

**FOGLIO GRAMMATURE E MENÙ TIPO BISETTIMANALE**

**GRAMMATURE PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALL'UTENZA UNIVERSITARIA**

	<b>ARTICOLO</b>	<b>GR. CRUDO</b>	<b>GR. COTTO</b>	<b>NOTE</b>
<b>1</b>	<b>PRIMI PIATTI</b>			
	PASTASCIUTTA	100 + COND.	200/250	
	MINESTRE	40 + COMP.	250/260	
	RISOTTI	100 + COND.	200/250	
	PASTE GRATINATE	100 + COND.	200/250	
	YOGURT AL NATURALE	120/125		
<b>2</b>	<b>SECONDI DI CARNE</b>			
	FETTINA AI FERRI	140/150	110/120	
	BRACIOLA CON OSSO	180/200	170/180	
	ARROSTO AL FORNO	140/150	110/115	
	LESSI E BRASATI	150/160	110/115	
	SPEZZATINI in UMIDO	150/160	110/120	
	IMPANATE	130/135	120/130	
	SCALOPPE	140/150	120/130	
	POLPETTE/HAMBURGER	150/155	120/125	
	POLLI/TACCHINO	350/400	240/250	
	CONIGLIO	230/250	150/160	
	TRIPPA/FRATTAGLIE	200/250	150/160	
	FREDDI (ROAST BEEF)	130/140	100/110	
	SALAMELLE SALSICCIA	150/155	120/125	
<b>3</b>	<b>SECONDI DI PESCE</b>			
	TRANCIA	250/260	150/160	
	FILETTO	180/200	130/140	
	FRITTO (CALAMARI)	250/300	140/150	
	INSALATA (POLPI)	300/350	170/180	
	UMIDO (SEPPIE)	300/350	170/180	
	PESCE INTERO	250/270	190/200	
	IMPANATI	160/170	140/150	
	<b>ARTICOLO</b>	<b>GR. CRUDO</b>	<b>GR. COTTO</b>	<b>NOTE</b>

<b>4</b>	<b>ALTRI ARTICOLI VARI</b>		
	FRITTATE + VERDURE	2 UOVA +	200/210
	SOFFICINI AL.....	N.3	N.3
	VERDURE RIPIENE		200/250
	MISTO DI SALUMI	100/110	
	FORMAGGI VARI	120	
<b>5</b>	<b>CONTORNI COTTI</b>		
	PATATE FORNO/LESSE	160/180	200/250
	PATATE FRITTE SURG.	120/130	120/150
	FAGIOLINI/PISELLI	130/140	120/130
	BIETOLE/SPINACI	150/160	120/130
	CAROTE/FINOCCHI	130/140	120/130
	PEPERONATA	130/140	120/130
<b>6</b>	<b>CONTORNI CRUDI</b>		
	INSALATA VERDE	70/75	
	INSALATA MISTA	90/100	
<b>7</b>	<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>		
	MELE	150/160	
	PERE	180/200	
	AGRUMI	180/200	
	FRUTTA STAGIONALE	180/200	
	YOGURT FRUTTA	120/125	