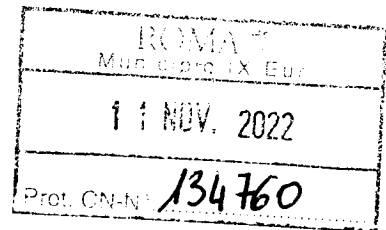


ROMA



Municipio IX EUR
Direzione Socio Educativa
Servizio Educativo e Scolastico



Agli Istituti Comprensivi del Municipio IX EUR

Alle POSES del Municipio IX EUR

Ai F.S.E.S. del Municipio IX EUR

Oggetto: Servizio di ristorazione scolastica – proposta di menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico – educativo (art.28 CSDP 2021-2026) – QM 33169 del 28/07/2022

Con la presente si inoltra la Nota di pari oggetto del Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale prot.n. n° QM/2022/90369 acquisita al protocollo del Municipio IX con n° CN/2022 133279, al fine di pianificare eventuali attività didattiche trasversali, anche in collaborazione con l'impresa di ristorazione.

L'occasione è gradita per porgere

Cordiali Saluti

Ufficio Programmazione Alimentare
Valentina Samà

La P.O. del Servizio Educativo e Scolastico
Silvia Mercatini

Il Direttore della Direzione Socio Educativa
Fabio Airaghi



Prot. QM/2022/0090369
del 09/11/2022

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: Servizio di ristorazione scolastica – proposta di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico – educativo (art. 28 CSDP 2021-2026) – QM 33169 del 28/07/2022

In riferimento all'oggetto, si rappresenta che la scrivente Direzione ha valutato le proposte relative ai "Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo" inoltrate dai competenti uffici municipali, così come previsto dall'art. 28 del CSDP 2021/2026.

La scrivente Direzione, verificati i contenuti delle suddette proposte progettuali, ha accolto positivamente la realizzazione di alcuni dei "Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo" proposti e da realizzare in tutti i Municipi.

Inoltre, sono state accolte le richieste pervenute sia da parte dell'utenza che dai Municipi di poter festeggiare i compleanni dei bambini/e della sezione ponte, infanzia, primarie e secondaria di I° grado così come già previsto nei nidi capitolini.

In considerazione, della numerosità dell'utenza sopra indicata si è valutato di prevedere l'inserimento tra i menu relativi alle ricorrenze, in sostituzione dello spuntino di metà mattina, della somministrazione di un ciambellone, una volta al mese, in tutte le classi al fine di consentire il festeggiamento dei compleanni dei bambini e delle bambine che compiono gli anni nel relativo mese. Si precisa che le ciambellone, quale torta di compleanno, dovrà essere somministrata in classe intera, ma già pretagliata.

Pertanto, con la presente si chiede alle Imprese di ristorazione in indirizzo, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, di procedere alla realizzazione, in tutti i centri refezionali di competenza, escluso i nidi capitolini, dei suddetti menu volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, allegati alla presente nota, con la frequenza di seguito indicata:



TIPO MENU	GIORNO	SETTIMANA	MUNICIPI
GIALLO – ARANCIO (I 5 COLORI DEL BENESSERE)		21/11/2022	
		22/11/2022	VIII-IX-X-XIV
		23/11/2022	II-IV-VI-XIII
		24/11/2022	I-III-V-XV
		25/11/2022	VII-XI-XII
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE		12/12/2022	I-III-VII
		13/12/2022	V-XIII-XV
		14/12/2022	IV-VI-XII
		15/12/2022	VIII-X-XI
		16/12/2022	II-IX-XIV
DI NATALE	22/12/2022		
BIANCO (I 5 COLORI DEL BENESSERE)		16/01/2023	IV-VI-XIII
		17/01/2023	VIII-X-XIV
		18/01/2023	V-XI-XV
		19/01/2023	I-III-VII
		20/01/2023	II-IX-XII
MENU CONTRO LO SPRECO		30/01/2023	VIII-XIII-XIV
		31/01/2023	II-VII-XI
		01/02/2023	IV-VI-IX
		02/02/2023	V-XII-XV
		03/02/2023	I-III-X
VERDE (I 5 COLORI DEL BENESSERE)		13/02/2023	
		14/02/2023	I-III-V
		15/02/2023	VII - XI - XII - XV
		16/02/2023	II- VIII - IX- X
		17/02/2023	IV-VI-XIII-XIV
DI CARNEVALE	21/02/2023		
DELLA FATTORIA		06/03/2023	VIII-X-XIII
		07/03/2023	VII-XI-XIV
		08/03/2023	II-IX
		09/03/2023	I-III-IV-VI
		10/03/2023	V-XII-XV
ROSSO (I 5 COLORI DEL BENESSERE)		27/03/2023	I-III-XIII
		28/03/2023	V-XIV-XV
		29/03/2023	IV-VI
		30/03/2023	VIII-X-XII
		31/03/2023	II-VII-IX-XI
DI PASQUA	05/04/2023		
GIORNATA DELLA TERRA	21/04/2023		
ROMANO		08/05/2023	
		09/05/2023	II-IV-VI-IX-XII
		10/05/2023	VIII-X-XIII
		11/05/2023	I-III-V-XV
		12/05/2023	VII-XI-XIV
BLU – VIOLA (I 5 COLORI DEL BENESSERE)		15/05/2023	II-IV-IX
		16/05/2023	I-III-XII
		17/05/2023	V-XIII-XIV
		18/05/2023	XI-VII-XV
		19/05/2023	VI-VIII-X
DI FINE ANNO (Primaria/Infanzia)	08/06/2023		
DI FINE ANNO (Infanzia)	28/06/2023		



COMPLEANNO	UNA VOLTA AL MESE		
------------	-------------------	--	--

Si chiede, inoltre, alle Impresa di Ristorazione l'invio allo scrivente Dipartimento delle schede tecniche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei menu su indicati che non rientrano nell'Allegato Tecnico n. 3 del C.S.D.P, avendo cura di mettere in copia conoscenza il Municipio territorialmente competente.

Si ricorda che in occasione dell'erogazione di tali menu l'O.E.A. dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale il medesimo menu, adeguato alle prescrizioni dietetiche.

Infine, si rappresenta che gli O.E.A. che hanno inserito nel punto D - attività di comunicazione - dell'offerta tecnica contenuti didattici-educativi corrispondenti ai "menu progettuali" su indicati, dovranno effettuare tale attività in prossimità della somministrazione del menu corrispondente.

Si invitano i Municipi in indirizzo ad inoltrare la presente ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi coinvolti e alle P.O.S.E.S., al fine di pianificare ed attuare eventuali attività didattiche trasversali, a supporto dei progetti sopra indicati, anche in collaborazione con le imprese di ristorazione.

Infine, si chiede, agli Uffici di programmazione alimentare dei Municipi, di valutare la gradibilità dei menu progettuali indicati al fine di misurare il livello di gradimento da parte dell'utenza.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

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
Dott.ssa Sabrina Scotto Di Carlo

Il Direttore
Alessia Pipitone

Firmato digitalmente da
ALESSIA PIPITONE
C = IT



MENU RICORRENZE:

COMPLEANNO (una volta al mese)*	
Spuntino	Ciambellone*
Menu	Del giorno
Merenda	Del giorno

*uno per classe, in sostituzione dello spuntino, il giorno in cui è prevista la "crostatina con marmellata di frutta". Dovendo simulare una torta di compleanno dovrà essere consegnato pre-affettato, ma intero.

NATALE (22/12/2022)	
Spuntino	Frutta del Pranzo
Mun I, II, III, V, VIII, IX, X, XV	Panino con Hamburger (bovino) 321 - Patate al tegame Pandoro/Panettone
Mun IV e VI	Panino con Hamburger (maiale) 321 - Patate al tegame Pandoro/Panettone
Mun VII, XI, XII	Panino con Hamburger (tacchino) 321 - Patate al tegame Pandoro/Panettone
Mun XIII, XIV	Panino con Hamburger (pollo) 321 - Patate al tegame Pandoro/Panettone
Merenda	Del giorno

CARNEVALE (21/02/2022)	
Spuntino	Frutta del pranzo
Menu	Del giorno Frappe/Castagnole
Merenda	Del giorno



PASQUA (05/04/2022)

Spuntino	Frutta del Pranzo		
Mun I e III	6° sett. Estiva:	140 - Risotto allo zafferano 234 - Polpette di carne mista al pomodoro (Ponte/infanzia) 239 - Saltimbocca alla romana (primaria/secondaria) 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane Colomba	Menu previsto il martedì
Mun IV e VI	2° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro (ponte) 101 - Agnolotti al pomodoro (infanzia/primaria/secondaria) 231 - Mozzarella di bufala 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane Colomba	Menu previsto il mercoledì
Mun V e XV	4° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro 224 - Fuso di pollo arrosto (ponte/infanzia) 207 - Coscio di pollo arrosto (primaria/secondaria) 304 - Carote al tegame 402 - Pane Colomba	In sostituzione di quanto previsto il giovedì
VII e XI	1° sett. Estiva:	120 - Pasta al ragù di carne 249 - Tortino di patate 402 - Pane Colomba	Menu previsto il venerdì
VIII e X	3° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro 204 - Boccocchini di maiale panati (ponte/infanzia) 208 - Cotoletta di maiale panata 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane Colomba	In sostituzione di quanto previsto il lunedì
XII	8° sett. Estiva:	134 - Pizza Margherita 219 - Robiola 302 - Bieta all'olio 402 - Pane Colomba	In sostituzione di quanto previsto il lunedì
XIII	9° sett. Estiva:	113 - Lasagna 307 - Carote stufate 402 - Pane Colomba	Menu previsto il mercoledì
XIV	7° sett. Estiva:	134 - Pizza Margherita 219 - Robiola 302 - Bieta all'olio 402 - Pane Colomba	Menu previsto il venerdì
II e IX	5° sett. Estiva:	139 - Risotto al ragù di carne 231 - Mozzarella di bufala 320 - Patate al forno 403 - Pane integrale Colomba	Menu previsto il giovedì
Merenda	Del giorno		

GIORNATA DELLA TERRA (21/04/2022)

Spuntino	Del giorno
MENU DELL'ORTO	Orzo di verdure estive Crocchette di patate e piselli 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Tortino di carote


FINE ANNO INFANZIA e PRIMARIA (08/06/2022)

Spuntino	Frutta del Pranzo		
Mun I e III	6° sett. Estiva:	140 - Risotto allo zafferano 234 - Polpette di carne mista al pomodoro (Ponte/infanzia) 239 - Saltimbocca alla romana (primaria/secondaria) 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 405 - Gelato	Menu previsto il martedì
Mun IV e VI	2° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro (ponte) 101 - Agnolotti al pomodoro (infanzia/primaria/secondaria) 231 - Mozzarella di bufala 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 405 - Gelato	Menu previsto il mercoledì
Mun V e XV	4° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro 224 - Fuso di pollo arrosto (ponte/infanzia) 207 - Coscio di pollo arrosto (primaria/secondaria) 304 - Carote al tegame 402 - Pane 405 - Gelato	In sostituzione di quanto previsto il giovedì
VII e XI	1° sett. Estiva:	120 - Pasta al ragù di carne 249 - Tortino di patte 402 - Pane 405 - Gelato	Menu previsto il venerdì
VIII e X	3° sett. Estiva:	118 - Pasta al pomodoro 204 - Bocconcini di maiale panati (ponte/infanzia) 208 - Cotoletta di maiale panata 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 405 - Gelato	In sostituzione di quanto previsto il lunedì
XII	8° sett. Estiva:	134 - Pizza Margherita 219 - Robiola 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 405 - Gelato	In sostituzione di quanto previsto il lunedì
XIII	9° sett. Estiva:	113 - Lasagna 307 - Carote stufate 402 - Pane 405 - Gelato	Menu previsto il mercoledì
XIV	7° sett. Estiva:	134 - Pizza Margherita 219 - Robiola 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 405 - Gelato	Menu previsto il venerdì
II e IX	5° sett. Estiva:	139 - Risotto al ragù di carne 231 - Mozzarella di bufala 320 - Patate al forno 402 - Pane (ponte) 403 - Pane integrale (infanzia/primaria) 405 - Gelato	Menu previsto il giovedì
Merenda	Del giorno		

FINE ANNO INFANZIA (28/06/2022)

Spuntino	Del giorno
Menu	Gradito ai bambini da concordare con il municipio Cocomero
Merenda	Del giorno

ROMA
 Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei
 nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali,
 primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in
 conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 10 marzo
 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15
 Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

MENU A TEMA:

MENU DEI CINQUE COLORI DEL BENESSERE	
Spuntino	Del giorno
<u>MENU GIALLO - ARANCIO:</u> (21 – 25 novembre)	129 - Pasta con zucca Burger di Ceci all'arancia 307 - Carote stufate (ponte/infanzia) / 305 – Carote julienne (primaria/secondaria) 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Crostatina all'albicocca
Spuntino	Del giorno
<u>MENU BIANCO</u> (16-20 gennaio)	Pasta al cavolfiore Scaloppine di maiale al limone 312 - Finocchi al tegame (Ponte/Infanzia) / 315 – Insalata di finocchi (Primaria/Secondaria) 402 - Pane 404 - Frutta (Mela)
Merenda	Del giorno
Spuntino	Del giorno
<u>MENU VERDE</u> (13-17 febbraio)	Risotto con spinaci e formaggio Burger di fagiolini e carote 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta (Kiwi/Mela verde)
Merenda	Del giorno
Spuntino	Del giorno
<u>MENU ROSSO:</u> (27-31 marzo)	119 - Pasta al pomodoro e basilico Polpette di ricotta al pomodoro 316 - Insalata di pomodori 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Crostatina di ciliege
Spuntino	Del giorno
<u>MENU BLU - VIOLA:</u> (22-26 maggio)	Risotto al radicchio Tortino di melanzane (Biologiche) 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Crostatina di ciliege o prugna o mirtillo

ROMA

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

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15
 Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Spuntino	Del giorno
<u>MENU A BASSO IMPATTO AMBIENTALE</u> (12-16 dicembre)	Pasta alla marinara Farinata di ceci al rosmarino 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Taralli

Spuntino	Ciambellone
<u>MENU CONTRO LO SPRECO</u> (30 gennaio - 03 febbraio)	126 - Pasta olio e parmigiano 204 - Bocconcini di maiale panato (ponte/infanzia) / 208 – Cotoletta di maiale panato (primaria/secondaria) 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Del giorno

Spuntino	Del giorno
<u>MENU DELLA FATTORIA</u> (06-10 marzo)	119 - Pasta pomodoro e basilico 238 - Formaggio di fattoria (ricotta) 319 - Insalata verde (ponte/infanzia) / 317 – Insalata mista (Primaria/secondaria) 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Pane e olio

Spuntino	Del giorno
<u>MENU ROMANO</u> (08-12 maggio)	118 - Pasta al pomodoro (ponte/infanzia) / 124 - Pasta all'amatriciana (Primaria/Secondaria) Polpette di ceci e merluzzo 307 - Carote stufate (ponte/infanzia) / 305 – Carote alla julienne (primaria/secondaria) 402 - Pane 404 - Frutta
Merenda	Pane e olio

COMPLEANNO (una volta al mese):

CIAMBELLONE

La produzione deve avvenire non oltre le 24 h precedenti la somministrazione. Ciambellone - prodotto da forno	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ciambellone	30	30	40	40	50

NATALE (22/12/2022)

PANINO CON HAMBURGER

Mondare e lavare l'insalata, condirla con sale e olio extravergine d'oliva q.b. Tagliare il panino a metà e farcirlo con l'insalata e l'hamburger di carne preparato come da ricetta n. 225. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Panino all'olio	120	120	120	150	150
	Carne (bovino, maiale, tacchino, pollo)	50	60	80	90	100
	Uova	2.5	2.5	3	3.5	4
	Pane raffermo	5	6	8	9	10
	Olio extravergine	4	4.5	5	5.5	6
	Insalata	10	10	10	15	15

PANDORO

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pandoro	40	40	50	50	50

CARNEVALE (21/02/2022):

FRAPPE/CASTAGNOLE AL FORNO

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Frappe / Castagnole	40	40	50	50	50

PASQUA (05/04/2022):

COLOMBA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Colomba	40	40	50	50	50

GIORNATA DELLA TERRA (21/04/2022)

ORZO DI VERDURE ESTIVE

Tritare finemente la cipolla e lasciarla appassire in poco olio. Lavare e mondare le verdure, tagliarle a cubetti e aggiungerle in padella con la cipolla. Aggiungere l'orzo e il brodo vegetale man mano. Terminata la cottura aggiungere il parmigiano e mescolare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Orzo	50	60	70	75	80
	Zucchine	20	20	30	35	35
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote	20	20	30	35	35
	Fagiolini surg.	10	10	10	15	15
	Cipolla	2.5	3	5	5	5
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Parmigiano	5	5	5	6	6

CROCCHETTE DI PATATE E PISELLI

Cuocere separatamente patate e piselli in acqua bollente. Unire le patate precedentemente passate con i piselli e l'uovo e mescolare bene. Aggiungere pangrattato per raggiungere la giusta consistenza e formare le crocchette. Disporre le crocchette in una teglia con poco olio, cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Patate	50	50	60	75	100
	Piselli surg.	20	25	30	40	50
	Uovo	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	3	3.5	4	5	6

TORTINA ALLE CAROTE

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Tortina alle carote	40	40	40	40	40

MENU GIALLO-ARANCIO**BURGER DI CECI ALL'ARANCIA**

Cuocere in abbondante acqua i ceci (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati). Lessare le patate, poi frullare il tutto e unire uova, pangrattato e succo d'arancia. Amalgamare e formare i burger, disporli in una teglia con poco olio e cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ceci secchi	20	25	30	40	50
	Patate	10	15	20	25	25
	Uovo	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	5	5	7	8	10
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
Arancia (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROSTATINA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Crostatina all'albicocca	40	40	40	40	40

MENU BIANCO**PASTA AL CAVOLFIORE**

Mondare e lavare il cavolfiore, tagliarlo e sbollentarlo in abbondante acqua, scolarlo e passarlo in padella con aglio, poco olio e poco brodo vegetale, poi portare a cottura. Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il cavolfiore. Aggiungere a fine cottura il Parmigiano. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Cavolfiore	35	40	50	55	60
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE

Battere leggermente le fettine di carne ed infarinare. Adagiarle in un tegame dove si è fatto scaldare l'olio e far cuocere. Aggiungere limone a fine cottura. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Arista/Lombata di maiale	50	60	80	90	100
	Farina	2.5	3	3.5	4	4.5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	2	2	2.5	2.5	3

MENU VERDE

RISOTTO CON SPINACI E FORMAGGIO

<p>Lessare gli spinaci. Stufarli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n°401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo tale che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale. Terminata la cottura unire il formaggio macinato al riso, e mescolare.</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 di I° grado/ adulti g
	Riso	50	60	70	75	80
	Cipolla	3	3	4	4	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	30	30	30	35	40
	Caciotta	25	25	30	30	40

BURGER DI FAGIOLINI E CAROTE

<p>Lavare e mondare le verdure, tagliarle in piccoli pezzi, aggiungere i fagiolini surg. e sbollentarle in abbondante acqua. Scolarle e lasciarle appassire in padella con la cipolla tritata finemente e poco olio. Mettere le verdure cotte in un recipiente, aggiungere le uova ed il pangrattato. Amalgamare il tutto per rendere il composto omogeneo. Formare i burger e adagiarli in una teglia leggermente oliata. Infornare fino al formarsi della crosticina in superficie.</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 di I° grado/ adulti g
	Fagiolini surg	25	25	30	40	50
	Carote	50	50	60	75	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	2.5	3	4	4.5	5
	Uova	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

MENU ROSSO

POLPETTE DI RICOTTA AL POMODORO

<p>Amalgamare la ricotta precedentemente sgocciolata, con le uova, le patate, il parmigiano e il prezzemolo. Formare le polpette. Disporle su una teglia oliata e infornare. Preparare la salsa di pomodoro con i pomodori pelati e portarla a cottura. A fine cottura delle polpette, aggiungere la salsa di pomodoro e servire.</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 di I° grado/ adulti g
	Ricotta	50	60	70	80	90
	Uova	2.5	2.5	3	3.5	4
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	2	3	4	5	6
	Patate	15	20	25	30	35
	Pomodori pelati	30	35	40	45	50
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

CROSTATINA

Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
Crostatina di ciliege	40	40	40	40	40

MENU BLU-VIOLA

RISOTTO AL RADICCHIO

<p>Mondare e lavare il radicchio tagliarlo e lasciarlo appassire in padella con aglio, poco olio e poco brodo vegetale. Aggiungere il riso e di tanto in tanto brodo vegetale fino a portare a cottura. A fuoco spento aggiungere poi burro e parmigiano e mescolare.</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 di I° grado/ adulti g
	Riso	50	60	70	75	80
	Radicchio	35	40	50	55	60
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
	Olio evo	1.5	2	2	2.5	3
	Salte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	1.5	2	2	2.5	3	

TORTINO DI MELANZANE

<p>Tagliare le melanzane a fette. Disporle su una teglia e cuocerle in forno statico per 10 minuti. Su una teglia con carta da forno, disporre le melanzane cotte su uno strato. Aggiungere la caciotta sopra le melanzane. Fare un altro strato di melanzane e ripetere nuovamente l'operazione. Cospargere la superficie del prodotto realizzato con pangrattato, parmigiano e olio. Cuocere in forno.</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 di I° grado/ adulti g
	Melanzane biologiche	80	100	120	150	180
	Caciotta	25	30	40	50	60
	Parmigiano	5	6	7	7	8
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROSTATINA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Crostatina ciliegia o prugna o mirtillo	40	40	40	40	40

MENU A BASSO IMPATTO AMBIENTALE**PASTA ALLA MARINARA**

<p>Preparare il sugo alla marinara con i pomodori pelati, l'aglio e l'origano. Far addensare. Lessare la pasta e scolarla. Condire con la salsa.</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 di I° grado/ adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Pomodori pelati	60	70	80	85	90
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FARINATA DI CECI AL ROSMARINO

<p>Mescolare la farina di ceci con acqua, olio e sale, fino al raggiungimento della corretta densità. Versare il composto su una teglia da forno raggiungendo uno spessore di massimo 1 centimetro. Cospargere la superficie con sale e rosmarino. Cuocere in forno.</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 di I° grado/ adulti g
	Farina di ceci	20	25	30	40	50
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	3	3.5	4	5	6

TARALLI

	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
Taralli	25	25	25	50	50

MENU CONTRO LO SPRECO**BOCCONCINI DI MAIALEIM PANATI**

<p>Tagliare la carne a dadini, passarla nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.</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 di I° grado/ adulti g
	Arista/Lombata di maiale	50	60	80	90	100
	Uova	6	8	10	12	13
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	5	6	8	9	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

CIAMBELLONE

La produzione deve avvenire non oltre le 24 h precedenti la somministrazione. Ciambellone - prodotto da forno	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ciambellone	30	30	40	40	50

MENU DELLA FATTORIA**PANE E OLIO**

Cospargere la fetta di pane con l'olio. Piegare in due la fetta e confezionarla in monoporzione.	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pane	20	20	20	40	40
	Olio evo	3	4	5	5	6

MENU ROMANO**POLPETTE DI MERLUZZO E CECI**

Cuocere i ceci in abbondante acqua (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati). Tritare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Passare i ceci ed unirli ai filetti di merluzzo, unire uova, rosmarino e pangrattato ed amalgamare il composto fino ad ottenere un impasto solido ma non duro. Formare le polpette e disporle in una teglia oliata ed infornare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ceci secchi	15	20	25	30	40
	Merluzzo	30	35	50	50	60
	Uovo	7	8	9	10	14
	Pangrattato	5	6	8	9	10
	Olio evo	6	7	8	9	10
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PANE E OLIO

Cospargere la fetta di pane con l'olio. Piegare in due la fetta e confezionarla in monoporzione.	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pane	20	20	20	40	40
	Olio evo	3	4	5	5	6