



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

OK 13,95  
del 18.04.2022

MENU' UCRAINO

VARENYKY AL BURRO

<b>Ricetta:</b> Lessare i varenyky. Scolarli e condirli con il burro.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola infanzia gr</b>	<b>Scuola primaria classi (I e II) gr</b>	<b>Scuola primaria classi (III, IV e V) gr</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr</b>
	Varenyky (pasta ripiena fresca di carne a forma di mezza luna)	65	80	90	100
<b>Usare sale iodato con moderazione</b>	Butiro	11	12	13,5	15

POLLO ALLA KIEV

<b>Ricetta:</b> Tritare finemente aglio e prezzemolo. Mescolare il frito 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 pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione ponte gr</b>	<b>Scuola infanzia gr</b>	<b>Scuola primaria classi (I e II) gr</b>	<b>Scuola primaria classi (III, IV e V) gr</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr</b>
	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
	<b>Usare sale iodato con moderazione</b>					

PATATE AL BURRO

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbuciarle, tagliarle a dadini e disporle in un tegame con burro. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione ponte gr</b>	<b>Scuola infanzia gr</b>	<b>Scuola primaria classi (I e II) gr</b>	<b>Scuola primaria classi (III, IV e V) gr</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr</b>
	Patate	100	120	150	180	200
	Butiro	3,5	4,5	6	6,5	7
<b>Usare sale iodato con moderazione.</b>						