

Agli Istituti Comprensivi del Municipio IX EUR

Alle POSES del Municipio IX EUR

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

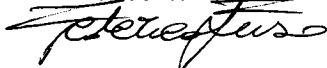
Oggetto: Calendario erogazione menu ucraino – rif. nota QM 12156 del 06/04/2022 – Servizio di ristorazione scolastica

Con la presente si inoltra la Nota di pari oggetto del Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale - Ufficio Programmazione Alimentare con prot.n. QM 13495 del 19/04/2022, acquisita dal Protocollo del Municipio IX EUR con CN n° 44337 del 19/04/2022.

Cordiali Saluti

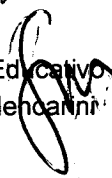
Ufficio Programmazione Alimentare

Federica Fusco



La P.O. del Servizio Educativo e Scolastico

Silvia Mendanini



Il Direttore della Direzione Socio Educativa
Fabio Airaghi





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



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

QH 13435
del 19.04.2022

MENU' UCRAINO

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
Lessare i varenkyky. Scolarli e condirli con il burro.	Varenkyky (pasta ripiena fresca di carne a forma di mezza luna)	65	80	90	100
	Burro	11	12	13,5	15

Usare sale iodato con moderazione

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 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. 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 pan grattato. Disporre in una teglia oliata ed informare	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. Sbuciarle, tagliarle a dadini e disporre in un tegame con burro. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	Patate	100	120	150	180	200
	Burro	3,5	4,5	6	6,5	7

Usare sale iodato con moderazione.