

MENU' CENTRI ESTIVI 2018

1° Settimana

Lunedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Ravioli	80	120	150	150
Ravioli al burro e salvia	Burro	5	5	5	5
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Prosciutto cotto	30	40	50	50
Insalata mista	Lattuga	20	20	20	20
	Carote	20	20	20	20
	Rucola	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta al pesto	Basilico	5	5	5	5
	Pinoli	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Stracchino	40	50	60	60
Formaggio	Ricotta	50	70	100	100
	Pecorino	30	50	70	70
	Caciotta	30	50	70	70
	Pomodori insalatari	100	100	100	100
Pomodori	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Mercoledì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Farro/Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
Farro/Riso con zucchine	Zucchine	80	80	80	80
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Petto di pollo	50	60	80	80
Petto di pollo al limone	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Carote julienne	80	80	80	80
Carote julienne	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Yogurt alla frutta	125	125	125	125

Giovedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta al pomodoro	Pomodori pelati/freschi maturi	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
Frittata/Uovo sodo	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
Zucchine al forno/Pomodori e cetrioli	Zucchine	100	100	100	100
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Pomodori insalatari	50	50	50	50
	Cetrioli	50	50	50	50
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Venerdì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Lattuga	20	20	20	20
Insalata e pomodori	Pomodori insalatari	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	60	70	120	120
Pesce fritto con Riso	Uovo pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato/Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Riso parboiled	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150

2° Settimana

Lunedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta fredda	Mozzarella	20	30	50	50
	Pomodori freschi maturi	60	100	120	120
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Vitellone magro	50	60	80	80
Roast beef con salsa verde	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sott'oli/Sott'aceti	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Insalata mista	Lattuga	40	40	40	40
	Mais	10	10	10	10
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	<i>Carote/Cetrioli/Pomodori</i>	40	40	40	40
	<i>Riso parboiled/semint./integr.</i>	50	80	90	90
Riso con carote	<i>Carote</i>	100	100	100	100
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Uovo pastorizzato</i>	60	90	90	90
Frittata/Uovo sodo	<i>Ricotta</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Latte</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Uovo sodo n.</i>	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	<i>Fagiolini surg.</i>	100	100	100	100
Fagiolini al vapore	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Mercoledì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	<i>Carote/Cetrioli/Pomodori</i>	40	40	40	40
	<i>Pasta</i>	50	80	90	90
Pasta all'olio	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.</i>	60	70	120	120
	<i>Farina/Pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce gratinato/Pesce saporito	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Aglio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Prezzemolo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Origano</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Limone</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olive</i>	5	5	5	5
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pomodori insalatari</i>	100	100	100	100
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
Pomodori	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Banana</i>	150	150	150	150

Giovedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	<i>Carote/Cetrioli/Pomodori</i>	40	40	40	40
	<i>Base pizza precotta</i>	120	150	170	170
Pizza Margherita	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	50	50
	<i>Mozzarella</i>	30	30	30	30
	<i>Capperi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Origano</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Lattuga</i>	40	40	40	40
Insalata	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane bianco</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Venerdì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Orzo/Riso al pomodoro	Orzo/Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Pomodori pelati/freschi maturi	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Fior di latte	Mozzarella	40	50	60	60
Carote julienne	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Crostata	50	50	50	50

3° Settimana

Lunedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Pasta alla pizzaiola	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Prezzemolo/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano/Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
Carote julienne	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Riso al pomodoro	Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Petto di pollo alla salvia	Petto di pollo	50	60	80	80
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Zucchine al forno/Insalata	Zucchine	100	100	100	100
	Prezzemolo/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Insalata	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
Frutta	150	150	150	150	

Mercoledì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta al ragù di mare	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	60	60	60	60
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Stracchino	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Giovedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta all'olio	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	60	70	120	120
Pesce alla mugnaia	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Biete surg.	100	100	100	100
Biete saltate/Pomodori	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Pomodori insalatari	100	100	100	100
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
Yogurt alla frutta	125	125	125	125	

Venerdì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Lattuga	20	20	20	20
Insalata colorata	Carote	20	20	20	20
	Mais	10	10	10	10
	Olive	5	5	5	5
	Pomodori insalatari	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
	Base pizza precotta	120	150	170	170
Pizza Marinara con Prosciutto cotto	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Origano/Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Prosciutto cotto	30	40	50	50
	Pane integrale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Banana	150	150	150	150

4° Settimana

Lunedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta al pomodoro	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Fior di latte	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Orzo	50	80	90	90
Orzo freddo	Pomodori maturi	60	80	100	120
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Mozzarella	20	30	50	50
	Olio	5	5	5	5
	Arista di maiale	50	60	80	80
Arista	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori insalatari	50	50	50	50
Pomodori e cetrioli	Cetrioli	50	50	50	50
	Olio	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Mercoledì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Riso parboiled/semint./integr.	40	60	70	70
Riso con piselli	Piselli surg.	40	50	80	80
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	60	70	120	120
Pesce al forno/Pesce saporito	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Aglio/Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
	Lattuga	20	20	20	20
Insalata mista	Pomodori insalatari	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150

Giovedì

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
	Pasta	50	80	90	90
Pasta al pomodoro	Pomodori pelati/freschi maturi	60	100	120	120
	Basilico/Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Fesa di tacchino	50	60	80	80
Fesa di tacchino frita	Pangrattato/Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Uovo pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Zucchine	100	100	100	100
Zucchine al forno/Carote julienne	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Carote	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Venerdì

Menù	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
<i>Pinzimonio</i>	<i>Carote/Cetrioli/Pomodori</i>	40	40	40	40
<i>Pasta al pesto</i>	<i>Pasta</i>	50	80	90	90
	<i>Basilico</i>	5	5	5	5
	<i>Pinoli</i>	5	5	5	5
	<i>Olio</i>	10	10	10	10
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
<i>Tortino di patate</i>	<i>Uovo pastorizzato</i>	20	30	40	40
	<i>Patate</i>	60	80	120	120
	<i>Ricotta/Latte/Parmigiano Reggiano</i>	20	20	20	20
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
<i>Insalata mista</i>	<i>Insalata</i>	20	20	20	20
	<i>Radicchio rosso</i>	20	20	20	20
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Primi piatti freddi fuori sede

Ricetta	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Cous Cous freddo	<i>Cous cous</i>	40	60	70	70
	<i>Zucchine</i>	40	40	40	40
	<i>Carote</i>	40	40	40	40
	<i>Fagiolini surg.</i>	40	40	40	40
	<i>Ceci</i>	20	20	20	20
	<i>Piselli surg.</i>	20	20	20	20
	<i>Pomodori maturi</i>	30	40	50	50
	<i>Basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olive</i>	5	5	5	5
	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	15	15	15	15

Ricetta	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Orzo/Farro freddo	<i>Orzo/Farro</i>	40	60	70	70
	<i>Pomodori maturi</i>	30	40	50	50
	<i>Mais</i>	10	10	10	10
	<i>Basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Mozzarella</i>	20	30	40	40
	<i>Carote</i>	30	40	50	50
	<i>Tonno</i>	20	30	40	40
	<i>Piselli surg.</i>	20	20	20	20
	<i>Pinoli</i>	5	5	5	5
	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	15	15	15	15

Ricetta	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Riso/Quinoa fredda	<i>Riso parboiled/Quinoa</i>	40	60	70	70
	<i>Pomodori maturi</i>	30	40	50	50
	<i>Basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Piselli surg.</i>	20	20	20	20
	<i>Carote</i>	40	40	40	40
	<i>Zucchine</i>	40	40	40	40
	<i>Fagiolini surg.</i>	40	40	40	40
	<i>Prosciutto cotto</i>	20	30	40	40
	<i>Emmental/Edam</i>	20	30	40	40
	<i>Olive</i>	5	5	5	5
	<i>Peperoni rossi/gialli</i>	30	40	50	50
	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	15	15	15	15

Ricetta	Lista degli alimenti	Quantita' pro-capite in grammi			
		Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
Pasta fredda	<i>Pasta</i>	50	80	90	90
	<i>Pomodori maturi</i>	30	40	50	50
	<i>Tonno</i>	20	30	40	40
	<i>Olive</i>	5	5	5	5
	<i>Basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Mozzarella</i>	20	30	40	40
	<i>Capperi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Mais</i>	10	10	10	10
	<i>Zucchine</i>	30	40	50	50
	<i>Carote</i>	30	40	50	50
	<i>Aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	15	15	15	15

Ingredienti panini

<i>Pane bianco a fette n. 4 fette a persona</i>	
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Per tutte le grammature si fa riferimento al MENU' CENTRI ESTIVI</i>
<i>Affettato di tacchino</i>	
<i>Emmental</i>	
<i>Edam</i>	
<i>Mozzarella</i>	
<i>Frittata</i>	
<i>Arista</i>	
<i>Tacchino</i>	
<i>Vitellone</i>	

Composizione pranzo a sacco

<i>2 panini rispettando il menù del giorno almeno per un panino, quando possibile</i>
<i>2 porzioni di frutta, almeno una banana</i>
<i>1 dessert (crostata/barretta ai cereali/crackers)</i>
<i>1 bottiglia di acqua 500 cc</i>
<i>1 bicchiere</i>
<i>1 tovagliolo</i>
<i>1 vaschetta multiporzione con bastoncini di verdura a temperatura controllata</i>

Composizione pranzo fuori sede

<i>primo piatto freddo a rotazione alternando le ricette proposte</i>
<i>menù del giorno, quando è possibile</i>
<i>2 porzioni di frutta (a rotazione 1 porzione di anguria o melone)</i>
<i>bottiglie di acqua q.b.</i>
<i>vaschetta multiporzione con bastoncini di verdura</i>
<i>merenda con pane e olio/pomodoro</i>

Altri ingredienti pranzo fuori sede

	Quantita' pro-capite in grammi			
	Infanzia	Primaria	Secondaria 1°	Adulti
<i>Bastoncini di verdura</i>	40	40	40	40
<i>Anguria (solo polpa)</i>	200	200	200	200
<i>Melone (solo polpa)</i>	150	150	150	150