

ALLEGATO H

POLITECNICO DI MILANO – AREA GESTIONE INFRASTRUTTURE E SERVIZI

Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano – Polo Territoriale di Piacenza e Polo Territoriale di Cremona.

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO.

I pesi si riferiscono ai prodotti a crudo al netto dello scarto parte edibile

PRIMI PIATTI

Pasta asciutta.....	gr. 100
Riso asciutto	gr. 100
Semolino asciutto o farina di polenta	gr.80
Gnocchi di patate o alla romana.....	gr.250
Pasta ripiena fresca	gr. 200
Riso o pastina per minestre.....	gr. 50
Pasta ripiena in brodo	gr. 100
Verdura per creme passati o minestrone.....	gr. 100
Formaggio grana padano grattugiato.....	gr. 10
Pizza	gr. 250

SECONDI PIATTI

Carne bovina

Bollito, brasato arrosto (anteriore di vitellone)	gr. 150
Bistecca, roast---beef (sotto filetto di vitellone)	gr. 150
Vitello tonnato (coscia di vitellone).....	gr. 130
Spezzatino (anteriore di vitellone)	gr. 170
Svizzere, polpette o crocchette (petto di vitellone)	gr. 100

Carne suina

Lonza.....	gr. 120
Coscia o spalla	gr. 130
Salciccia magra	gr. 150
Braciole o carrè.....	gr. 170

Carne avicola

Pollo o tacchino con ossa	gr. 250
Petto di pollo o fesa di tacchino	gr. 150
Spezzatino di tacchino	gr. 170

Pesce

Trota	gr. 200
Tranci di nasello, spada	gr. 200
Filetti di platessa, sogliola, merluzzo e branzino	gr. 200
Tonno sottolio sgocciolato	gr. 100

Uova

Frittata o omelette	gr. 120
Sode	n. 2

AFFETTATI

Prosciutto cotto, salame cotto, mortadella.....	gr. 90
Coppa, salame crudo, speck	gr. 80
Prosciutto crudo, bresaola, manzo affumicato	gr. 70
Salumi misti	gr. 90

FORMAGGI

Formaggi a pasta dura	gr. 100
Formaggi a pasta molle	gr. 100
Latticini (ricotta, primo sale, mozzarella)	gr. 120

CONTORNI

Insalata verde	gr. 90
Verdure crude.....	gr. 150
Verdure cotte	gr. 250/300
Patate	gr. 250
Legumi secchi	gr. 100

FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca	gr. 200
Budini o dessert	gr. 100/110
Yogurt	gr. 125

PANE E GRISSINI

Pane (in pezzatura da gr. 40/60)	gr. 120
Grissini (imbustati da gr. 15)	gr. 60