



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù per la dieta vegana

Autunno Inverno 2026-2027



1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Frutta fresca** ♣ Pizza rosmarino/cipolla con Hummus di ceci Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	Frutta fresca** ☺ Pasta pomodoro e basilico Purea di lenticchie Insalata verde e sedano Pane e Frutta di stagione	Frutta fresca** Pasta olio EVO e pinoli Burger di legumi Spinaci all'olio evo Pane e Frutta di stagione	Frutta fresca** Riso in crema di zucca e pinoli Piselli in erba cipollina Cavolfiore al naturale e prezzemolo Pane e Frutta di stagione
MARTEDÌ*	MARTEDÌ*	MARTEDÌ*	MARTEDÌ*
Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta alle verdure di stagione Piselli stufati Insalata verde e radicchio Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di verdure con farro Ceci stufati Patate al rosmarino Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta pomodoro e basilico Knell di patate e legumi Carote julienne Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Insalata mista di stagione (insalata, radicchio, carote, rucola) ♣ Lasagne vegan al forno alla crema di ceci Pane e Frutta di stagione
MERCOLEDÌ *	MERCOLEDÌ *	MERCOLEDÌ *	MERCOLEDÌ *
Yogurt di soia alla frutta Pasta olio evo e erbe aromatiche Polpettine di legumi panate Julienne di finocchi, arancio e olive nere - pane Dolce privo di latte e uova	Yogurt di soia alla frutta Riso alla crema di zafferano/ Riso in salsa aurora Knell di legumi Carote prezzemolate all'olio evo Pane e Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Passato di verdure e legumi con orzo Lenticchie in umido Purè vegan di patate Pane e Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta ☺ Pasta alla salsa di pomodoro Burger ai ferri di legumi Bieta all'olio aromatico- pane Dolce privo di latte e uova
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di verdure con miglio Tofu alla griglia Purea di zucca Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Julienne di finocchi e carote ♣ Pasta al ragù vegetale e basilico con besciamella di legumi e pinoli Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta al pesto di basilico, pomodoro e noci (basilico, pomodoro, olio evo, parmigiano, noci, aglio) legumi in salsa di verdure Fagiolini al limone Pane e Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di fagioli e verdure con farro Cannellini brasati Carote in julienne Pane e Frutta di stagione
VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *
Yogurt di soia alla frutta Riso in salsa di pomodoro, verdure e legumi Cannellini brasati Carote in insalata julienne Pane e Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Crema di legumi e verdure con pastina Piselli al pomodorino Insalata e radicchio Pane e Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Crema di verdure di stagione con riso Polpettine di legumi Insalata verde, finocchi e pomodori Pane e Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Pasta olio EVO e pinoli Knell di legumi Julienne di finocchi e arance Pane e Frutta di stagione

♣ Piatto unico *Sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico

Lo spuntino di metà mattina è previsto solo per la scuola dell'infanzia

☺ Possono essere previste 1/2 somministrazioni mensili di penne biologiche integrali

VALIDAZIONE AGOSTO 2026 – UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE