

ROMA



Municipio Roma III
Direzione Socio Educativa
Ufficio Diete

 ROMA CAPITALE Municipio Roma III
01 MAR. 2017
Prot. CD-N° 23328

Prot n 1061 /V.6
del 31/3/17

Agli Istituti Comprensivi

IC M. Bandello
IC Piazza Filattiera
IC Uruguay
IC Via Savinio
IC Carlo Levi
IC Fidenae
IC R. Fucini
IC Bruno Munari
IC P.zza Capri
IC Via Val Maggia
IC M. Montessori
IC Piaget - Majorana

Ai FFSSEE POSES

Luisa Lucia Gioviale
Rosanna Svaluto
Stefania Dini
Daniela Nuccitelli
Antonella Babbalacchio
Luisa Serrao
Sergio Serra
Giuseppina Scapigliati
Giuseppina Cattarulla

Alle Società

CIR Food s.c.
Cimas Ristorazione S.r.l.
Serenissima Ristorazione S.p.A.
RTI La Cascina Global Service S.r.l. – Solidarietà e lavoro Soc. Coop.

Oggetto: CSA 2013/2017 – art. 26: menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico educativo: Menu "I colori del benessere"

Con riferimento all'oggetto, si trasmettono le note del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici QM prot. n. 4295 del 17.02.2017 e QM 4733 del 22.02.2017, assunte al protocollo dello scrivente Municipio, rispettivamente, con CD/18720 del 17.02.2017 e CD/20908 del 22.02.2017, che prevede la realizzazione di menu a tema, sviluppati sui "cinque colori del benessere" per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, in alcune giornate di marzo, aprile e maggio, secondo il seguente calendario:

- Menu Arancione (15 marzo)
- Menu Verde (30 marzo)
- Menu Bianco (3 aprile)
- Menu Viola (28 aprile)
- Menu Rosso (26 maggio)

Si rimane a disposizione per ulteriori informazioni e/o chiarimenti.
Distinti saluti.

Il Funzionario
Dott.ssa Daniela Cervi

Direzione Socio Educativa
Il Direttore
Dott.ssa Giovanna Giannoni

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo e Scolastico

CD 18720 del
17/02/2017



All'Impresa La Cascina G.S.

Al Direttore di Direzione Socio Educativa
Municipio III

All' Ufficio Dietiste
Municipio III

**Oggetto: Capitolato Speciale d'Appalto della ristorazione scolastica 2013-2017 -
articolo 26 - menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico -
educativo**

Il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici in linea con le indicazioni del Ministero della Salute riguardo la promozione del consumo di frutta e verdura nelle scuole propone, in via sperimentale, il progetto "I colori del benessere". Tale iniziativa si inserisce parallelamente ad attività didattiche sul tema dei colori in via di svolgimento nelle scuole dell'infanzia comunale.

Il progetto prevede la realizzazione di menu a tema, sviluppati sui cinque colori del benessere per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria. Verranno proposti in alcune giornate di marzo, aprile e maggio i seguenti menu:

menu Arancione (15 marzo)

menu Verde (30 marzo)

menu Bianco (3 aprile)

menu Viola (28 aprile)

menu Rosso (26 maggio)

Si allegano i menu proposti.

L'Impresa in indirizzo dovrà garantire l'erogazione dei suddetti menu anche per le diete speciali nel rispetto delle prescrizioni mediche.

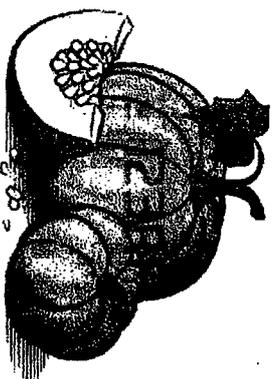
Si invitano inoltre i Direttori di Direzione Socio Educativa del Municipio ad inviare la presente nota ed il relativo allegato alle Istituzioni scolastiche con mensa autogestita per l'eventuale adesione.

Con l'occasione si porgono cordiali saluti

Il Direttore
Ivana Bigari

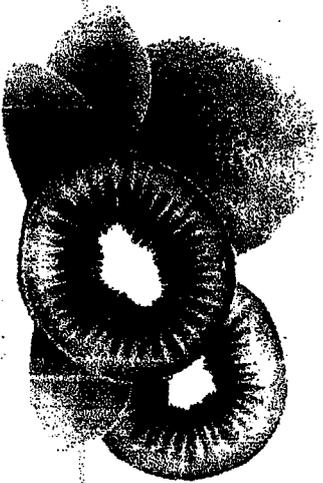
MENU ARANCIO

- CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI
- PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA
- CAROTE FLANGE'
- ARANCIA
- PANE



MENU VERDE

- RISOTTO CON CREMA DI SPINACI
- HAMBURGER DI PISELLI E PATATE
- INSALATA VERDE
- KIWI
- PANE



MENU BIANCO

- PASTA CON RICOTTA
- ARROSTO DI SUINO CON MELE
- INSALATA DI FINOCCHI
- PERA
- PANE



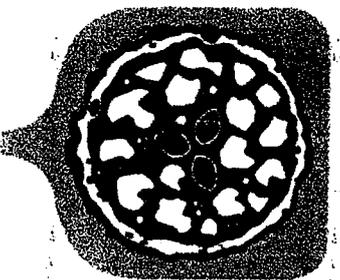
MENU VIOLA

- RISOTTO CON CAVOLO VIOLA
- PARMIGIANA DI MELANZANE
- FRUTTA
- PANE



MENU ROSSO

- PIZZA ROSSA
- PROSCIUTTO COTTO
- INSALATA DI POMODORI
- FRAGOLE/MELE ROSSE (infanzia)
- PANE



ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo e Scolastico

CD 20908 del 22/02/017



Alle Imprese di Ristorazione in Appalto:
La Cascina G.S.

Dussmann Service

Cns

Vivenda S.p.A.

Cir Food

Serenissima Ristorazione S.p.A.

Ai Direttori di Direzione Socio Educativa
Municipi I-XV

All' Ufficio Dietiste
Municipi I-XV

Oggetto: Capitolato Speciale d'Appalto della ristorazione scolastica 2013-2017 - articolo 26 - menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico - educativo

Ad integrazione della nota inviata il giorno 17 febbraio u.s. relativamente al progetto "I colori del benessere" si inviano i dettagli delle ricette e le relative grammature per i menu proposti.

Si coglie l'occasione per ricordare alle Imprese in indirizzo di predisporre i menu per le diete speciali concordando con le Dietiste municipali le appropriate sostituzioni.

Si invitano inoltre i Direttori di Direzione Socio Educativa dei Municipi ad inviare la presente nota ed i relativi allegati alle Istituzioni scolastiche con mensa autogestita.

Con l'occasione si porgono cordiali saluti

Il Direttore
Ivana Bigari

MENU ARANCIO

Ingredienti	PRIMAVERA/ESTATE	INVERNO	PRIMAVERA	CONCORSO
Crema di zucca con crostini				
Zucca	50	60	70	80
Olio evo	3	3	4	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	40	40	55	60
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini di pane	20	30	30	40
Petto di pollo all'arancia				
Petto di pollo	50	60	90	100
Farina	2,5	3	4	4,5
Arancia succo	20	20	20	20
Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote flange'				
Carote	50	80	100	120
Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arancia				
Arancia	80	100	150	150
Pane	20	20	30	40
SPUNTINO: crostino all'apricocca	40	40	40	40

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Tagliare la zucca e le patate a dadini e lasciarli stufare nell'olio e poco brodo vegetale, fino a farli diventare una crema. Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente. Tagliare a dadini il pane raffermo, disporlo su una teglia e infornarlo. A fine cottura condire i crostini di pane con la crema di zucca ottenuta

PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA: Infarinare i petti di pollo, disporli su una teglia oliata e infornare. Regolare di sale. Diluire il succo di arancia filtrato con altrettanta acqua e versarlo sulla carne. Lasciar ridurre un pochino il liquido e sfornare.

CAROTE FLANGE': Ricetta numero 304

MENU VERDE

RISOTTO CON CREMA DI SPINACI	PRIMA VERDE	PRIMA	PRIMA	SECONDA
Riso parbolled	50	50	70	80
Spinaci gelo	30	30	30	40
Cipolla	3	3	5	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
HAMBURGER PISELLI E PATATE				
Piselli gelo	50	50	60	80
Patate	80	80	90	100
Olio evo	3	4	5	6
Farina	3	3	4	5
Pangrattato	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE				
Lattuga	50	60	70	80
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA				
Kiwi	80	100	150	150
Panc	20	20	20	20
SPUNTINO crostatina	40	40	30	40

RISOTTO CON CREMA DI SPINACI:

Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene. Nel frattempo, preparare il brodo vegetale con carota, cipolla e sedano. Portare a cottura il riso, aggiungendo, man mano, il brodo vegetale bollente. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Aggiustare il sale, aggiungere gli spinaci e mescolare con cura.

HAMBURGER PISELLI E PATATE:

Lessare le patate ed i piselli, separatamente. Frullare insieme, salare e lasciar riposare l'impasto. Formare gli hamburger ed infarinarli. Disporre gli hamburger in una teglia oliata ed infornare.

INSALATA VERDE: Ricetta numero 314 con lattuga

MENU' BIANCO

Pasta di semola	50	50	70	80
Ricotta vaccina	15	15	20	20
Olio evo	3	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arista di suino	50	60	90	100
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	4	4	4	5
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mele	15	20	20	30
Cipolla	3	3	5	5
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi	80	100	120	150
Olio evo	3	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pera	125	125	125	125
SPUNTINO: crostatina				

PASTA CON RICOTTA:

Lessare la pasta in acqua salata. Nel frattempo setacciare la ricotta per ottenere una consistenza liscia aggiungendo un po' di acqua di cottura. Scolare la pasta e aggiungere la ricotta mescolando con cura.

ARROSTO DI SUINO CON LE MELE:

Preparare il brodo vegetale con carota, sedano e cipolla. Nel frattempo mettere la carne in un tegame con olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Far cuocere a fuoco moderato unendo il brodo vegetale. A metà cottura aggiungere le mele tagliate a fettine. A cottura quasi ultimata bagnare con vino bianco e lasciarlo evaporare. Aggiustare il sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura precedentemente frullata.

INSALATA DI FINOCCHI: Ricetta numero 309

MENU' VIOLA

Riso	50	50	70	80
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolo viola	30	30	30	40
Parmigiano	5	5	5	6
Olio evo	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
melanzane	70	70	90	110
Pomodori pelati	30	30	40	50
Mozzarella	25	25	30	35
Parmigiano	8	8	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	4	4	4	5
Susine o prugne	80	100	150	150

RISOTTO CON CAVOLO VIOLA: Tagliare il cavolo viola a listarelle sottili e stufarlo nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente e mantecare sul fuoco con il parmigiano. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e servire caldo.

PARMIGIANA DI MELANZANE: Tagliare le melanzane in fette di altezza circa 1 cm. Riporle in forno preriscaldato a 170 °C con un po' di sale il tempo necessario a grigliarle. Preparare il sugo di pomodoro in tegame condito con olio e sale. Versare un po' di sugo sulla teglia, disporre il primo strato di melanzane, coprirle in parte con altro sugo di pomodoro e mozzarella precedentemente tritata. Comporre il secondo strato ripetendo la stessa sequenza (melanzane, pomodoro, mozzarella) e cospargere la superficie con il parmigiano grattugiato. Infornare a 200 °C per circa 15 minuti, il tempo di far sciogliere il formaggio. Servire calda.

MENU' ROSSO

Pizza rossa	80	80	100	120
Prosciutto cotto	40	40	50	60
Pomodori	80	100	120	150
Olio evo	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fragole (per infanzia mela rossa)	80	100	150	150

PIZZA ROSSA : Riscaldare la pizza rossa sulle teglie, riporla nel forno preriscaldato a 180 °C, servire calda.

PROSCIUTTO COTTO: Ricetta numero 241

INSALATA DI POMODORI: Ricetta numero 310