

# INGREDIENTI E GRAMMATURE MENU' AUTUNNO - INVERNO

5

<b>Piselli al pomodoro</b>		<b>PATATE</b>	
Piselli surgelati	60	<b>Patate al forno</b>	
Cipolle	6	Patate	120
Pomodori pelati	7	rosmarino	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	Olio extra vergine d'oliva	4
Sale	q.b.	Sale	q.b.
Brodo vegetale (sedano, cipolle, carote)	q.b.		
		<b>Purè di patate</b>	
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>		Patate	120
Mele	150	Latte	30
Pere	150	Burro	2
Clementine	150	Formaggio grana	2
Arance	150	Sale	q.b.
<b>LATTE E PANE</b>		<b>PANE E MARMELLATA</b>	
Latte di vacca pastorizzato intero o parz. scremato	150	Pane comune	30
Pane comune	30	marmellata	25
<b>PANE E CREMA DI CACAO</b>		<b>BUDINO ALLA VANIGLIA</b>	
Pane comune	30	Latte parz. scremato	150
Crema di cacao	25	Zucchero (da aggiungere se il preparato non è zuccherato)	5
		Vaniglia (preparato)	10
<b>TE'E CRACKERS</b>			
Tè liofilizzato	125		
Crackers non salati in superficie	15	<b>BUDINO AL CACAO</b>	
		Latte parz. scremato	150
		Zucchero (da aggiungere se il preparato non è zuccherato)	5
		Cacao (preparato)	10

OGNI GIORNO PANE COMUNE 30 g. e FRUTTA DI STAGIONE 150g.

**N.B.**

Tutte le grammature sono da considerare a crudo del prodotto.

Tutte le grammature si riferiscono al netto degli scarti di ogni singolo alimento.