Tabella delle porzioni indicative per fascia d'età scolare: infanzia, primaria e secondaria di I° grado (da LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana V revisione 2024)

Tipologia di alimento	INFANZIA 3-6 anni	PRIMARIA 6-	SECONDARIA 1°	
	(g)	11 anni (g)	11-14 anni (g)	
PRIMI PIATTI ASCIUTTI				
Pasta, riso o altri cereali	50-60	70-80	90-100	
Gnocchi di patate	140-160	170-190	200-220	
Gnocchi alla romana	90-110	130-150	150-170	
Pasta ripiena o all'uovo	60-80	80-100	100-130	
	00 00	00 100	100 100	
fresca Pasta ripiena o all'uovo	45-60	60-75	75-100	
Pasta ripieria o ali uovo	40-00	00-75	75-100	
secca				
Lasagne	120-150	150-180	180-210	
Pizza	120-150	160-190	200-230	
	PRIMI PIATTI NON A			
Pasta, riso o altri cereali	30-35	35-40	40-50	
in brodo				
Pasta fresca ripiena in	30-40	40-50	50-70	
brodo				
Pasta secca ripiena in	25-30	30-40	40-50	
brodo Verdura fresca /	min. 120	min.150	min.200	
	111111. 120	111111. 130	111111.200	
surgelata	40.45	22.22	00.40	
Legumi secchi	10-15	20-30	30-40	
Legumi freschi /	30-45	60-90	90-120	
surgelati				
SECONDI PIATTI				
Carne bianca o rossa	50-70	70-90	90-100	
Carne per polpette	30-50	50-70	70-90	
Salumi magri	40-50	60-70	70-80	
Pesce filetto	70-80	80-100	100-120	
Pesce per polpette	50-60	60-80	80-100	
Uova	n°1	n°1	n°1 e ½	
Uova per altre	n°1 x 10 porzioni (=5g)			
preparazioni				
Formaggi tipo	50-60	70-90	100-120	
mozzarella, stracchino,				
primo sale (grassi <				
25%)				
Formaggi tipo fontina,	25-30	35-50	50-60	
toma, robiola (grassi >				
,				
25%) Ricotta	60-80	80-100	120-150	
RICUlla	00-00	00-100	120-130	

Tabella delle porzioni indicative per fascia d'età scolare: infanzia, primaria e secondaria di I° grado (da LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana V revisione 2024)

Legumi freschi /	60-80	80-100	100-130	
surgelati / in scatola				
	20.25	25.25	25 45	
Legumi secchi	20-25	25-35	35-45	
CONTORNI				
Insalata a foglia	30-40	30-50	30-50	
Verdura cotta o cruda	80-120	100-130	130-150	
Patate (min. per purea)	100-130	130-150	150-200	
VARIE				
Pane	40-50	50-60	60-70	
Olio extravergine d'oliva	10-15	15-20	20-25	
(a pasto)				
Burro	5 gr			
Formaggio grattugiato	5 gr			
Frutta fresca di stagione	Min. 100 gr	Min. 120 gr	Min. 150 gr	
Yogurt ed altri latti		60 -125 ml		
fermentati				
Gelato		100 gr		