

Prot. QM/2026/0016332
del 23/03/2026

- Ai Direttori dei Municipi Roma I-XV**
- Ai Direttori di Direzione Socio-Educativa Municipi Roma I-XV**
- Ai Funzionari dietisti dei Municipi Roma I-XV**
- e, p.c. All' Assessora alla Scuola, Formazione e Lavoro**
- Alle**
- R.T.I. Vivenda S.p.A**
 - R.T.I. Gemos. Soc. Coop.**
 - R.T.I. Authentica 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.**
 - Althea Ristorazione S.r.l.**
 - 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**

Oggetto: Campagna GREEN FOOD WEEK il cibo amico del pianeta – settimana dal 13 al 17 aprile 2026

Facendo riferimento all'oggetto, la scrivente Direzione comunica l'intenzione di aderire, come già fatto negli anni scorsi, all'iniziativa GREEN FOOD WEEK il cibo amico del pianeta, che si terrà dal 13 al 17 aprile p.v. La suddetta campagna, coordinata da Foodinsider.it, si pone l'obiettivo di promuovere scelte alimentari sane e sostenibili, attraverso la somministrazione nelle mense scolastiche di pasti a basso impatto ambientale.

Considerato che Roma Capitale adotta già per il servizio di ristorazione scolastica un menu a basso impatto ambientale, che come per lo scorso Anno Scolastico è stato ulteriormente incrementato con l'introduzione di un menu privo di proteine animali, somministrato una volta al mese in tutte le scuole del territorio capitolino, il Dipartimento ritiene prendere parte all'iniziativa nella giornata, ricompresa nella settimana dal 13 all'17 aprile, prevedendo il seguente calendario di partecipazione nel quale sarà servito il relativo menu come riportato nella tabella:

Data	Municipio	Menu
13/04/2026	VI-XI	Pasta con piselli/Crema di piselli con pasta Asiago Spinaci al burro e parmigiano Pane Frutta
14/04/2026	XIV	Menu green: Pasta al pomodoro e basilico Crocchette/bastoncini di piselli e patate Carote stufate/alla Julienne Pane Frutta
15/04/2026	VIII-X	Pasta con piselli/Crema di piselli con pasta Uova strapazzate/Frittata Zucchine gratinate Pane Frutta
15/04/2026	V-XV	Agnolotti ricotta e spinaci al pomodoro Robiola Insalata di pomodori Pane Frutta
15/04/2026	IX	Menu green: Pasta al pomodoro e basilico Crocchette/bastoncini di piselli e patate Carote stufate/alla Julienne Pane Frutta
15/04/2026	VI	Pasta con lenticchie/Crema di lenticchie con pasta Robiola Insalata di pomodori Pane Frutta
16/04/2026	II	Pasta e patate Uova strapazzate/Frittata Insalata verde Pane Frutta
16/04/2026	XIII	Pasta con fagioli/Crema di fagioli con pasta Uova strapazzate/Frittata Insalata di pomodori Pane Gelato
17/04/2026	I-III	Farro e lenticchie Crescenza Fagiolini all'olio Pane Frutta
17/04/2026	IV-VII	Menu green: Pasta al pomodoro e basilico Crocchette/bastoncini di piselli e patate Carote stufate/alla Julienne Pane Frutta



Pertanto, si chiede ai Municipi in indirizzo di trasmettere la presente nota ai Dirigenti Scolastici e ai Funzionari Pedagogici affinché, nelle giornate sopra individuate, possano valutare l'opportunità di affrontare con i bambini tematiche legate alla riduzione delle emissioni dei gas serra clima alteranti.

A supporto dell'iniziativa si allega un KIT elaborato da Foodinsider che comprende una locandina da affiggere all'ingresso della mensa scolastica e degli opuscoli che possono essere utilizzati per approfondire la sopra citata tematica.

Si inoltra il link in cui è possibile trovare tutte le informazioni relative all'iniziativa <https://www.foodinsider.it/green-food-week/>

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti

E.Q. Pianificazione, programmazione, gestione tecnico-contabile, 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
Angela Levatino