



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria

GLUTEN FREE

Primavera estate 2025-2026



1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
<p>Frutta fresca</p> <p>Pasta al pesto rosso e pinoli <i>(Pomodoro fresco, basilico, olio evo, parmigiano reggiano, pinoli, aglio)</i></p> <p>Uova alle verdure</p> <p>Pomodori in insalata</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Frutta fresca</p> <p>♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla</p> <p>Mozzarella</p> <p>Fagiolini alla menta</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Frutta fresca</p> <p>Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi</p> <p><i>Prosciutto cotto SG/formaggio</i></p> <p><u>Zucchine arrosto</u></p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Frutta fresca</p> <p>Pasta olio EVO e parmigiano</p> <p>Caciotta</p> <p>Carote prezzemolate al burro</p> <p>Frutta di stagione</p>
MARTEDÌ *	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *
<p>Banana **</p> <p>Passato di verdure <u>e legumi con riso</u></p> <p>Robiola/stracchino</p> <p><u>Patate sabbiose</u></p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Banana **</p> <p>Crema di carote, verdure <u>e legumi</u> con riso</p> <p>Bresaola</p> <p>Purè di patate</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Banana **</p> <p>Crema di verdure <u>con riso</u></p> <p>Uova dello chef♥</p> <p>Patate al rosmarino</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Banana **</p> <p>Insalata mista di stagione</p> <p>♣ Lasagne di carne bovina <u>al forno</u></p> <p>Frutta di stagione</p>
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Pasta pomodoro e basilico</p> <p><u>Coniglio disossato in porchetta</u></p> <p>Bietole in padella</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Pasta olio EVO e parmigiano</p> <p><u>Petto di tacchino arrosto agli aromi</u></p> <p>Insalata verde, cetrioli e pomodori</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Pasta olio EVO e parmigiano</p> <p><u>Polpettine di legumi</u> <i>(Legume, patate, uovo, pane SG, parmigiano reggiano, olio, limone)</i></p> <p>Pomodori freschi in insalata</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Passato di verdure <u>e legumi</u> con riso</p> <p>Uova strapazzate al parmigiano Reggiano</p> <p>Spinaci e patate</p> <p>Gelato</p>
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
<p>Frutta fresca **</p> <p>✓ Pasta al sugo di mare</p> <p>✓ Platessa dorata al forno</p> <p>Carote in insalata julienne</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Frutta fresca **</p> <p>Insalata estiva <u>con riso</u> <i>(Olive, caciotta, piselli, carote, pomodoro fresco, pinoli)</i></p> <p>Uova strapazzate</p> <p>Carote julienne</p> <p>Gelato</p>	<p>Frutta fresca **</p> <p>♣ Ravioli di ricotta e spinaci</p> <p>♣ Tortellini di carne bovina alle verdure e pomodoro</p> <p><u>Pomodori gratinati</u></p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Frutta fresca **</p> <p>Pasta alla <u>crema di zucchine e pancetta croccante SG</u></p> <p>✓ <u>Polpettone di tonno</u></p> <p>Pomodori e cetrioli</p> <p>Frutta di stagione</p>
VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *
<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Insalata di riso <i>(Pomodoro fresco, carote, rucola, pinoli, olio evo)</i></p> <p><u>Petto di pollo panato</u></p> <p>Insalata mista</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Pasta alle melanzane e ricotta ✓ <u>Filetti di merluzzo al forno</u></p> <p>Pomodori in insalata</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Penne con le vongole</p> <p>✓ <u>Bastoncini di halibut</u></p> <p>Insalata verde e cetrioli</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Yogurt alla frutta SG</p> <p>Pasta al pesto <i>(Basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio)</i></p> <p><u>Arista al rosmarino</u></p> <p>Insalata mista di stagione</p> <p>Frutta di stagione</p>

Gli alimenti contenenti glutine (come pasta, pastina e altri cereali in chicco contenenti glutine, pane, base pizza, paste all'uovo ripiene e non, dolci e gelato e altri) sono sostituiti da alimenti specificamente formulati per celiaci/senza glutine. SG: senza glutine. I piatti del menu base sono modificati togliendo gli alimenti e ingredienti contenenti glutine e rielaborati con ingredienti idonei. La produzione, conservazione, trasporto e somministrazione del pasto sono gestiti senza contaminazione. PER COMPLETEZZA CI SI AVVALE DEL PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI AIC. ✓ Sono previste durante l'anno scolastico diverse somministrazioni del prodotto "pesce fresco dell'adriatico". Lo spuntino del mattino è previsto nelle scuole infanzia ** *Se disponibile, spremuta di arancia fresca e fette biscottate*