TABELLA DELLE GRAMMATURE (6-11 anni) Scuola Elementare



Grammi/ml) Cereali, derivati e tuberi Pasta o riso asciutti 60-80 30 Gnocchi di patate 160-180 Farina di mais per polenta 60-80 Ravioli, tortellini freschi asciutti 100-120 Ravioli, tortellini freschi in brodo 50 50		Porzione
Pasta o riso asciutti 60-80 Pasta, riso, orzo o simili in brodo 30 Gnocchi di patate 160-180 Farina di mais per polenta 60-80 Ravioli, tortellini freschi asciutti 100-120 Ravioli, tortellini freschi in brodo 50 Patate per contorno 150 Patate per purea 130 Patate per minestroni/passati 30-40 Pane 60-80 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi 160-200 Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi freschi/surgelati per minestro/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 35-40 Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni		(grammi/ml)
Pasta, riso, orzo o simili in brodo 30 Gnocchi di patate 160-180 Farina di mais per polenta 60-80 Ravioli, tortellini freschi asciutti 100-120 Ravioli, tortellini freschi in brodo 50 Patate per contorno 150 Patate per purea 130 Patate per minestroni/passati 30-40 Pane 60-80 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi 160-200 Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 35-40 Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni		
Gnocchi di patate 160-180 Farina di mais per polenta 60-80 Ravioli, tortellini freschi asciutti 100-120 Ravioli, tortellini freschi in brodo 50 Patate per contorno 150 Patate per purea 130 Patate per minestroni/passati 30-40 Pane 60-80 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi 160-200 Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 35-40 Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresc		60-80
Farina di mais per polenta Ravioli, tortellini freschi asciutti Ravioli, tortellini freschi in brodo Patate per contorno Patate per purea Patate per minestroni/passati Patate per creme Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 20 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato	Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30
Ravioli, tortellini freschi asciutti Ravioli, tortellini freschi in brodo Patate per contorno Patate per purea Patate per minestroni/passati Patate per creme 130 Patate per creme 60-80 Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 10 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 10 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 10 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Carne, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato		
Ravioli, tortellini freschi in brodo Patate per contorno Patate per purea Patate per minestroni/passati Patate per creme 60-80 Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto 100-200 Legumi freschi/surgelati per minestroni 100-200 Legumi secchi per minestroni 100-200 Legumi secchi per minestroni 100-200 Legumi freschi/surgelati per minestroni 100-200 Legumi secchi per minestroni 100-200 Legumi secchi per minestroni 100-200 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 200 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 200 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato	Farina di mais per polenta	60-80
Patate per contorno Patate per purea Patate per minestroni/passati Patate per minestroni/passati Patate per creme 60-80 Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto 100-200 Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestroni 100 Legumi secchi per minestroni 100 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 100 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 200 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 200 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Carne, (arrosto, petto di pollo, ecc.) Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato	Ravioli, tortellini freschi asciutti	100-120
Patate per purea 130 Patate per minestroni/passati 30-40 Patate per creme 60-80 Pane 50-60 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi reschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 35-40 Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato 100-120	Ravioli, tortellini freschi in brodo	50
Patate per purea 130 Patate per minestroni/passati 30-40 Patate per creme 60-80 Pane 50-60 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi reschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 35-40 Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato 100-120		
Patate per minestroni/passati Patate per creme 60-80 Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi secchi come secondo piatto 100-120 Legumi preschi/surgelati come secondo piatto 35-40 Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato		
Pane 50-60 Crostini/Fette biscottate/Crackers 25-30 Pizza pomodoro e mozzarella 160-200 Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto 20-30 Legumi secchi per primo piatto asciutto 5-10 Legumi freschi/surgelati per minestroni 30 Legumi secchi per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi secchi come secondo piatto 35-40 Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 80-90 Coscia di pollo (carne con osso) 100-120 Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato 100-120		
Pane Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestroni 10 Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 60 Legumi secchi per minestre/passati di legumi 20 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Legumi freschi/surgelati come secondo piatto 100-120 Carne, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Carne per polpette/ripieni 60-70 Carne per ragù 20 Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato		
Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi secchi per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi secchi come secondo piatto Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) Carne per polpette/ripieni Carne per ragù Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato	Patate per creme	60-80
Crostini/Fette biscottate/Crackers Pizza pomodoro e mozzarella Legumi Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi secchi per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi secchi come secondo piatto Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) Carne per polpette/ripieni Carne per ragù Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato	Pana	50.60
Legumi160-200Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto20-30Legumi secchi per primo piatto asciutto5-10Legumi freschi/surgelati per minestroni30Legumi secchi per minestroni10Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi60Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e Uova80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120		
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi secchi per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi secchi come secondo piatto Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) Carne per polpette/ripieni Carne per ragù Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) Pesce surgelato 100-120		
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto Legumi secchi per primo piatto asciutto Legumi freschi/surgelati per minestroni Legumi secchi per minestroni Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi Legumi secchi per minestre/passati di legumi Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi freschi/surgelati come secondo piatto Legumi secchi come secondo piatto Carni, Pesce e Uova Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) Coscia di pollo (carne con osso) Carne per polpette/ripieni Carne per ragù Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) Pesce surgelato 100-120	1 izza pomodoro e mozzarella	100-200
Legumi secchi per primo piatto asciutto5-10Legumi freschi/surgelati per minestroni30Legumi secchi per minestroni10Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi60Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi	
Legumi freschi/surgelati per minestroni30Legumi secchi per minestroni10Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi60Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e Uova80-90Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	20-30
Legumi secchi per minestroni10Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi60Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e UovaCarne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi secchi per primo piatto asciutto	5-10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi60Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e UovaCarne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi freschi/surgelati per minestroni	30
Legumi secchi per minestre/passati di legumi20Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e Uova80-90Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi secchi per minestroni	10
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto100-120Legumi secchi come secondo piatto35-40Carni, Pesce e Uova80-90Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Carni, Pesce e Uova80-90Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Carni, Pesce e UovaCarne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100-120
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Legumi secchi come secondo piatto	35-40
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)80-90Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120	Count Doogs a Have	
Coscia di pollo (carne con osso)100-120Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120		80.00
Carne per polpette/ripieni60-70Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120		
Carne per ragù20Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)90-100Pesce surgelato100-120		
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 90-100 Pesce surgelato 100-120		
Pesce surgelato 100-120		
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
UUVA I II I		
Uova per preparazioni 1x6		

Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.) Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.) Ricotta Ricotta per preparazioni Pormaggio per preparazioni Formaggio per preparazioni Formaggio per preza/Formaggio per piatti unici Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) Prosciutto per preparazioni 10-20
(Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.) Formaggi fermentati/stagionati 50 (Fontina, toma, parmigiano, ecc.) 100 Ricotta 20 Formaggio per preparazioni 10-20 Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.) Ricotta Ricotta per preparazioni Pormaggio per preparazioni Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) Prosciutto per preparazioni 50 50 50 70 10-20
(Fontina, toma, parmigiano, ecc.) Ricotta 100 Ricotta per preparazioni 20 Formaggio per preparazioni 10-20 Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Ricotta 100 Ricotta per preparazioni 20 Formaggio per preparazioni 10-20 Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Ricotta per preparazioni 20 Formaggio per preparazioni 10-20 Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Formaggio per preparazioni 10-20 Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici 60-70 Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Affettati Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola) 50-60 Prosciutto per preparazioni 10-20
Prosciutto per preparazioni 10-20
N
Vardura a Frutta
Verdure e Frutta Ortaggi a foglia crudi (insalate) 40-50
00 0 1
- 35 P
(carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti 150-200
Verdure surgelate da consumare cotte 200
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati 100-130
Verdura per primi asciutti 40-50
Verdura per sformati/focacce/polpette 40-50
Frutta fresca 150
Succo di frutta 125
Condimenti
Olio (per pietanza) 5(*)
Olio per primo in bianco/insalate 6-8
Formaggio grattugiato (per pietanza) 5
Latte e derivati
Latte intero 200
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele 125
Budino 100
1 199
Dolci, dessert, ecc.
Zucchero o miele per dolcificare 5-10
Dolce (tipo Torta) 80
Gelato alla frutta 80-100
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.) 50-60

^(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

Al fine di garantire la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di tutti i bambini, si suggerisce di fare riferimento ai quantitativi più bassi del range per i bambini più piccoli (6-7 anni) e ai quantitativi più alti del range per i bambini più grandi (8-10 anni).