

## 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 passate 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