



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado

MARCHETTI

Primavera/Estate 2025-2026

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
Pasta al pesto rosso e pinoli (pomodoro fresco, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) Uova alle zucchine Pomodori in insalata Pane bio – frutta bio	♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla Mozzarella Fagiolini alla menta Frutta bio	Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi Prosciutto cotto/formaggio Zucchine arrosto Pane bio – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano Caciotta Carote prezzemolate al burro Pane bio – frutta bio
Martedì	Martedì	Martedì	Martedì
Passato di verdure e legumi con orzo Robiola/stracchino Patate sabbiose Pane bio – frutta bio	Crema di carote, verdure e legumi con riso Bresaola Purè di patate Pane bio – frutta bio	Crema di verdure con miglio Uova dello chef Patate al rosmarino Pane bio – frutta bio	Insalata mista di stagione ♣ Lasagne di carne al forno Pane bio – frutta bio
Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì
Pasta pomodoro basilico Coniglio in porchetta Bietole in padella Pane bio – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano Petto di tacchino agli aromi Insalata verde, cetrioli e pomodori Pane bio – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano Polpettine di legumi panate (patate, legumi, uovo, pane, parmigiano, olio, limone) Pomodori in insalata Pane bio – frutta bio	Pasta alla crema di zucchine e pancetta croccante Polpettone tonno e legumi Pomodori e cetrioli Pane bio Gelato vaniglia e cioccolato
Giovedì	Giovedì	Giovedì	Giovedì
Risotto al sugo di mare Platessa dorata al forno Carote in julienne Pane bio – frutta bio	Pasta alle melanzane e ricotta Filetti di merluzzo al forno Pomodori in insalata Pane bio Gelato alla panna	♣ Ravioli di ricotta e spinaci ♣ Tortellini di carne bovina alle verdure e pomodoro Verdure gratinate Pane bio – frutta bio	Trofie al pesto (basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) Arista al rosmarino Insalata mista di stagione Pane bio – frutta bio

♣ Piatto unico

♥ secondo verdure di stagione

*Il menu si completa di grammature per fasce d'età e ricettario.
È disponibile il menu con allergeni per la consultazione degli utenti*

AZIENDA SANITARIA TERRITORIALE DI ANCONA
 U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Beatrice Sartini
 Dietista