ROMA

Municipio Roma X
Direzione Socio Educativa
Il Direttore

Comune di Roma

ROMA CAPITALE
Municipio Roma X
22 APR. 2022
Prot. CO.N° 56403

Agli Istituti Comprensivi del Municipio X

Alle Poses del Municipio X

Oggetto: Calendario erogazione menu ucraino- rif. Nota QM 12156 del 6 aprile 2022- Sevizio di ristorazione scolastica.

In riferimento alla nota in oggetto inoltrata alle vostre segreterie con protocollo CO/42622 del 13.04.2022, si inoltra il Calendario erogazione menu ucraino al fine di informare le Commissioni mensa e i genitori di tale iniziativa.

Dietista Responsabile:
Dalila Gulisano

Marcello Visca

Direzione Socio Educativa
Ufficio Dietologico
Viale Del Lido, 6
Telefono: +39 0669613995-904-996-620-644
Pec: protocollo.municipioroma10@pec.comune.roma.it
Mail: dietologico.mun10@comune.roma.it

ROMA

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

Prot. QM 13495
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 Capitale
Via Capitan Bavastro, 94 00154 Roma
Telefono +39 06 671070222
Mail:upascuola@comune.roma.it
protocollo.famigliaeducazionescuola@pec.comune.roma.it

SSdC/AD

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

Roma Capitale
Via Capitan Bavastro, 94 00154 Roma
Telefono +39 06 671070222
Mail:upascuola@comune.roma.it
protocollo.famigliaeducazionescuola@pec.comune.roma.it

SSdC/AD

PG 13495
del 19.04.2022

MENU' UCRAINO

VARENYKY AL BURRO

Ricetta: Lessare i varenyky. Scolarli e condirli con il burro.	Ingredienti	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e v) gr	Scuola secondaria1° grado/ Adulti gr
	Varenyky (pasta ripiena fresca di carne a forma di mezza luna)	65	80	90	100
Usare sale iodato con moderazione	Burro	11	12	13,5	15

POLLO ALLA KIEV

Ricetta: Tritare finemente aglio e prezzemolo. Mescolare il trito con un pò di burro e succo di limone per preparare una crema. Spalmare le fette di petto di pollo con un cucchiaino di crema al burro. Arrotolare 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 pan grattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare	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
	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
Usare sale iodato con moderazione	olio extrav	4	4,5	5	5,5	6

PATATE AL BURRO

Ricetta: 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.	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
	Patate	100	120	150	180	200
Usare sale iodato con moderazione.	Burro	3,5	4,5	6	6,5	7