

ROMA



Municipio Roma III Montesacro
Direzione Socio Educativa
Ufficio Programmazione Dietetica



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

Alle POSES
Francesca Marra
Giuseppina Scapigliati
Rosanna Svaluto
Maria Luisa Lo Russo
Antonella Comunità
Antonella Babbalacchio

Alle FSE
Laura Delle Site
Annalisa De Russis
Cristina Ceci
Silvia Ababi

E, p.c. Al Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione
Professionale
Direzione Servizi di supporto sistema educativo e
scolastico

Oggetto: Trasmissione modifiche e/o sostituzioni apportate al menu estivo scuole infanzia e primaria, ai sensi dell'art. 29 del CSDP 2021-2026, a seguito all'attività di "monitoraggio della gradibilità ricette menu" (QM/11307 del 31/03/2022)

Con riferimento all'oggetto, si trasmette la nota del Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale prot. QM/8660 del 07.03.2023, assunta al protocollo municipale con n. CD/33751 pari data, corredata dei relativi allegati.

Cordiali saluti.

Il Funzionario Dietista
Dott.ssa Ersilia Troiano

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

Il Direttore
Dott. Claudio Zagari



Prot. QM/2023/0008660
del 06/03/2023

CDI 33751 del 7/3/2023

- Alle Ditte di Ristorazione**
R.T.I. Vivenda S.p.A
R.T.I. Gemos. Soc. Coop.
R.T.I. Euturist New S.p.A.
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 dei Municipi I – XV**
- Ai Funzionari Dietisti dei
Municipi Roma I - XV**

Oggetto: Trasmissione modifiche e/o sostituzioni apportate al menu estivo, ai sensi dell'art. 29 del CSDP 2021-2026, a seguito all'attività di "monitoraggio della gradibilità ricette menu" (QM 11307 del 31/03/2022)

Facendo seguito alla nota riportata in oggetto, la scrivente Direzione ha valutato di procedere con delle modifiche e/o delle sostituzioni di alcune preparazioni gastronomiche del menu estivo, ai sensi dell'art. 29 del C.S.D.P., per le quali si è potuto constatare, a seguito del monitoraggio della gradibilità delle ricette erogate, un'evidente e un consistente rifiuto da parte degli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica tale da determinare una notevole produzione di scarti alimentari.

Alla luce di quanto sopra rappresentato, si allega alla presente nota:

- un riepilogo sintetico delle modifiche e/o delle sostituzioni apportate al menu estivo (allegato 1);
- il MENU ESTIVO con le modifiche e sostituzioni (allegato 2);
- il relativo ricettario (allegato 3).

Altresì, si informano codeste Imprese che la scrivente Direzione sta valutando le richieste pervenute relative alle modifiche del menu estivo previsto per i nidi capitolini, al fine di uniformare, ove possibile, gli ingredienti per la preparazione dei pasti nelle diverse fasce di età dei bambini frequentanti i nidi capitolini (piccoli, medi e grandi).



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

Inoltre, nell'ambito del suddetto monitoraggio la scrivente Direzione ha avuto modo di rilevare uno scarso gradimento, da parte dell'utenza, di alcuni dei menu progettuali (nota QM 90369 il 09/11/2022), pertanto si conferma e autorizza alla realizzazione solo dei seguenti menu progettuali:

il **menu della fattoria**, il **menu rosso**, il **menu di Pasqua**, i **menu di fine anno** (08/06/2023 e 28/06/2023) e il **menu di compleanno**.

Si ricorda che in occasione dell'erogazione di tali menu codeste Imprese devono garantire anche agli utenti con dieta speciale il medesimo menu, conforme alle prescrizioni dietetiche, così come previsto dall'art. 28 del C.S.D.P.

Al fine di garantire l'adeguato approvvigionamento dei pomodori rossi bio, previsti per il menu rosso, si riporta di seguito il calendario di somministrazione:

TIPO MENU	SETTIMANA	MUNICIPI
ROSSO (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

Infine, si precisa che la somministrazione del menu estivo, allegato alla presente, dovrà seguire il calendario della ristorazione scolastica inoltrato con nota QM 28594 del 30/06/2022.

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

12.1 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SEZIONE PONTE/ADULTI

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
Spuntino	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta
P	137 - Riso alla parmigiana	119 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro e basilico	117 - Pasta (conchigliette) al pesto delicato	127 - Pasta (stortini) all'ortolina	126 - Pasta affollò e parmigiano (mezzo farfalla)	133 - Pasta (mezzo penne rigate) rosa	110 - Crema di verdure con pasta (corallini)	168 - Pasta (conchigliette) con pesto	145 - Riscotto con zucchine
M	206 - Boccconcini di tacchino al limone	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	204 - Boccconcini di maiale panati	248 - Tortino di patate	211 - Fesa di tacchino al legume	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	240 - Salsapipita di bovino	214 - Asiago	233 - Petto di pollo panato
N	328 - Spinaio affollò	334 - Zucchine trifolate	311 - Fagiolini affollò	402 - Pane	333 - Zucchine gratinate	304 - Carote al legume	311 - Fagiolini affollò	327 - Spinaio al burro e parmigiano	316 - Insalata di pomodori
D	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	405 - Gelato	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
I	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
Merenda	Pinno affollò e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt
Spuntino	Yogurt da bere	Poşa di frutta	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker
M	119 - Pasta (mezzi farfalla) al pomodoro e basilico	126 - Pasta (pope piccole rigate) affollò e parmigiano	116 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)	115 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano	102 - Crema di sed con pasta (puntine)	140 - Riscotto allo zafferano	123 - Pasta (mezzi fusilli) al finto vegetale	112 - Forno all'ortolina	121 - Pasta (lumache) al sugo di spigola
A	248 - Tortino di linanda	247 - Crocchette di patate e fagiolini carrellini	217 - Montasio	209 - Bastoncini di merluzzo della cucina	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	234 - Polpettine di carne mista al pomodoro	227 - Medaglioni di merluzzo al limone	263 - Arrosto di tacchino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata
R	304 - Carote al legume	304 - Carote al legume	321 - Patate al legume	319 - Insalata verde	307 - Carote stufate	319 - Insalata verde	334 - Zucchine trifolate	330 - Patate al forno	328 - Spinaio affollò
E	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
D	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta
Spuntino	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Baranica
M	108 - Pasta (conchigliette) con pesto	118 - Pasta (lumachine) al pomodoro	142 - Riso con pesto	123 - Pasta (lumachine) al finto vegetale	117 - Pasta (pope piccole rigate) al pesto delicato	107 - Pasta (ditalini rigati) con lentichie	137 - Riso alla parmigiana	130 - Pasta (mezzo farfalla)	113 - Lasagna
E	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	231 - Mozzarella di bufala	232 - Petto di pollo al limone	223 - Frittata con zucchine	248 - Tortino di linanda	219 - Robola	224 - Fuso di pollo arrosto della cucina	209 - Bastoncini di merluzzo della cucina	209 - Bastoncini di merluzzo della cucina
R	330 - Tortino di zucchine	316 - Insalata di pomodori	304 - Carote al legume	402 - Pane	302 - Biste affollò	316 - Insalata di pomodori	321 - Patate al legume	311 - Fagiolini affollò	307 - Carote stufate
C	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
O	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato
L	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata
E	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Yogurt da bere	Yogurt da bere
D	127 - Pasta (stortini) all'ortolina	130 - Pasta (mezzo penne rigate) con zucchine	131 - Pasta (ditalini rigati) e patate	117 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato	138 - Riscotto al ragù di carne	127 - Pasta (conchigliette) all'ortolina	103 - Crema di fagioli con pasta pomodoro e basilico	115 - Pasta (pope piccole rigate) al burro e parmigiano	115 - Pasta (pope piccole rigate) al burro e parmigiano
I	215 - Cacciatore dolce	213 - Frittata di patate panate	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	224 - Fuso di pollo arrosto	231 - Mozzarella di bufala	205 - Boccconcini di tacchino	236 - Polpettine di bovino	227 - Medaglioni di merluzzo	227 - Medaglioni di merluzzo
V	319 - Insalata verde	307 - Carote stufate	302 - Biste affollò	304 - Carote al legume	320 - Patate al forno	311 - Fagiolini affollò	334 - Zucchine trifolate	322 - Patate affollò	322 - Patate affollò
O	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
E	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Pinno affollò e marmellata
Spuntino	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt
G	127 - Pasta (stortini) all'ortolina	130 - Pasta (mezzo penne rigate) con zucchine	131 - Pasta (ditalini rigati) e patate	117 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato	138 - Riscotto al ragù di carne	127 - Pasta (conchigliette) all'ortolina	103 - Crema di fagioli con pasta pomodoro e basilico	115 - Pasta (pope piccole rigate) al burro e parmigiano	115 - Pasta (pope piccole rigate) al burro e parmigiano
I	215 - Cacciatore dolce	213 - Frittata di patate panate	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	224 - Fuso di pollo arrosto	231 - Mozzarella di bufala	205 - Boccconcini di tacchino	236 - Polpettine di bovino	227 - Medaglioni di merluzzo	227 - Medaglioni di merluzzo
V	319 - Insalata verde	307 - Carote stufate	302 - Biste affollò	304 - Carote al legume	320 - Patate al forno	311 - Fagiolini affollò	334 - Zucchine trifolate	322 - Patate affollò	322 - Patate affollò
O	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
E	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Pinno affollò e marmellata
Spuntino	Poşa di frutta	Cracker	Baranica	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt	Poşa di frutta	Cracker	Yogurt da bere	Plumcake allo yogurt
V	120 - Pasta (mezz fusilli) al ragù di carne	140 - Riscotto allo zafferano	126 - Pasta (pope piccole rigate) affollò e parmigiano	106 - Forno con lentichie	127 - Pasta (stortini) all'ortolina	130 - Pasta (mezzo farfalla) con zucchine	147 - Insalata di pasta (sedanini) mediterranea	103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)	103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)
E	240 - Tortino di patate	225 - Hamburger di bovino	230 - Medaglioni di spigola	216 - Crescenza	302 - Arrosto di maiale	213 - Fesa di palasana gratinata	219 - Robola	238 - Ricotta	238 - Ricotta
N	319 - Insalata verde	319 - Insalata verde	334 - Zucchine trifolate	310 - Fagiolini al pomodoro	327 - Spinaio al burro e parmigiano	322 - Patate affollò	302 - Biste affollò	316 - Insalata verde	316 - Insalata verde
R	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
D	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatine con marmellata di frutta	Pinno affollò e marmellata	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Mini gresini + succo di frutta senza zuccheri aggi.
Merenda									

Note: le carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere ammorbiditi

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi: gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati!

12.2 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
Spuntino	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Frutta di stagione	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao
P	137 - Riso alla parmigiana	119 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro e basilico	116 - Pasta (conchigliette) al pesto	127 - Pasta (stortini) all'ortofana	136 - Ravioletti e spacci burro e salsa	133 - Pasta (mezzo penne rigate) rosa	110 - Crema di verdure con pasta (crafin)	108 - Pasta (conchigliette) con piselli	148 - Riso con zucchine
U	260 - Bacconcini di tacchino all'insalata	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	304 - Bacconcini di maiale panati	240 - Tortino di patate	211 - Fasi di tacchino all'insalata	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	240 - Salsapigna di bovino	214 - Asago	233 - Petto di pollo panato
N	328 - Spiccioli affollati	334 - Zucchine trifolate	311 - Fagiolini affollati	333 - Zucchine gratinate	333 - Zucchine gratinate	304 - Carote al tegame	311 - Fagiolini affollati	327 - Spiccioli al burro e parmigiano	316 - Insalata di pomodori
E	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
D	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
Merenda	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt
Spuntino	Yogurt da bere	Frutta di stagione	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Frutta di stagione	Cracker
A	119 - Pasta (mezzo farfalla) al pomodoro e basilico	126 - Pasta (pico piccole rigate) affollati e parmigiano	110 - Crema di verdure con pasta (semi di rabele)	115 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano	102 - Crema di ceci con pasta (crafin)	140 - Riso allo zafferano	123 - Pasta(mezzi fusilli) al fritto	112 - Fieno all'ortofana	121 - Pasta (lunette) al sugo di ragù
M	248 - Tortino di insalata	247 - Crocchette di patate e fagioli (cannellini)	217 - Mortadella	200 - Bacconcini di meluzzo della cuoca	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	234 - Polpetta di carne mista al pomodoro	238 - Medaglioni di meluzzo all'insalata	203 - Arrosto di tacchino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata
R	304 - Carote al tegame	321 - Patate al tegame	321 - Patate al tegame	319 - Insalata verde	307 - Carote trifolate	319 - Insalata verde	334 - Zucchine trifolate	329 - Patate al forno	328 - Spiccioli affollati
Y	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
E	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta
D	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Crostatina con marmellata di frutta
I	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana
Spuntino	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana
M	108 - Pasta (conchigliette) con piselli	101 - Agrodolci al pomodoro	142 - Riso con piselli	123 las - Pasta integrale (mezzo pennettini rigati) al fritto al pesto	116 - Pasta (pico piccole rigate) al pesto	107 - Pasta (ditalini rigati) con lenticchie	137 - Riso alla parmigiana	130 - Pasta (mezzo farfalla) con zucchine	113 - Lasagna
E	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	231 - Mazzarella di bufala	232 - Petto di pollo all'insalata	223 - Frittata con zucchine	248 - Tortino di insalata	219 - Robola	224 - Fuso di pollo arrosto	209 - Bacconcini di meluzzo della cuoca	307 - Carote trifolate
R	330 - Tortino di zucchine	316 - Insalata di pomodori	304 - Carote al tegame	302 - Biste affollate	302 - Biste affollate	316 - Insalata di pomodori	321 - Patate al tegame	311 - Fagiolini affollati	397 - Carote trifolate
L	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane
E	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato
D	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata
I	Frutta di stagione	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Cracker	Barana	Yogurt da bere
G	127 - Pasta (stortini) all'ortofana	132 - Pasta (mezzo penne rigate) con pesto di zucchine	131 - Pasta (ditalini rigati) e patate	116 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto	139 - Riso al tegame di carne	137 - Pasta (conchigliette) all'ortofana	103 - Crema di fagioli con pasta (parmigiano)	119 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro e basilico	115 - Pasta (pico piccole rigate) al burro e parmigiano
O	215 - Cacciatore dolce	213 - Frittata di piselli e piselli	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	224 - Fuso di pollo arrosto	231 - Mazzarella di bufala	205 -Bacconcini di tacchino	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	238 - Polpetta di bovino	227 - Medaglioni di meluzzo
V	319 - Insalata verde	307 - Carote trifolate	302 - Biste affollate	304 - Carote al tegame	320 - Patate al forno	311 - Fagiolini affollati	316 - Insalata di pomodori	334 - Zucchine trifolate	322 - Patate affollate
E	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	403 - Pane integrale	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
D	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Popa di fruttabiscotti tritati al cacao	Crostatina con marmellata di frutta	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice
Merenda	Muffin allo yogurt	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	Muffin allo yogurt	Cracker	Barana	Puncukale allo yogurt
Spuntino	Cracker	Barana	Yogurt da bere	Puncukale allo yogurt	130 - Pasta (stortini) all'ortofana	127 - Pasta (stortini) all'ortofana	134 - Pizza margherita (conchigliette)	147 - Insalata di pasta (sottoline) mediterranea	103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)
V	248 - Tortino di patate	225 - Hamburger di bovino	230 - Medaglioni di spigola	216 - Crescenza	202 - Arrosto di maiale	212 - Filetti di polpetta gratinati	219 - Robola	250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata	238 - Ricotta
E	319 - Insalata verde	319 - Insalata verde	334 - Zucchine trifolate	310 - Fagiolini al pomodoro	327 - Spiccioli al burro e parmigiano	322 - Patate affollate	302 - Biste affollate	319 - Insalata verde	333 - Zucchine gratinate
R	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane	402 - Pane
D	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	405 - Gelato	404 - Frutta	404 - Frutta	404 - Frutta
I	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.
Merenda	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.	Muffin allo yogurt	Crostatina con marmellata di frutta	Pancake affollati e marmellata	Focaccia bianca soffice	Mini grissini + succo di frutta senza zuccheri aggi.

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati

12.3 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO/ADULTI

(*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato; nel secondo ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così a seguire



Modifiche al menu estivo delle sezioni Ponte, Infanzia, Primaria e Secondaria del CSDP 2021- 2026

1. Nelle settimane I, IV, e VIII lo spuntino "frullato di frutta (primaria)/polpa di frutta (infanzia) e biscotti frollini al miele" è stato sostituito con lo spuntino "frutta di stagione";
2. Nella settimana II lo spuntino "plum-cake allo yogurt" è stato sostituito con lo spuntino "frutta di stagione";
3. In tutte le settimane è stata effettuata una inversione tra la merenda "banana" e lo spuntino "panino all'olio e marmellata";
4. La ricetta n. 142 – "Risotto con crema di piselli" è stata sostituita con la ricetta n. 142 – "Riso con piselli".
5. La ricetta n. 106 – "Crema di lenticchie con farro" è stata sostituita con la ricetta n.106 - "Farro e lenticchie"
6. La ricetta n. 108 – "Crema di piselli con la pasta" è stata sostituita con la ricetta n. 108 – "Pasta con piselli"
7. Nella settimana I la ricetta n.102 - "Crema di ceci con pasta" è stata sostituita con la ricetta n. 108 - "Pasta con piselli"
8. La ricetta n. 247 – "Tortino di fagioli e carote" è stata sostituita con la ricetta n. 247 - "Crocchette di patate e fagioli cannellini".
9. La ricetta n. 248 – "Tortino di limanda" è stata sostituita con la ricetta n. 209 - "Bastoncini di merluzzo della cuoca".
10. Nella settimana VII, la ricetta n. 222 – "Frittata con porri" è stata sostituita con la ricetta n. 220 – "Frittata" / n. 250 "Uova strapazzate" e n. 316 – "Insalata di pomodori".
11. La ricetta n.114 - "Minestrone gratinato al forno" è stata sostituita una volta con la ricetta n.147 - "Insalata di pasta Mediterranea" e una volta con la ricetta n. 118 – "Pasta al pomodoro" (sezione ponte)
12. Il mercoledì della settimana IV la ricetta n.123 - "Pasta al trito vegetale" è stata sostituita con la ricetta n.123 bis - "Pasta integrale al trito vegetale" nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria;
13. La ricetta n.132 - "Pasta integrale con pesto di zucchine" è stata sostituita con la ricetta n.132 - "Pasta con pesto di zucchine";
14. Le ricette n. 250 "Uova strapazzate" e n. 220 – "Frittata" posso essere somministrate indifferentemente in funzione della maggiore gradibilità riscontrata nel plesso e delle attrezzature necessarie alla preparazione del menu del giorno;
15. Nella settimana I è' stata sostituita la ricetta n. 306 – "Carote glassate" con la ricetta n. 304 - "Carote al tegame" per le sezioni ponte e infanzia e n. 305 - "Carote julienne" per la sezione primaria;
16. Nella settimana II, è stata sostituita la ricetta n. 302 - "Bieta all'olio" con la ricetta n. 319 - "Insalata verde";
17. Nella settimana III, è' stata sostituita la ricetta n. 324 – "Purea di carote" con la ricetta n. 304 - "Carote al tegame" per le sezioni ponte e infanzia e n.305 - "Carote julienne" per la sezione primaria;
18. La ricetta n. 245 – "Timballo di nasello al limone" e la ricetta n. 229 – "Medaglioni di nasello al limone" sono state sostituite con la ricetta n. 248 – "Tortino di limanda".

**106 – FARRO CON LENTICCHIE**

Ricetta: Sciacquare le lenticchie e cuocerle in acqua con gli odori e i pomodori. Lessare il farro, scolarlo e unirlo alle lenticchie. Condire con olio. 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 1° grado/ Adulti g
	Farro	35	40	45	50	60
	Lenticchie secche	12	20	25	30	30
	Carote	3	5	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2	2
	Pomodori pelati	10	10	10	10	10
	Olio extrav.	4,5	3,5	4	5	6

107 - PASTA CON LENTICCHIE

Ricetta: Sciacquare le lenticchie e cuocerle in abbondante acqua con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla alle lenticchie. Condire con olio. 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 1° grado/ Adulti g
	Pasta	20	30	30	35	40
	Lenticchie secche	12	20	25	30	30
	Carote	3	5	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10	10
	Olio extrav.	4,5	3,5	4	5	6

108 – PASTA CON PISELLI

Ricetta: Stufare i piselli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Lessare a parte la pasta, scolarla e unirla ai piselli. Servire il parmigiano a tavola. 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 1° grado/ Adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Piselli surg.	24	40	50	60	60
	Cipolla	3	3	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
	Olio extrav.	4,5	3,5	4	5	6

123 Bis - PASTA INTEGRALE AL TRITO VEGETALE

Ricetta: Tritare gli odori finemente e farli appassire nell'olio e in poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori passati. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta integrale, scolarla e condirla con la salsa ottenuta. Servire il parmigiano a tavola Usare sale iodato con moderazione.	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta integrale	60	70	75	80
	Carote	10	15	20	20
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	3	3	3	3
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	70	80	85	90
	Parmigiano	5	5	6	6
	Olio extrav.	3,5	4	5	6

132 - PASTA CON PESTO DI ZUCCHINE

Ricetta: Mondare, lavare e tagliare le zucchine. Scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio. Togliere l'aglio, aggiungere le zucchine e far cuocere per qualche minuto. Lavare le foglie di basilico e asciugarle; porle nel frullatore insieme alle zucchine, alle mandorle e ai pinoli e tritare. Lessare la pasta e scolarla; condire con il pesto ed il parmigiano e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta	60	70	75	80
	Zucchine	40	50	55	60
	Mandorle pelate	2	3	4	5
	Pinoli	3	4	5	6
	Parmigiano grattugiato	6	7	7	8
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5	5	6

Usare sale iodato con moderazione.

142 -RISO CON PISELLI

Ricetta: Stufare i piselli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Lessare a parte il riso, scolarlo e unirlo ai piselli. Servire il parmigiano a tavola	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	60	70	75	80
	Piselli surg.	24	40	50	60	60
	Cipolla	3	3	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
Usare sale iodato con moderazione.	Olio extrav.	4,5	3,5	4	5	6

147 - INSALATA DI PASTA MEDITERANEA

Ricetta: Lavare i pomodori e tagliarli a piccoli pezzi. Sgocciolarli e condirli con poco sale. Tagliare a dadini la caciotta. Lessare la pasta in acqua bollente, scolare e passare sotto un getto di acqua fredda. Unire gli ingredienti tagliati a pezzettini, condire con il pesto e mescolare delicatamente. 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 1° grado/ Adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Pomodori freschi	60	70	80	90	100
	Caciotta	25	25	30	30	40
	Pesto senza aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

209 – BASTONCINI DI MERLUZZO DELLA CUOCA*

Ricetta: Tritare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) Unire le patate precedentemente lessate e passate, le uova ed il sale. Amalgamare fino ad ottenere un impasto solido ma non duro. Su una teglia oliata formare i bastoncini, spolverizzare con il pangrattato ed infornare.	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	100	110	130
	Patate	20	20	25	30	30
	Pangrattato per impanatura	4	5	7	8	10
	Uova	3	3,5	4	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4,5	5	5,5	6


223 – FRITTATA CON ZUCCHINE

Ricetta: Lavare e mondare le zucchine e tagliarle a rondelle. Condirle con olio, metterle in una teglia ed infornare. Sbattere le uova con in latte e versare il composto sulle zucchine. Infornare nuovamente. E' consentita la cottura, in alternativa, in padella. 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
	Uova	50	50	50	75	100
	Zucchine	100	100	100	150	200
	Latte UHT	2	2	2	3	4
	Olio extrav.	4	4	4	5	6

247 - CROCCHETTE DI PATATE E FAGIOLI CANNELLINI

Ricetta: Cuocere in abbondante acqua i fagioli cannellini (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati). Lessare le patate, poi frullare il tutto e unire uova, 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
	Fagioli cannellini 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 extrav.	3	3.5	4	5	6