

ROMA



Municipio Roma III Montesacro
Direzione Socio Educativa
Ufficio Programmazione Dietetica



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

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

Ai Funzionari Educativi
Laura Delle Site
Annalisa De Russis

E, p.c. Al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
Direzione Servizi di supporto sistema educativo e
scolastico

Oggetto: Servizio di ristorazione scolastica – menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico – educativo (art. 28 CSDP 2021/2026): calendario erogazione menu ucraino

Con riferimento all'oggetto, si trasmette la nota del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, prot. QM/13495 del 19/04/2022, assunta al protocollo dello scrivente Municipio con n. CD/47240 pari data.
Cordiali saluti.

Il Funzionario Dietista
Dott. *Ersilia Troiano*

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

Il Direttore
Dott. *Claudio Zagari*

ROMA



Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

CD/47240
del 19/04/2022

Prot. QM 13695
del 19.04.2022

Alle Ditte di Ristorazione
R.T.I. Vivenda S.p.A
R.T.I. Gemos. Soc. Coop.
R.T.I. Euturist New S.r.l.
Serenissima Ristorazione S.p.A.
R.T.I. Cir Food S.C.
R.T.I. Servizi Integrati S.r.l.
Elior Ristorazione S.p.A.
R.T.I. Sodexo Italia S.p.A.
R.T.I. Fabbro Food S.p.A.
Dussmann Service S.r.l.
Compass Group Italia S.p.A.
R.T.I. Gestione Servizi Integrati S.r.l.
R.T.I. Pedevilla S.p.A.
CNS Consorzio Nazionale Servizi
Società' Cooperativa
Bioristoro Italia S.r.l

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

Agli Uffici Programmazione
Alimentare
Municipi Roma I-XV

Oggetto: Calendario erogazione menu ucraino – rif. nota QM 12156 del 06/04/2022 – Servizio di ristorazione scolastica

In riferimento all'oggetto si indicano di seguito le giornate di somministrazione del menu ucraino, scelte dalla Scrivente, al fine di alterare il meno possibile il menu della settimana e di consentire alle Imprese in indirizzo di approvvigionarsi delle derrate necessarie alle preparazioni allegate:

Data somministrazione	Municipi
02/05/2022	I, III, IV, VI, XIV
03/05/2022	II, IX
04/05/2022	V, XII, XIII, XV
05/05/2022	VII, VIII, X, XI

ROMA



Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

Ciò detto, si richiede ai Municipi in indirizzo di inoltrare la presente nota ai Dirigenti Scolastici e alle POSES affinché possano informare le commissioni mensa ed i genitori di tale calendario.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti

Responsabile Unico del Procedimento
Posizione Organizzativa Pianificazione, programmazione, governo,
monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione
educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e nella
scuola dell'obbligo

Dott.ssa Sabrina Scotto Di Carlo

Il Direttore
Alessia Pipitone

MENU' UCRAINO

DM 13495
19.04.2022

VARENKYKY AL BURRO

Ricetta:	Ingredienti	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e V) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
Lessate i varenkyky. Scolarli e condirli con il burro.	Varenkyky (pasta tripla fresca di carne a forma di mezza luna)	65	80	90	100
Usare sale iodato con moderazione	Butirro	11	12	13,5	15

POLLO ALLA KIEV

Ricetta:	Ingredienti	Sezione ponte-gr	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e V) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
Tritare finemente aglio e prezzemolo. Mescolare il trito con un po' di burro e succo di limone per preparare una crema. Spalmare le fette di petto di pollo con un cucchiaino di crema al burro. Arrociolare il petto di pollo per creare un involtino, in modo che la crema resti all'interno. Passare ciascun involtino nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare.	petto di pollo	50	60	80	90	100
	aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	burro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Uova	6	8	10	12	13
	pangrattato	5	6	8	9	10
	olio extrav	4	4,5	5	5,5	6
	Usare sale iodato con moderazione					

PATATE AL BURRO

Ricetta:	Ingredienti	Sezione ponte gr	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e V) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbucciarle, tagliarle a dadini e disporle in un tegame con burro. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	Patate	100	120	150	180	200
	Butirro	3,5	4,5	6	6,5	7
Usare sale iodato con moderazione.						