-I/P
Pasta di semola	50	60	70	80
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	20	30	40	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	8	10
Sale q.b.				
Salvia e rosmarino q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta pasticciata al ragù				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	25	30	35	40
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Besciamella (farina, latte, olio, sale)	40	50	50	60
Sale q.b.				

 Riso all'olio e parmigiano				Stagionalità P/E
Riso	60	70	80	90
Olio extravergine	7	7	8	10
Parmigiano Reggiano	7	7	10	12
Sale q.b.				

 Riso burro e parmigiano				Stagionalità P
Riso	60	70	80	90
Burro e olio extravergine d'oliva	7	7	8	10
Parmigiano reggiano	7	7	10	12
Sale q.b.				

 Riso alla parmigiana				Stagionalità A-I
Riso	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Besciamella (farina, latte, olio, sale)	40	50	50	60

 Riso al pomodoro				Stagionalità A-I/E
Riso	60	70	80	90
Pomodoro pelati o passata	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				

 Riso al pomodoro e basilico				Stagionalità A-I/E
Riso	60	70	80	90
Pomodoro pelati o passata	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				
Basilico q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Riso alla zucca				Stagionalità A-I
Riso	60	70	80	90
Zucca	25	30	35	40
Patate carote e cipolla	10	12	14	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 Riso alla zucchini				Stagionalità A-I/P
Riso	60	70	80	90
Zucchini	25	30	35	40
Patate carote e cipolla	10	12	14	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 Riso all'ortolana				Stagionalità A-I
Riso	60	70	80	90
Carote	15	18	20	25
Piselli surgelati	20	25	28	30
Cipolla	6	7	8	9
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 Riso al radicchio 				Stagionalità A-I
Riso	60	70	80	90
Radicchio	20	25	28	30
Patate, carote e cipolla	10	10	15	15
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 Risi e bisi alla veneta				Stagionalità P
Riso	25	30	35	40
Piselli surgelati o spezzati	50	60	70	80
Patate, carote e cipolla	10	10	15	15
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Sale q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta e fagioli / Pasta di farro fagioli				Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola o di farro	30	30	35	40
Fagioli secchi	15	15	20	30
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	5
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Carote, patate e cipolle	30	30	35	40
Salvia e rosmarino				
Sale q.b.				

 Passato/Crema di verdure con pastina o crostini				Stagionalità P/E
Pastina di semola o crostini	25	30	35	40
Patate	30	40	50	60
Cipolle	10	10	15	15
Zucchine	25	25	30	40
Carote	25	25	30	40
Spinaci	5	5	5	5
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Basilico q.b.				

 Minestrone di verdure con riso /orzo				Stagionalità A-I
Riso o orzo perlato	30	30	35	40
Patate	30	40	50	60
Cipolle	10	10	15	15
Zucchine	25	25	30	40
Carote	25	25	30	40
Spinaci	5	5	5	5
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Basilico q.b.				

 Crema di patate con pasta/riso/orzo				Stagionalità A-I
Pasta di semola/riso/orzo	20	25	30	35
Patate	70	80	100	120
Cipolle e carote	10	12	15	18
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Rosmarino q.b.				
Sale q.b.				

 Crema di patate e porri con crostini				Stagionalità A-I
Crostini	20	25	30	35
Patate	70	80	100	120
Porri e carote	10	12	15	18
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Rosmarino q.b.				
Sale q.b.				



INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)		
	Infanzia	Primaria	
		I° Ciclo	II° Ciclo
			Secondaria di I grado

 Crema di zucca / zucchine con orzo / pasta				Stagionalità A-I
Pasta di semola o orzo	25	30	35	40
Zucca /zucchine	70	80	100	120
Cipolle e carote	10	12	15	18
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Parmigiano reggiano	4	5	6	7
Sale q.b.				

 Brodo vegetale con pastina				Stagionalità A-I
Pasta di semola	40	45	50	50
Cipolle, carote e sedano	10	10	15	15
Patate	20	20	30	30
Parmigiano reggiano	4	5	6	6
Sale q.b.				



INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

GRAMMATURE	PRIMI PIATTI
Ricette confezionate con alimenti CONVENZIONALI	

Pasta al tonno e pomodoro				Stagionalità P
Pasta di semola	50	60	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	15	20	25	30
Pomodoro pelati o passata	15	20	25	30
Cipolla e carota	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Prezzemolo q.b.				
Sale q.b.				

Pasta al tonno				Stagionalità E
Pasta di semola	50	60	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Prezzemolo e cipolla q.b.				
Sale q.b.				

Pasta al pomodoro e prosciutto				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Pomodoro pelati o passata	25	30	35	40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Prosciutto cotto	10	12	14	16
Carote e cipolle	10	12	15	16
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				

Pasta besciamella e prosciutto				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Prosciutto cotto	10	12	14	16
Latte	40	50	55	60
Farina	8	10	12	14
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia				Stagionalità A-I/P
Ravioli ricotta e spinaci	70	80	90	100
Burro e olio	7	8	9	10
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Salvia q.b.				
Sale q.b.				
<i>Ravioli a cotto</i>	90	100	110	130

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

Tortellini di carne in brodo vegetale				Stagionalità A-I
				
Tortellini di carne	50	60	65	65
Cipolle, carote e sedano	10	10	15	15
Parmigiano Reggiano	4	5	6	6
Patate	20	20	30	30
Sale q.b.				
<i>Tortellini a cotto</i>	70	85	95	95

Gnocchi al pomodoro				Stagionalità A-I/P
Gnocchi di patate	120	150	200	200
Pomodoro pelati o passata	25	30	40	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Carota e cipolla	10	12	15	16
Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
Sale q.b.				
<i>Gnocchi a cotto</i>	120	150	200	200

Gnocchi al ragù				Stagionalità A-I
Gnocchi di patate	120	150	200	200
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Pomodoro pelati o passata	25	30	35	40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Carota e cipolla				
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				
<i>Gnocchi a cotto</i>	120	150	200	200

Insalata di riso				Stagionalità E
Riso	60	70	80	90
Prosciutto cotto	15	20	25	30
Mozzarella	15	20	25	30
Olive verdi snocciolate	5	6	7	8
Piselli surgelati	10	15	20	25
Carote	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	8	10	11	12
Sale q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

GRAMMATURE PRIMI PIATTI VEGETARIANI

Ricette confezionate con alimenti *BIOLOGICI*

Pasta e ceci				Stagionalità A-I
Pasta di semola	30	30	35	40
Ceci	15	15	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	6	7	8
Carote, patate e cipolle	30	30	35	40
Salvia e rosmarino				
Sale q.b.				

Insalata di riso vegetariana				Stagionalità E
Riso	60	70	80	90
Mozzarella	15	20	25	30
Olive verdi snocciolate	5	6	7	8
Piselli surgelati	10	15	20	25
Carote	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	8	10	11	12
Sale q.b.				

Pasta alla besciamella				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Latte	40	50	55	60
Farina	8	10	12	14
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

Stagionalità:

A-I : Autunno - Inverno

P : Primavera

E : Estate

Gli alimenti contenenti glutine che compongono le preparazioni presenti in questo ricettario vengono sostituiti con altri privi. Le ricette vengono confezionate, ove presente, in un ambiente dedicato, diversamente, secondo indicazione del SIAN dell'U.L.S.S. 12, vengono preparate con tempistiche diverse rispetto le normali preparazioni.

