ROMA

Municipio Roma V
Direzione Socio Educativa
Area Coordinamento e Gestione dei Servizi Educativi
Ufficio Programmazione Alimentare



Ai Dirigenti Scolastici degli IICC

I.C. SIMONETTA SALACONE
rmic8ew00x@pec.istruzione.it
I.C. GIROLAMO COCCONI
rmic8e300c@pec.istruzione.it
I.C. CESARE DE CUPIS
rmic8e0001@pec.istruzione.it
I.C. PIROTTA
rmic8e200l@pec.istruzione.it
I.C. OLCESE
rmic8ex00q@pec.istruzione.it
I.C VENEZIA GIULIA
rmic8et00c@pec.istruzione.it
I.C. ANAGNI
rmic8eu008@pec.istruzione.it
I.C. VIA LUCHINO DAL VERME
rmic8ev004@pec.istruzione.it
I.C. ALBERTO MANZI
rmic8z400c@pec.istruzione.it
I.C. VIA LAPARELLI
rmic8ck00b@pec.istruzione.it
I.C. G.B. VALENTE
rmic82300l@pec.istruzione.it
I.C. ARETUSA
rmic8e100r@pec.istruzione.it
I.C. LUCA GHINI
rmic8ey00g@pec.istruzione.it
I.C. PIROTTA
rmic8e200l@pec.istruzione.it
I.C. SESAMI
rmic8ez00b@pec.istruzione.it
I.C. ARTEMISIA GENTILESCHI
rmic8cc007@pec.istruzione.it

Alle POSES
Susanna Pignalosa
CFBL3
Rosetta Rossella Testa
CFBL17
Angela Scordino
CFBL18
Paola Confalone
CFBL6
Patrizia Monteleone
CFBL19
Elisa Carboni
CFBL20

Roma Capitale
Viale Palmiro Togliatti, 983 – 00171 Roma
Ufficio Programmazione Alimentare
Tel. 06.69607663/628/692
Mail: programmazionealimentare.mun05@comune.roma.it
Pec: protocollo.municipioroma05@pec.comune.roma.it

ROMA

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

Prot. QM 13695
del 19.04.2022

CF 60845
del 19.04.2022

Alle Ditte di Ristorazione
R.T.I. Vivenda S.p.A
R.T.I. Gemos. Soc. Coop.
R.T.I. Euturist New S.r.l.
Serenissima Ristorazione S.p.A.
R.T.I. Cir Food S.C.
R.T.I. Servizi Integrati S.r.l.
Elior Ristorazione S.p.A.
R.T.I. Sodexo Italia S.p.A.
R.T.I. Fabbro Food S.p.A.
Dussmann Service S.r.l
Compass Group Italia S.p.A.
R.T.I. Gestione Servizi Integrati S.r.l.
R.T.I. Pedevilla S.p.A.
CNS Consorzio Nazionale Servizi Società' Cooperativa
Bioristoro Italia S.r.l

Ai Direttori di Direzione Socio-Educativa
Municipi Roma I-XV

Agli Uffici Programmazione Alimentare
Municipi Roma I-XV

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

In riferimento all'oggetto si indicano di seguito le giornate di somministrazione del menu ucraino, scelte dalla Scrivente, al fine di alterare il meno possibile il menu della settimana e di consentire alle Imprese in indirizzo di approvvigionarsi delle derrate necessarie alle preparazioni allegate:

Data somministrazione	Municipi
02/05/2022	I, III, IV, VI, XIV
03/05/2022	II, IX
04/05/2022	V, XII, XIII, XV
05/05/2022	VII, VIII, X, XI

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

SSdC/AD

QM 13635
del 19.04.2022

MENU' UCRAINO

VARENYKY AL BURRO

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

POLLO ALLA KIEV

Ricetta:	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. Arrotolare il petto di pollo per creare un involtino, in modo che la crema resti all'interno. Passare ciascun involtino nelle uova sbattute e successivamente nel pan grattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare	petto di pollo	50	60	80	90	100
	aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	burro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Uova	6	8	10	12	13
	pangrattato	5	6	8	9	10
Usare sale iodato con moderazione	olio extrav	4	4,5	5	5,5	6

PATATE AL BURRO

Ricetta:	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. Sbucciarle, tagliarle a dadini e disporle in un tegame con burro. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	Patate	100	120	150	180	200
Usare sale iodato con moderazione.	Burro	3,5	4,5	6	6,5	7