

ROMA



Municipio Roma III Montesacro
Direzione Socio Educativa
Ufficio Programmazione Dietetica



Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi
A. De Gasperi
Piazza Filattiera
Uruguay
Via Savinio
Carlo Levi
Fidenae
R. Fucini
Bruno Munari
Piaget – Majorana
P.zza Capri
Via Val Maggia
M. Montessori

Alle Società
CIMAS Ristorazione S.r.l.
Serenissima Ristorazione S.p.A.
RTI La Cascina Global Service S.r.l. – Solidarietà
e lavoro Soc. Coop

Ai FFSSEE POSES
Francesca Marra
Luisa Lucia Gioviale
Giuseppina Scapigliati
Rosanna Svaluto
Maria Venezia
Maria Luisa Lo Russo
Antonella Comunità
Antonella Babbalacchio

E, p.c. Al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
Direzione Servizi di supporto sistema educativo e
scolastico
Al Direttore del Municipio Roma III
All'Assessore alle Politiche Educative del Municipio
Roma III

Oggetto: **Revisione del menu estivo semplificato a causa dell'emergenza Covid-19**

Con riferimento all'oggetto, si trasmette la nota prot. QM/9351 del 29.03.2021, assunta al protocollo dello scrivente Municipio con prot. CD/36452 pari data.
Cordiali saluti.

Il Funzionario Dietista
Dott.ssa Ersilia Troiano

P.O. Coordinamento e Gestione
Servizi Educativi e Scolastici
Dott. Ivo Spadoni

Il Direttore
Dott. Claudio Zagari

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici,
Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al
Sistema Educativo Scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

prot: QM20210009351

del: 29/03/2021

Alle

Ai Direttori dei
Municipi Roma I-XV

Ai Direttori di Area Socio-Educativa
Municipi Roma I-XV

Ai/Alle Dietisti e Dietiste
Municipi Roma I-XV

Agli Uffici Refezione
Municipi Roma I-XV

Ditte di Ristorazione
R.T.I. Dussmann Service S.r.l. con
Vegezio S.r.l.
Sodexo Italia S.p.A.
R.T.I. Innova S.p.A. con Eraclya
Soc. Coop.
Cooperativa di Lavoro Solidarietà
e Lavoro Soc. Coop.
Serenissima Ristorazione S.p.a.
Gemeaz Elixir S.p.A.
Pedevilla S.p.a.
Compass Group Italia S.p.a.
Cooperativa italiana di
ristorazione Società Cooperativa
(Cir Food s.c.)
Gestione Servizi Integrati S.r.l.
Ladisa S.r.l.
Euroristorazione S.r.l.
Bioristoro Italia S.r.l.
Servizi Integrati S.r.l.
Etourist New S.r.l.

Oggetto: Revisione del menu estivo semplificato a causa dell'emergenza Covid-19.

Dalle valutazioni tecniche effettuate congiuntamente agli uffici municipali competenti si è proceduto alla rielaborazione del menu semplificato a causa dell'emergenza covid-19, per il periodo estivo, che opportunamente si allega.

Si coglie l'occasione per comunicare che si dispone la sostituzione del Riso Fini con il Riso Parboiled.



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici,
Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al
Sistema Educativo Scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

Si ricorda che la somministrazione del menu ordinario riprenderà regolarmente secondo calendario della ristorazione scolastica, in base al lotto di appartenenza del Municipio interessato, al termine dello stato di emergenza.

Si invitano codesti Municipi a trasmettere la presente nota alle POSES dei plessi scolastici interessati ed ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi in autogestione.

Inoltre, si informa codesti Municipi che i suddetti menù sono inseriti nella specifica sezione scheda servizi di ogni Municipio del portale istituzionale relativa al servizio di ristorazione al fine di rendere più semplice la consultazione da parte delle famiglie dei piccoli utenti iscritti al suddetto servizio.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio
ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica
nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e nella scuola dell'obbligo

Sabrina Scotto di Carlo

Il Direttore

Firmato digitalmente da
IVANA BIGARI

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA PRIMAVERA/PONTE - ADULTI

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	132- Risotto con zucchine	115 - Pasta (lumachine) al ragù vegetale	104 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati)	112 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro	109 - Pasta (mezze penne rigate) al burro e parmigiano	115 - Pasta (mezze conchiglie rigate) al ragù vegetale	111 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto delicato	128 - Risotto allo zafferano	109 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano
	211 - Fesa di tacchino al tegame	242 - Scaloppina di bovino	217 - Montasio	249 - Uova strapazzate	230 - Petto di pollo al limone	201 - Arrosto di bovino	214 - Asiago	205 - Boccconcini di maiale panati	220 - Frittata
	303 - Carote al tegame	316 - Patate al forno	312 - Insalata di pomodori	318 - Patate all'olio	303 - Carote al tegame	307 - Fagiolini all'olio	315 - Insalata verde	324 - Spinaci all'olio	318 - Patate all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta
Spuntino	Plumcake allo yogurt	Crackers	Focaccia bianca soffice	Polpa di frutta	Focaccia bianca soffice	Plumcake allo yogurt	Polpa di frutta	Crackers	Polpa di frutta
M A R T E D I	111 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato	109 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano	119 - Pasta (stortini) alla pizzaiola	114 - Pasta (mezze conchiglie rigate) al ragù di carne	132- Risotto con zucchine	109 - Pasta (mezze penne rigate) al burro e parmigiano	102- Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)	120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro	232 - Polpette di carne mista al pomodoro
	249 - Uova strapazzate	213 - Filetti di platessa panati	234 - Polpettone di bovino	218 - Provolone dolce	249 - Uova strapazzate	226 - Medaglioni di merluzzo	223 - Fuso di pollo arrosto	215 - Caciotta dolce	230 - Polpette di carne mista al pomodoro
	319 - Patate croccanti al forno	324 - Spinaci all'olio	307 - Fagiolini all'olio	315 - Insalata verde	322 - Purse di patate	328 - Zucchine trifolate	324 - Spinaci all'olio	313 - Insalata mista	303 - Carote al tegame
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
Spuntino	Banana	Plumcake allo yogurt	Polpa di frutta	Focaccia bianca soffice	Banana	Polpa di frutta	Crackers	Banana	
M E R C O D I	112 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro	123 - Pasta (corallini) e patate	134 - Riso al latte	109 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano	111 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto delicato	129 - Risotto con crema di piselli	113 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro e basilico	111 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato	124 - Pasta (mezze penne rigate) rosa
	227 - Medaglioni di nasello	229 - Mozzarella di bufala	249 - Uova strapazzate	235 - Polpettone goloso di bovino	225 - Medaglioni di limanda	206 - Boccconcini di tacchino	249 - Uova strapazzate	212 - Filetti di platessa gratinati	231 - Petto di pollo panato
	328 - Zucchine trifolate	312 - Insalata di pomodori	316 - Patate al forno	303 - Carote al tegame	307 - Fagiolini all'olio	303 - Carote al tegame	327 - Zucchine gratinate	317 - Patate al tegame	324 - Spinaci all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta
Spuntino	Crackers	Polpa di frutta	Plumcake allo yogurt	Banana	Crackers	Focaccia bianca soffice	Banana	Plumcake allo yogurt	
G I O V V E D I	109 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano	113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro e basilico	122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine	128 - Risotto allo zafferano	103 - Crema di fagioli con pasta (ditalini rigati)	124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa	115 - Pasta (stortini) al ragù vegetale	109 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano	134 - Riso al latte
	215 - Caciotta dolce	222 - Frittata con zucchine	202 - Arrosto di maiale	228 - Medaglioni di spigola	219 - Robiola	249 - Uova strapazzate	245 - Straccetti di bovino	249 - Uova strapazzate	226 - Medaglioni di merluzzo
	312 - Insalata di pomodori	402 - Pane	324 - Spinaci all'olio	328 - Zucchine trifolate	313 - Insalata mista	301 - Bieta ripassata	319 - Patate croccanti al forno	303 - Carote al tegame	307 - Fagiolini all'olio
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta
Spuntino	Polpa di frutta	Focaccia bianca soffice	Banana	Crackers	Plumcake allo yogurt	Banana	Focaccia bianca soffice	Polpa di frutta	
V E N E R D I	108 - Lasagna	129 - Risotto con crema di piselli	109 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano	123 - Pasta (corallini) e patate	112 - Pasta (stortini) al pomodoro	106 S- Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)	125 - Riso alla parmigiana	129 bis - Pasta (ditalini rigati) con crema di piselli	116 - Pasta (lumachine) al sugo di trota
	237 - Prosciutto cotto	223 - Fuso di pollo arrosto	226 - Medaglioni di merluzzo	203 - Arrosto di tacchino	224 - Hamburger di bovino	248 - Tortino di patate	225 - Medaglioni di limanda	203- Arrosto di tacchino	229 - Mozzarella di bufala
	315 - Insalata verde	307 - Fagiolini all'olio	303 - Carote al tegame	324 - Spinaci all'olio	328 - Zucchine trifolate	402 - Pane	303 - Carote al tegame	328 - Zucchine trifolate	312 - Insalata di pomodori
	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino	403 - Frutta	403 - Frutta	403 - Frutta	Budino
Spuntino	Focaccia bianca soffice	Banana	Crackers	Plumcake allo yogurt	Polpa di frutta	Crackers	Focaccia bianca soffice	Banana	

N.B. Tutte le preparazioni di pasta o riso con legumi devono essere adeguatamente addensate in modo da non creare difficoltà durante lo sporzionamento e non devono essere servite a temperature elevate. Le ricette delle polpette di carne, polpette o medaglioni di pesce possono essere sostituite da sformati di carne/pesce cotti in teglia.

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA PRIMAVERA/PONTE - ADULTI

<p align="center">501 Composizione cestino freddo</p>	<p align="center">Bambini</p>		<p align="center">Adulti</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino da inserire: 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g 		<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • Frullato di frutta (confezione da 120 g) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g ciascuno

NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso unificata

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA DELL'INFANZIA - ADULTI

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P a n z o	211 - Fesa di tacchino al tegame 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	242 - Scaloppina di bovino 316 - Patate al forno 402 - Pane 403 - Frutta	217 - Mortasio 312 - Insalata di pomodori 402 - Pane 403 - Frutta	249 - Uova strapazzate 318 - Patate all'olio 402 - Pane Budino	307 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	307 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	315 - Insalata verde 402 - Pane Budino	318 - Patate all'olio 402 - Pane 403 - Frutta
	Spuntino	Pluricake allo yogurt	Crackers	Focaccia bianca soffice	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Focaccia bianca soffice	Pluricake allo yogurt	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers
M A R T E D I	P a n z o	110 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto 249 - Uova strapazzate 319 - Patate croccanti al forno 402 - Pane 403 - Frutta	109 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano 213 - Fietti di patessa panati 324 - Spinaci all'olio 402 - Pane Budino	119 - Pasta (stortini) alla pizzaiola 234 - Polpettone di bovino 307 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	114 - Pasta (mezze conchiglie rigate) al ragu di carne 218 - Provolone dolce 315 - Insalata verde 402 - Pane 403 - Frutta	109 - Pasta (mezze conchiglie rigate) al ragu di carne 249 - Uova strapazzate 322 - Purea di patate 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto 235 - Polpettone goloso di bovino 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto 225 - Medaglioni di linanda 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro e basilico 249 - Uova strapazzate 316 - Patate al forno 402 - Pane Budino
	Spuntino	Banana	Pluricake allo yogurt	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Focaccia bianca soffice	Banana	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers	Banana
M E R C O L E	P a n z o	112 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro 227 - Medaglioni di nasello 328 - Zucchine trifolate 402 - Pane 403 - Frutta	123 - Pasta (corallini) e patate 229 - Mozzarella di bufala 312 - Insalata di pomodori 402 - Pane 403 - Frutta	134 - Riso al latte 249 - Uova strapazzate 316 - Patate al forno 402 - Pane Budino	109 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano 235 - Polpettone goloso di bovino 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto 225 - Medaglioni di linanda 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto 225 - Medaglioni di linanda 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto 225 - Medaglioni di linanda 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	110 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro e basilico 249 - Uova strapazzate 317 - Zucchine gratinate 402 - Pane Budino
	Spuntino	Crackers	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Pluricake allo yogurt	Banana	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers
G I O V E D I	P a n z o	189 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano 215 - Caciotta dolce 312 - Insalata di pomodori 402 - Pane Budino	113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro e basilico 222 - Frittata con zucchini 402 - Pane 403 - Frutta	122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchini 202 - Arrosti di maiale 324 - Spinaci all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	128 - Riso allo zafferano con zucchini 228 - Medaglioni di spigola 328 - Zucchine trifolate 402 - Pane 403 - Frutta	103 - Crema di fagioli con pasta (ditalini rigati) 219 - Robiola 313 - Insalata mista 402 - Pane 403 - Frutta	124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa 249 - Uova strapazzate 301 - Bieta ripassata 402 - Pane 403 - Frutta	115 - Pasta (stortini) al ragu vegetale 245 - Stracotti di bovino 319 - Patate croccanti al forno 402 - Pane 403 - Frutta	109 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano 249 - Uova strapazzate 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta
	Spuntino	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Focaccia bianca soffice	Banana	Crackers	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Banana	Focaccia bianca soffice	Banana
V E N E R D I	P a n z o	108 - Lasagna 237 - Prosciutto cotto 315 - Insalata verde 402 - Pane 403 - Frutta	129 - Riso con crema di piselli 223 - Fuso di pollo arrosto 307 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	109 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano 226 - Medaglioni di merluzzo 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta	123 - Pasta (corallini) e patate 203 - Arrosti di tacchino 324 - Spinaci all'olio 402 - Pane 403 - Frutta	112 - Pasta (stortini) al pomodoro 224 - Hamburger di bovino 328 - Zucchine trifolate 402 - Pane Budino	106 S- Crema di verdure con pasta (ditalini rigati) 248 - Tortino di patate 402 - Pane 403 - Frutta	112 - Pasta (stortini) al pomodoro 248 - Tortino di patate 402 - Pane 403 - Frutta	125 - Riso alle parmigiana 225 - Medaglioni di linanda 303 - Carote al tegame 402 - Pane 403 - Frutta
	Spuntino	Focaccia bianca soffice	Banana	Crackers	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers	Polpa di frutta/biscotti frollini al cacao	Crackers	Crackers
<p>NB. Tutte le preparazioni delle minestre di pasta o riso con legumi devono essere adeguatamente addensate in modo da non creare difficoltà durante lo sporzionamento e non devono essere servite a temperature elevate. Le fette delle polpette di carne, polpette o medaglioni di pesce possono essere sostituite da stomati di carne/pesce cotti in teglia.</p>									
<p align="center">Note: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati</p>									

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA DELL'INFANZIA - ADULTI

507 Composizione cestini freddo	Bambini		Adulti	
	<ul style="list-style-type: none"> • 2 panini affetto da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino affetto da 25 g con 20 g di formaggio cascina dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino affetto da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino affetto da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino affetto da 50 g con 40 g di formaggio cascina dolce • 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • Frullato di frutta (confezione da 120 g) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml <p>Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g caduno</p>	

NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata

MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA- ADULTI

<p>503 Composizione cestino freddo</p>	<p>Bambini</p>	<p>Adulti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 30 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e soldale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e soldale in monoporzione da 16,5 g • Frullato di frutta (confezione da 120 g) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino da inserire: 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno <p>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso unificata</p>		

<p>504 Composizione cestino freddo</p>	<p>Bambini</p>	<p>Adulti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 2 panini all'olio da 25 g con 30 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e soldale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e soldale in monoporzione da 16,5 g • Frullato di frutta (confezione da 120 g) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno <p>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso unificata</p>		

<p>505 Composizione cestino freddo</p>	<p>Bambini</p>	<p>Adulti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto e 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce • 1 banana bio equo e soldale da 150/200 g • 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e soldale in monoporzione da 16,5 g • Frullato di frutta (confezione da 120 g) • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino da inserire: 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno <p>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso unificata</p>		

SEMPLIFICAZIONE RICETTE C.S.D.P. (2017-2020)

PRIMI PIATTI

106 S- CREMA DI VERDURE CON PASTA (ESTATE)

<p>Ricetta: Lavare e mondare le patate e le verdure. Tagliarle in grossi pezzi ed immergerle in acqua fredda con i pomodori pelati e far cuocere. Passare il tutto, in modo che la preparazione risulti adeguatamente addensata. Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p> <p>Usare sale iodato con moderazione.</p>	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta	20	30	30	35	40
	Carote	20	20	25	25	25
	Cipolla	5	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	8	10
	Patate	10	10	20	25	30
	Zucchine	20	20	30	35	35
	Spinaci	20	20	20	20	20
	Pomodori pelati	10	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6	6
Olio extrav.	3,5	3,5	4	5	6	

134 – RISO AL LATTE

<p>Ricetta: Cuocere il riso in acqua e latte. Salare e mescolare con cura. Quando il riso è cotto, condire con il burro e il parmigiano</p> <p>Usare sale iodato con moderazione.</p>	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso	50	60	70	75	80
	Latte UHT	100	100	120	140	140
	Acqua	100	100	120	140	140
	Burro	3,5	3,5	4	5	6
	Parmigiano	5	5	5	6	6