



COMUNE DI FORMELLO
N.0003341 - 06.02.2020
CAT. CLASSE 0 ARRIVO



ASL ROMA4
Prot. Uscita N. 0005985/2020
Del 06/02/2020

Rignano Flaminio 06/02/2020



alla sig.a M Cagnucci
Servizi alla Persona Comune di Formello
Sede

OGGETTO: Richiesta di parere tabelle menù mensa scuola dell'infanzia e primaria Formello

In riferimento alla vostra richiesta pervenuta il 05/02/2020 prot. 5860/2020 modificante il menù pervenuto il 11/10/2019 prot..0045341, vista la Determinazione Dirigenziale della Direzione Regionale Tutela della Salute e S.S.R. Regione Lazio del 11/06/2007 n° 2077 pubblicata in BUR Lazio n° 19 del 10/07/07e successive integrazioni,

visti i menù pervenuti,

si comunica quanto segue:

si esprime parere favorevole per i menù pervenuti che si restituiscono vistati, con le prescrizioni di seguito:

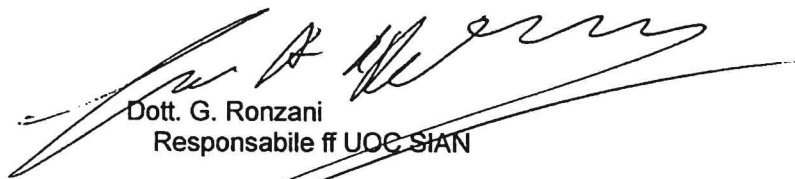
grammature: pur essendo presente una dettagliata tabella dei macronutrienti, è necessario far pervenire allo scrivente servizio il ricettario completo o le grammature dettagliate di ogni piatto entro sessanta giorni dalla presente:

valutare l'apprezzamento della "Pasta alla carbonara" per la scuola materna, prevedere una variazione in caso di insuccesso.

La frutta, non meglio specificata, per quanto possibile, dovrà essere variata tra un giorno e l'altro.

La mozzarella(o fiordilatte) nel menù della scuola materna deve essere tagliata finemente per prevenire rischi di soffocamento, lo stesso per noci e nocciole.

Distinti Saluti


Dott. G. Ronzani
Responsabile ff UOC SIAN

ASL ROMA 4
Via Terme di Traiano 39/a
00053 Civitavecchia (RM)
(RM)
+39 06.96669.449/452
www.aslrmf.it
[pec: protocollo@pec.aslrmf.it](mailto:pec:protocollo@pec.aslrmf.it)
p.iva.04743741003

Dipartimento di Prevenzione
Via Terme di Traiano 39/a
00053 Civitavecchia (RM)
+39.06.966.69 100

diprev.civ@aslrmf.it

SIAN Rignano Flaminio
V. Verdi 1
00068 Rignano Flaminio
+39 06.96669.449/452

sian.fl@aslrmf.it

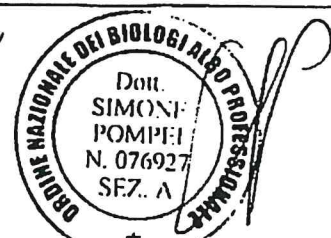
MENU' INVERNALE MATERNA DAL 01.11 AL 31.03					
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUN	14 – Mezze maniche all'amatriciana 121 – Pollo al forno 207 – Carote julienne Frutta di stagione Pane	23 – Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro 123 bis – prosciutto cotto 215 bis – insalata verde con noci e noccioline Frutta di stagione Pane	20 – Sedanini ricotta e pomodoro 105 – Coniglio alla cacciatore 201 – Bieta ripassata Frutta di stagione Pane	26 – Risotto allo zafferano 102 – Affettati misti (prosciutto cotto e salame) 219 – Spinaci Frutta di stagione Pane	32 – Tortellini di carne burro e salvia 108 bis – Straccetti di fesa di tacchino al limone 217 – piselli al tegame Frutta di stagione Pane
MAR	4 – Passato di legumi con ditalini Polpette di bovino al pomodoro 210 – Insalata di Fincocchi Frutta di stagione Pane	30 – Maccheroncini all'uovo al ragù bianco 126 – scaloppina di bovino al limone 213 – Insalata di carote e fagiolini Frutta di stagione Pane	28 – Sformato di pasta al forno 127 – Tagliere di formaggi misti 202 – Broccoletti di Anguillara all'agro Frutta di stagione Pane	3 bis – Minestra di verdure con corallini 104 – Bastoncini di merluzzo al forno 212 bis – Insalata mista Frutta di stagione Pane	25 – Risotto alla parmigiana 115 – Frittata 218 – Purea di patate Frutta di stagione Pane
MER	17 – Mezzi fusilli con zucca 129 – Uova strapazzate 207 – Patate al forno Frutta di stagione Pane	2 – Minestra di legumi misti con orzo 115 – frittata 208 – fagiolini Frutta di stagione Pane	13 – Pennette alla carbonara 110 – Filetti di nasello gratinati 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	29 – Sformato di patate 128 – Uova 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	16 – Mezze penne con broccoletti di Anguillara 122 – Polpette di malale al pomodoro 205 – Carote al limone Frutta di stagione Pane
GIO	15 – Sedanini alla parmigiana 114 bis - caciotta mista 201 – bieta ripassata Frutta di stagione Pane	24 – Risotto al pomodoro Nuggets di merluzzo 219 – Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	5 – Passato di legumi misti con ditalini 130 – Uova strapazzate 204 – Carote al burro Frutta di stagione Pane	22 – Pizza margherita 123 bis prosciutto cotto 208 – Fagiolini Frutta di stagione Pane	2 – Minestra di legumi misti con orzo Fiordilatte 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane
VEN	26 – Risotto allo zafferano 113 – Filetto di merluzzo panato 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	3 bis – Minestra di verdure con corallini 114 – Formaggio crescenza 218 – Purea di patate Frutta di stagione Pane	12 – Mezze maniche alla gricia 124 – Saltimbocca alla romana 219 – Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	5 – Passato di legumi misti con ditalini 126 – Straccetti di bovino 203 – Broccolo romanesco Frutta di stagione Pane	11 – Pennette al tonno Polpette di pesce 208 – Fagiolini Frutta di stagione Pane

N.B. Nel menù sono presenti i seguenti prodotti biologici : RISO SCOTTI , PASTA, UOVA, VERDURE, LEGUMI; INOLTRE SONO PRESENTI ALTRI PRODOTTI DI PRIMA SCELTA COME CARNE ITALIANA (suina e bovina) CARNI BIANCHE ITALIANE, OLIO EXTRA VERGINE BIO, BROCCOLETTO DOP DI ANGUILLARA, PECORINO ROMANO DOP

PARABRE FAO RUMB con PRESCRIZIONI

06/02/2020

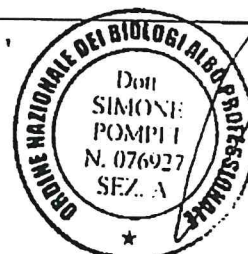
ASL ROMA A
Dr. Giovanni A. RONZANI



MENU' INVERNALE PRIMARIA DAL 01.11 AL 31.03					
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUN	14 – Rigatoni all'amatriciana 121 – Pollo al forno 207 – Carote Julienne Frutta di stagione Pane	23 – Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro 123 – prosciutto crudo dop 215 bis – insalata verde con noci e nocciole Frutta di stagione Pane	20 – Rigatoni ricotta e pomodoro 105 – Coniglio alla cacciatora 201 – Bieta ripassata Frutta di stagione Pane	26 – Risotto allo zafferano 102 – Affettati misti (prosciutto crudo, salame, speck) 219 – Spinaci Frutta di stagione Pane	32 – Tortellini di carne burro e salvia 108 bis – Straccetti di fesa di tacchino al limone 217 – piselli al tegame Frutta di stagione Pane
MAR	4 – Passato di legumi con ditalini Polpette di bovino al pomodoro 210 – Insalata di Finocchi Frutta di stagione Pane	30 – Tagliatelle all'uovo al ragù bianco 126 – scaloppina di bovino al limone 213 – insalata di carote e fagiolini Frutta di stagione Pane	28 – Sformato di pasta al forno 127 – Tagliere di formaggi misti 202 – Broccoletti di Anguillara all'agro Frutta di stagione Pane	3 bis – Minestra di verdure con corallini 104 – Bastoncini di merluzzo al forno 212 bis – insalata mista Frutta di stagione Pane	25 – Risotto alla parmigiana 115 – Frittata 218 – Purea di patate Frutta di stagione Pane
MER	17 – Fusilli con zucca 129 – Uova strapazzate 207 – Patate al forno Frutta di stagione Pane	2 – Minestra di legumi misti con orzo 115 – frittata 208 – fagiolini Frutta di stagione Pane	13 – Spaghetti alla carbonara 110 – Filetti di nasello gratinati 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	29 – Sformato di patate 128 – Uova 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	16 – Penne con broccoletti di Anguillara 122 – Polpette di maiale al pomodoro 205 – Carote al limone Frutta di stagione Pane
GIO	15 – Sedani alla parmigiana 114 bis - caciotta mista 201 – bieta ripassata Frutta di stagione Pane	24 – Risotto al pomodoro Nuggets di merluzzo 219 – Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	5 – Passato di legumi misti con ditalini 130 – Uova strapazzate 204 – Carote al burro Frutta di stagione Pane	22 – Pizza margherita 123 bis prosciutto cotto 208 – Fagiolini Frutta di stagione Pane	2 – Minestra di legumi misti con orzo Fiordilatte 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane
VEN	26 – Risotto allo zafferano 113 – Filetto di merluzzo panato 215 – Insalata verde Frutta di stagione Pane	3 bis – Minestra di verdure con corallini 114 – Formaggio crescenza 218 – Purea di patate Frutta di stagione Pane	12 – Rigatoni alla gricia 124 – Saltimbocca alla romana 219- Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	5 – Passato di legumi misti con ditalini 126 – Straccetti di bovino 203 – Broccolo romanesco Frutta di stagione Pane	11 – Spaghetti al tonno Polpette di pesce 208 – Fagiolini Frutta di stagione Pane

N.B. Nel menù sono presenti i seguenti prodotti biologici : RISO SCOTTI , PASTA, UOVA, VERDURE, LEGUMI; INOLTRE SONO PRESENTI ALTRI PRODOTTI DI PRIMA SCELTA COME CARNE ITALIANA (suina e bovina) CARNI BIANCHE ITALIANE, OLIO EXTRA VERGINE BIO, BROCCOLETTO DOP DI ANGUILLARA, PECORINO ROMANO DOP

PARIBUS FAVORIS UOB CON PRESSORI 2011
6/2/2010
ASL ROMA A
Dr. Giovanni A. RONZANI



MENU' INVERNALE MATERNA / PRIMARIA DAL 01.11 AL 31.03

N.B. Nei menù della scuola materna e primaria sono state effettuate le seguenti integrazioni:

Martedì settimana I - inserite Polpette di bovino al pomodoro

Martedì settimana II - inserite Scaloppine di bovino al limone

Mercoledì settimana III - inseriti Filetti di nasello gratinati

Giovedì settimana III - inserite Uova strapazzate

Giovedì settimana IV - inserito Prosciutto cotto

Venerdì settimana V - inserite Polpette di pesce

