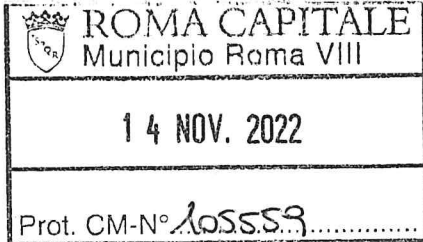




Direzione Socio Educativa
Programmazione e verifica alimentare



Agli I.C. "Giuseppe Montezemolo"
Alla c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic83000q@pec.istruzione.it

I.C. "Via Padre Semeria, 28"
Alla c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic8fd00v@pec.istruzione.it

I.C. "Via Salvatore Pincherle"
All.c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic8ch00a@pec.struzione.it

I.C. "Poggiali - Spizzichino"
All.c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic8ff00e@pec.struzione.it

I.C. "Carlo Alberto dalla Chiesa"
All.c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic82900g@pec.struzione.it

I.C. "P.za Damiano Sauli, 1"
All.c.a. del Dirigente Scolastico

PEC: rmic8fe00p@pec.struzione.it

A Tutte le POSES e FSE

Oggetto: Trasmissione nota QM 90369 del 09/11/2022 - 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.

Si trasmette quanto in oggetto.
L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

Ufficio Programmazione e Verifica Alimentare


Direttore
Alessandro Bellinzoni

Roma Capitale
Via Benedetto Croce, 50
Tel./Fax 06/69611616
Email: upascuola.mun08@comune.roma.it



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 Imprese 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 - Fusco 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 - Bocconcini 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 |

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 |
| | 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. |

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 |
| | Burro | 1.5 | 2 | 2 | 2.5 | 3 |

TORTINO DI MELANZANE

| | | | | | | |
|---|----------------------|------------------------|--------------------------|--|---|--|
| 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. 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 |
| | 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**

| | | | | | | |
|---|--------------------|------------------------|--------------------------|--|---|--|
| 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. 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 |
| | 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

| | | | | | | |
|---|--------------------|------------------------|--------------------------|--|---|--|
| 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. 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 |
| | 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**

| | | | | | | |
|---|--------------------------|------------------------|--------------------------|--|---|--|
| Tagliare la carne a dadini, passarla nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta. 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 |
| | 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 1° 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 monoporzionone. | 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 1° 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 1° 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 monoporzionone. | 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 1° grado/ adulti g |
| | Pane | 20 | 20 | 20 | 40 | 40 |
| | Olio evo | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 |

