

Scuola, verifiche alla mensa di Laghettoaa



“Tracciabilità, prodotto bio, certificazione di qualità dei fornitori, attenzione nella conservazione dei prodotti: sono le caratteristiche del servizio di refezione scolastica negli istituti di Monte Compatri. Anche quest’anno la mensa è gestita dalla Elio ristorazione. Oggi siamo stati, con l’assessore Igiene e Sanità Sabrina Giordani e la delegata alla scuola Laura Del Signore, nel plesso di Laghetto per testare di persona il menu: gnocchi come da tradizione il giovedì, poi formaggio fresco e piselli. Con grande soddisfazione abbiamo visto che gli alunni apprezzano. Il menu è su quattro settimane: si va dalle tagliatelle al risotto con spinaci o zucca, passando per pesto, minestrone e conchiglie con le verdure; per il secondo, sogliola, arista, polpette di vitello o merluzzo. Il pasto di oggi lo abbiamo consumato nel nuovo refettorio. È una di quelle che in gergo si chiamano migliorie in fase di gara d’appalto, richieste dall’amministrazione comunale, allora guidata da Marco De Carolis e dall’assessore alla Scuola Mauro Ansovini. Tra queste attività anche la sistemazione della zona di sporzionamento del refettorio grande della palazzina B del plesso del centro urbano. Nel centro cottura di via Serranti anche un forno e copritermosifoni. Una zona sporzionamento è stata creata anche nella scuola dell’infanzia di via Rosmini”, lo scrive il sindaco di Monte Compatri, Fabio D’Acuti.

[Read More](#)