



Ministero dell'Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Comprensivo "Montessori-M.C. Pini"

Via S. M. Goretti, 41 – 00199 R O M A – ☎ 06 / 86 20 83 92 – 📠 06 / 86 20 83 95

C. F. 80423810581 - C.M: RMIC8G900L

mail: RMIC8G900L@istruzione.itpec: RMIC8G900L@pec.istruzione.it

Circolare n. 55

Al Personale Docente

Avviso n. 24

Alle famiglie

All' Albo

Al Sito Web

Oggetto: comunicazione in merito a nuove disposizioni all'interno del nostro istituto, e operative da gennaio 2023, sull'introduzione di cibi a scuola dall'esterno, per il festeggiamento di compleanni degli alunni all'interno delle classi.

Si rappresenta che il Comune di Roma, in data 09/11/2022, prot. QM/2022/0090369, ha emanato nuove indicazioni cui attenersi, riguardo al festeggiamento di compleanni dei bambini nelle sezioni di infanzia, primaria e secondaria di I grado nelle scuole interessate dalla refezione scolastica, in tutti i municipi di Roma.

In tale circolare è stato previsto che, nell'ultima settimana di ogni mese, sia predisposto un calendario per la somministrazione di un ciambellone in tutte le classi, in sostituzione dello spuntino di metà mattina, per consentire il festeggiamento dei compleanni di tutti i bambini e le bambine di ciascuna classe, insieme ai propri compagni.

Considerate tali nuove disposizioni, si rende necessario sostituire ed aggiornare le precedenti disposizioni in merito (circolare n. 17 dell'11/10/2022), con la presente nota.

A partire dal prossimo gennaio, pertanto, si raccomanda alle famiglie e a tutti i docenti di attenersi a tali nuove disposizioni relativamente al festeggiamento dei compleanni.

Si allega il documento in oggetto.

L'occasione è gradita per porgere i più cordiali saluti di serene festività e di buon anno nuovo.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

OTT. SSA MARIA BEATRICE FURLANI

Maria Beatrice Furlani



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 (15 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 (15 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 (15 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 (15 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 (15 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		

ROMA



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

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

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
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	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 1° 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 1° 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 1° 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 1° grado/ adulti g
	Crostatina all'albicocca	40	40	40	40	40

MENU BIANCO**PASTA AL CAVOLFOIORE**

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 1° 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 1° 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
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	1,5	2	2	2,5	3	

TORTINO DI MELANZANE

<p>Tagliare le melanzane a fette. Disporre 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.</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
	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**

<p>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.</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
	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

<p>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.</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
	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**

<p>Tagliare la carne a dadini, passarla nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare.</p> <p>Limone a richiesta.</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
	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 monoporzione.	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 monoporzione.	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