



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

## **SPECIFICAZIONI AL BANDO E CAPITOLATO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A SEGUITO DI RICHIESTE DI CHIARIMENTI DA PARTE DI VARIE DITTE**

L'UFFICIO SCOLASTICO AL FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA TRASPARENZA SUL BANDO IN OGGETTO E AL FINE DI GARANTIRE UGUALE TRATTAMENTO A TUTTI I POTENZIALI CONCORRENTI PUBBLICA I SEGUENTI CHIARIMENTI FORNITI A VARIE DITTE SU ESPLICITA RICHIESTA:

- 1) **CON RIFERIMENTO AL PUNTO 3: "CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE":** IL MAX DEI PUNTI CONSENTITI (6 PUNTI) SARA' ATTRIBUITO ALLA DITTA CONCORRENTE CHE ABBA CONSEGUITO E DICHIARATO L'OTTENIMENTO DI TUTTE E LE TRE LE CERTIFICAZIONI.
  
- 2) **CON RIFERIMENTO AL PUNTO 4: "CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE":** ESPERIENZA PROFESSIONALE DEL COORDINATORE DEL SERVIZIO E DIETISTA GLI ANNI DI ESPERIENZA SONO DA CONSIDERARSI PER ENTRAMBE LE FIGURE E POSSONO ESSERE ATTESTATE ATTRAVERSO I CURRICULUM VITAE. SARA' CURA DELL'AMMINISTRAZIONE VERIFICARE IN CASO DI AGGIUDICAZIONE LA VERIDICITA' DI QUANTO DICHIARATO.
  
- 3) **CON RIFERIMENTO AL PUNTO 5: "CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE":** L'ORGANISMO ATTESTANTE I CORSI: DEVONO ESSERE ORGANISMI PUBBLICI O PRIVATI LEGALMENTE RICONOSCIUTI E I CORSI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE SONO RIFERITI A TUTTE LE FIGURE PROFESSIONALI DIRETTAMENTE COINVOLTE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

- 4) CON RIFERIMENTO AL PUNTO 6 “**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE**”: I CORSI DI FORMAZIONE DEVONO INTENDERSI COME CORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. I CORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE SONO RIFERITI A CORSI EFFETTUATI AD ENTI SCOLASTICI IN ANNI PRECEDENTI NEL CORSO DI ANALOGHI SERVIZI SVOLTI DALLA DITTA INTERESSATA.
- 5) CON RIFERIMENTO AL PUNTO 1 “**MODALITA’ DI ESECUZIONE DELL’APPROVVIGIONAMENTO, FORNITORI E QUALITA’ DEI PRODOTTI ALIMENTARI FORNITI**”. LA DITTA NELLA RELAZIONE TECNICA DI CUI ALLA BUSTA N. 3 DOVRA’ INDICARE COME EFFETTUERA’ IL SERVIZIO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI OSSIA TUTTE LE MODALITA’ NECESSARIE ALLA FORNITURA, MANTENIMENTO, SMISTAMENTO DELLE MERCI, ETC.
- 6) IL MENU’E’ DA CONSIDERARSI MENU’ INVERNALE ED ESTIVO  
**MENU’ INVERNALE** : PERIODO NOV./ DIC./ GEN./ FEB./ MAR  
**MENU’ ESTIVO**: PERIODO SETT/OTT/APR/MAG/GIU

SEGUE ELENCO LA COMPOSIZIONE DEI SINGOLI PIATTI CON LE RELATIVE GRAMMATURE.

- 7) SCUOLE E NUMERO BAMBINI CHE HANNO FREQUENTATO L’ANNO SCOLASTICO 2002/2003:

- SCUOLA ELEMENTARE SALVO D’ACQUISTO:

TEMPO PIENO N. 175

TEMPO MODULO N. 140 (1 RIENTRO SETTIMANALE)

- SCUOLA MEDIA

TEMPO MODULO N. 18 (3 RIENTRI SETTIMANALI)

(I SUDDETTI UTENTI CONSUMANO IL PASTO SOMMINISTRATO NEL REFETTORIO CENTRALE SITO NELL’EDIFICIO SCOLASTICO SALVO D’ACQUISTO)

- SCUOLA MATERNA IOLANDA DI SAVOIA

TEMPO PIENO N.135



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

(I SUDDETTI UTENTI CONSUMANO IL PASTO NEL REFETTORIO SITO NELL'EDIFICIO SCOLASTICO IOLANDA DI SAVOIA CON TRASPORTO DALLA CUCINA CENTRALE SALVO D'ACQUISTO E SOMMINISTRATO)

- SCUOLA ELEMENTARE SANTA MARTA TEMPO MODULO N. 61 (DIVISO IN 2 E 3 RIENTRI) E MATERNA SANTA MARTA TEMPO PIENO N. 76.

(I SUDDETTI UTENTI CONSUMANO IL PASTO NEL REFETTORIO SITO NELL'EDIFICIO SCOLASTICO SANTA MARTA CON TRASPORTO DALLA CUCINA CENTRALE SALVO D'ACQUISTO E SOMMINISTRATO)

- LUDOTECA TEMPO PIENO N. 15

(I SUDDETTI UTENTI CONSUMANO IL PASTO NEL REFETTORIO DELLA LUDOTECA E TRASPORTATO DALLA CUCINA CENTRALE SALVO D'ACQUISTO)

QUESTO UFFICIO POTRA' AGGIUNGERE ALTRE GIUSTIFICAZIONI PRIMA DELLA SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE.



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

## Ristorazione scolastica

COMUNE DI CAPENA (RM)

### ***codice pietanza***

#### ***primi***

- 1 penne o maccheroncini al pomodoro
- 2 conchiglie al pesto
- 3 minestrone con pasta
- 4 gnocchetti sardi al pomodoro
- 5 fusilli al pomodoro
- 6 risotto al pomodoro
- 7 sedanini alla amatriciana
- 8 penne con zucchine
- 9 penne al pesto
- 10 pasta al sugo di tonno
- 11 passato di verdura con pasta
- 12 rigatoni al burro
- 13 risotto al burro
- 14 pasta e ceci
- 15 insalata di riso
- 16 pasta fredda
- 17 pasta e lenticchie
- 18 pasta e fagioli
- 19 pasta al ragù
- 20 fusilli e piselli
- 21 minestra di patate
- 22 riso e patate
- 23 risotto ai funghi

### ***codice pietanza***

#### ***secondi***

- 24 bocconcini di mozzarella
- 25 cotoletta di tacchino
- 26 cosce di pollo al forno
- 27 prosciutto crudo
- 28 grana padano
- 29 frittata con zucchine
- 30 fesa di tacchino al forno
- 31 prosciutto cotto
- 32 arista
- 33 italico o caciotta toscana
- 34 spezzatino
- 35 crochette di pesce
- 36 tonno
- 37 frittata
- 38 frittata di patate
- 39 polpette al sugo

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

## **codice pietanza contorni**

40	insalata di pomodori
41	insalata verde
42	patate in insalata
43	bietole al vapore
44	insalata mista
45	carote philangèr
46	coste all'agro
47	purea di patate in fiocchi
48	patate arrosto al rosmarino
49	spinaci burro e parmigiano
50	fagiolini
51	piselli

## **codice pietanza dessert**

52	frutta di stagione
53	yogurt
54	gelato
55	pane

Numero  
ricetta

Nome ricetta

**Penne  
maccheroncini  
pomodoro**

**o  
al**

1

	U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti				
Maccheroni	g	60	70	80
Carote, sedano cipolle	e g	10	15	15
Pomodori pelati	g	60	80	100
Sale	g	qb	qb	qb
Parm. reggiano	g	2	3	4
Olio	g	3	4	5

Numero  
ricetta

Nome ricetta

**Conchiglie al pesto**

2

	U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti				
Pasta	g	60	70	80
Pesto	g	20	25	40
Olio	g	4	5	6
Sale	g	qb	qb	qb

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**3**

Nome ricetta

## Minestrone con pasta

Ingredienti		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Pasta		g	30	35	40
Verdure:	carote,				
sedano,	cipolla,				
coste, patate, (f. o s.)		g	80	90	110
Olio		g	2	3	3
Parm. reggiano		g	2	3	3
Sale e aromi		g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**4**

Nome ricetta

## Gnocchetti sardi al pomodoro

Ingredienti		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Gnocchetti		g	60	70	80
Carote, sedano e		g			
cipolle		g	10	15	15
Pomodori pelati		g	60	80	100
Sale		g	qb	qb	qb
Parm. reggiano		g	2	3	4
Olio		g	3	4	5

Numero  
ricetta

**5**

Nome ricetta

## Fusilli al pomodoro

Ingredienti		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Fusilli		g	60	70	80
Carote, sedano e		g			
cipolle		g	10	15	15
Pomodori pelati		g	60	80	100
Sale		g	qb	qb	qb
Parm. reggiano		g	2	3	4
Olio		g	3	4	5

Numero  
ricetta

**6**

Nome ricetta

## Risotto al pomodoro

Ingredienti		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
riso		g	60	70	80



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Carote, sedano e cipolle	g	10	15	15
Pomodori pelati	g	60	80	100
Sale	g	qb	qb	qb
Parm. reggiano	g	2	3	4
Olio	g	3	4	5

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**sedanini alla  
amatriciana**

**7**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	60	70	80
	Pelati	g	60	80	100
	Pancetta tesa	g	10	20	30
	Olio	g	3	4	5
	Parm. reggiano	g	2	3	4
	Sale	g	qb	qb	qb
	Cipolla	g	3	5	5

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Penne con zucchine**

**8**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	60	70	80
	Zucchine fresche surg.	g	30	40	50
	Olio	g	4	5	6
	Parm. reggiano	g	2	3	4
	Aglio	g	qb	qb	qb
	Prezzemolo		qb	qb	qb
	Sale	g	qb	qb	qb
	Pane grattugiato		qb	qb	qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Penne al pesto**

**9**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	60	70	80
	Pesto	g	20	25	40
	Olio	g	4	5	6
	Sale	g	Qb	qb	qb

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**10**

Nome ricetta

**Pasta al sugo di tonno**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	60	70	80
	Salsa al pomodoro	g	50	60	80
	Tonno all'olio	g	10	10	13
	Olio	g	3	4	5
	Sale	g	qb	qb	qb
	Capperi sottosale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**11**

Nome ricetta

**Passato di verdura con  
pasta**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	30	35	40
	Parm. reggiano	g	2	2	3
	Verdure miste: carote, cipolle, basilico, prezz., zucca, porro, verze, coste (f. o s.) patate	g	50	70	70
	Pomodori pelati	g	30	40	50
	Olio	g	2	3	3
	Parmigiano	g	2	3	4
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**12**

Nome ricetta

**Rigatoni al burro**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Rigatoni	g	60	70	80
	Burro	g	5	6	7
	Olio	g	2	3	3
	Parm. reggiano	g	2	3	4
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**13**

Nome ricetta

**Risotto al burro**



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Riso	g	60	70	80
	Burro	g	5	6	7
	Olio	g	2	3	3
	Parm. reggiano	g	2	3	4
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta

**14**

**Pasta e ceci**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	30	35	40
	Ceci secchi	g	20	20	30
	Cipolle	g	5	5	5
	Olio	g	2	3	3
	Sale	g	qb	qb	qb
	Brodo	ml	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta

**15**

**Insalata di riso**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Riso	g	60	70	80
	Piselli fr. o surg.	g	8	10	13
	Formaggio Emmenthal	g	7	10	15
	Olive verdi snocciolate	g	6	8	10
	Prosciutto cotto	g	5	7	10
	Carote	g	10	10	15
	Tonno all'olio	g	7	10	15
	Olio	g	4	6	7
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta

**16**

**Pasta fredda**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	pasta	g	60	70	80
	Piselli fr. o surg.	g	8	10	13
	Formaggio Emmenthal	g	7	10	15
	Olive verdi snocciolate	g	6	8	10

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Prosciutto cotto	g	5	7	10
Carote	g	10	10	15
Tonno all'olio	g	7	10	15
Olio	g	4	6	7
Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**17**

Nome ricetta  
**Pasta e lenticchie**

	U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti				
Pasta	g	30	35	40
Lenticchie secche	g	20	20	30
Cipolla	g	5	5	5
Olio	g	2	3	3
Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**18**

Nome ricetta  
**Pasta e fagioli**

	U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti				
Pasta	g	30	35	40
Fagioli borlotti secchi	g	20	20	30
Cipolla	g	5	5	5
Olio	g	5	5	5
Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**19**

Nome ricetta  
**Pasta al ragù**

	U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti				
Pasta	g	60	70	80
Pomodori pelati	g	50	80	80
Carne bovina tritata	g	10	20	40
Cipolle	g	qb	qb	qb
Olio	g	3	4	5
Sale	g	qb	qb	qb



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta  
**20**

Nome ricetta  
**Fusilli e piselli**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Fusilli	g	60	70	80
	Piselli	g	30	50	70
	Prezzemolo	g	qb	qb	qb
	Cipolle	g	qb	qb	qb
	Sale	g	qb	qb	qb
	Olio	g	3	4	5

Numero  
ricetta  
**21**

Nome ricetta  
**Minestra di patate**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	30	35	40
	Patate	g	50	80	100
	Pomodori pelati	g	10	10	20
	Parmigiano	g	2	3	4
	Olio	g	3	4	5

Numero  
ricetta  
**22**

Nome ricetta  
**Riso e patate**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Riso	g	30	35	40
	Patate	g	50	80	100
	Pomodori pelati	g	10	10	20
	Parmigiano	g	2	3	4
	Olio	g	3	4	5

Numero  
ricetta  
**23**

Nome ricetta  
**Risotto ai funghi**

		U.M.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Pasta	g	60	70	80
	Funghi champignons	g	10	10	20
	Aglio	g	qb	qb	qb
	Cipolla	g	qb	qb	qb
	Prezzemolo	g	qb	qb	qb
	Olio	g	3	4	5

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta  
**24**

Nome ricetta  
**Bocconcini di mozzarella**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Mozzarella	g	50	80	100

Numero  
ricetta  
**25**

Nome ricetta  
**Cotoletta di tacchino**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Fesa di tacchino fresca	g	80	90	100
	Uova pastor. (g. 60 ogni 5 razioni)	g			
	Pane grattugiano	g	5	7	10
	Sale	g	qb	qb	qb
	Olio	g	2	2	3

Numero  
ricetta  
**26**

Nome ricetta  
**Coscio di pollo al forno**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Coscia di pollo fresca	g	100	150	200
	Olio	g	1	1	2
	Sale, aromi	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**27**

Nome ricetta  
**Prosciutto crudo**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Prosciutto crudo	g	40	50	60

Numero  
ricetta  
**28**

Nome ricetta  
**Grana padano**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Grana padano	g	40	60	80

*GIUSTIFICAZIONI.doc*



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta  
**29**

Nome ricetta  
**Frittata con zucchini**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
	Uova pastor.	g	60	60	120
	Zucchini f. o s.	g	40	40	50
	Parm. reggiano	g	3	3	3
	Sale, latte	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**30**

Nome ricetta  
**Fesa di tacchino al forno**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
	Fesa di tacchino fresca	g	80	90	100
	Olio	g	3	4	5
	Sale, rosmarino	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta  
**31**

Nome ricetta  
**Prosciutto cotto**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
	Prosciutto cotto	g	40	50	60

Numero  
ricetta  
**32**

Nome ricetta  
**Arista**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
	Carne di suino fresca	g	80	100	120
	Pomodori pelati	g	30	40	50
	Olio	g	4	5	6
	Verdure miste	g	20	30	40
	Sale	g	qb	qb	qb



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**33**

Nome ricetta

**Italico o caciotta toscana**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Formaggio	g	50	80	100

Numero  
ricetta

**34**

Nome ricetta

**Spezzatino**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Carne di suino	g	80	100	120
	Pomodori pelati	g	40	50	60
	Olio	g	4	5	7
	Verdure miste	g	25	30	40
	Sale, limone, prezzemolo	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**35**

Nome ricetta

**Bastoncini di pesce**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Nasello	g	60	80	90
	Uova	pz	1	1	1
	Pangrattato	g	qb	qb	qb
	Patate	g	qb	qb	qb
	Prezzemolo/aglio	g	qb	qb	qb
	Sale	g	qb	qb	qb
	Olio	g	2	2	3

Numero  
ricetta

**36**

Nome ricetta

**Tonno**

		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Tonno	g	60	80	90



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**37**

Nome ricetta

**Frittata**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Uova	pz	1	1	1	
Parmigiano	g	5	5	5	
Latte	g	qb	qb	qb	
Sale	g	qb	qb	qb	
Olio per frittura	g	qb	qb	qb	

Numero  
ricetta

**38**

Nome ricetta

**Frittata di patate**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Uova	pz	1	1	1	
Patate	g	50	60	80	
Parmigiano	g	5	5	5	
Latte	g	qb	qb	qb	
Sale	g	qb	qb	qb	
Olio per frittura	g	qb	qb	qb	

Numero  
ricetta

**39**

Nome ricetta

**Polpette al sugo**

Ingredienti		U.M			
		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Carne di suino	g	80	100	120	
Passata di pomodoro	g	50	80	100	
Pane grattugiato	g	10	10	10	
Prezzemolo/aglio	g	qb	qb	qb	
Olio	g	3	4	5	



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**40**

Nome ricetta

**Insalata di pomodori**

Ingredienti

Pomodoro

Olio

Sale, aceto

U.M

. Materna

g 100

g 3

g qb

Elementare

120

4

qb

Medie/adulti

150

5

qb

Numero  
ricetta

**41**

Nome ricetta

**Insalata verde**

Ingredienti

Insalata verde

Olio

Sale, aceto o limone

U.M

. Materna

g 30

g 5

g qb

Elementare

40

6

qb

Medie/adulti

50

7

qb

Numero  
ricetta

**42**

Nome ricetta

**Patate in insalata**

Ingredienti

Patate

Olio

Sale, aceto, prezzemolo

U.M

. Materna

g 100

g 4

g qb

Elementare

150

5

qb

Medie/adulti

200

6

qb

Numero  
ricetta

**43**

Nome ricetta

**Bietole al vapore**

Ingredienti

Bietole surg.

Olio

Sale

U.M

. Materna

g 100

g 5

g qb

Elementare

120

6

qb

Medie/adulti

150

7

qb

Numero  
ricetta

**44**

Nome ricetta

**Insalata mista**

U.M Materna

Elementare

Medie/adulti



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Ingredienti	Insalata	g	30	40	50
	Carote	g	10	15	20
	Finocchi o pomodori	g	10	15	20
	Olio	g	5	6	7
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

**45**

Nome ricetta

**Carote philangèr**

U.M

Ingredienti

Carote fresche

g

Materna

30

Elementare

40

Medie/adulti

50

Olio

g

3

4

5

Sale, limone

g

qb

qb

qb

Numero  
ricetta

**46**

Nome ricetta

**Coste all'agro**

U.M

Ingredienti

Coste f. o s.

g

Materna

100

Elementare

120

Medie/adulti

150

Olio

g

5

6

7

Aceto o limone

g

qb

qb

qb

Numero  
ricetta

**47**

Nome ricetta

**Purea di patate**

U.M

Ingredienti

Purea fiocchi

g

Materna

40

Elementare

50

Medie/adulti

60

Latte

g

15

20

30

Burro

g

5

7

10

Sale

g

qb

qb

qb

Numero  
ricetta

**48**

Nome ricetta

**Patate arrosto  
rosmarino la**

U.M

Ingredienti

Patate

g

Materna

100

Elementare

150

Medie/adulti

200

Olio

g

4

5

6

*GIUSTIFICAZIONI.doc*

Tel. 06-9037601

P.I. 01096141005

C.F. 02652400587

Fax 06-9074301



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Sale, rosmarino g qb qb qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Spinaci burro e  
parmigiano**

**49**

U.M

		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Spinaci	g	100	120	150
	Burro	g	10	10	10
	Parmigiano	g	5	5	5
	Sale	g	qb	qb	qb

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Fagiolini**

**50**

U.M

		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Fagiolini	g	120	150	200
	Aglio	g	qb	qb	qb
	Olio	g	5	5	5

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Piselli**

**51**

U.M

		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Piselli	g	80	90	100
	Aglio	g	qb	qb	qb
	Olio	g	5	5	5

Numero  
ricetta

Nome ricetta  
**Frutta di stagione**

**52**

U.M

		.	Materna	Elementare	Medie/adulti
Ingredienti	Frutta	g	130	150	150

*GIUSTIFICAZIONI.doc*

Tel. 06-9037601

P.I. 01096141005

C.F. 02652400587

Fax 06-9074301



# COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Numero  
ricetta

**53**

Nome ricetta

**Yogurt**

Ingredienti

Yogurt

U.M

.

Materna

Elementare

Medie/adulti

g

125

125

125

Numero  
ricetta

**54**

Nome ricetta

**Gelato**

Ingredienti

gelato

U.M

.

Materna

Elementare

Medie/adulti

g

120

120

120

Numero  
ricetta

**500**

Nome ricetta

**Pane**

Ingredienti

Pane

U.M

.

Materna

Elementare

Medie/adulti

g

50

60

60