



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria

Autunno Inverno 2026-2027

1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
LUNEDÌ Frutta fresca ♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla Mozzarella Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	LUNEDÌ Frutta fresca ☺ Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Insalata verde e sedano Pane e Frutta di stagione	LUNEDÌ Frutta fresca Pasta olio EVO e parmigiano Uova dello chef♥ Spinaci al parmigiano reggiano Pane e Frutta di stagione	LUNEDÌ Frutta fresca Riso in crema di zucca e pinoli Ricotta/caciotta 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 Uova al parmigiano reggiano Insalata verde e radicchio Pane e Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di verdure con cereale in chicco (2 farro) Robiola/ricotta Patate al rosmarino Pane e Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta pomodoro e basilico Stracchino Carote julienne Pane e Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Insalata mista di stagione, (insalata, radicchio, rucola, carote) ♣ Lasagne di carne al forno Pane e Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Yogurt alla frutta Pasta olio EVO e parmigiano Polpettine di legumi panate (patate, legumi, uovo, pane, parmigiano, olio, limone) Julienne di finocchi, arance e olive nere - Pane Dolce a rotazione	Yogurt alla frutta Riso alla crema di zafferano Arista in porchetta Carote prezzemolate al burro Pane e Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Passato di verdure e legumi con cereale in chicco (1 orzo) Petto di tacchino agli aromi Purea di patate Pane e Frutta di stagione	Yogurt alla frutta ☺ Pasta in salsa aurora e olive verdi Uova strapazzate Bieta in olio aromatico-Pane Dolce a rotazione
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di verdure con cereale in chicco (3 miglio) Sovra cosce di pollo arrosto/ Pollo alla Lucana Purea di zucca Pane e Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Julienne di finocchi e carote ♣ Ravioli di ricotta e spinaci/ ♣ Tortellini di carne bovina al ragù vegetale e basilico 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) Lenticchie 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 cereale in chicco (2 farro) ✓Platessa dorata al forno Carote in julienne Pane e Frutta di stagione
VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *
Yogurt alla frutta Riso in salsa pomodoro, verdure e legumi ✓Bastoncini di halibut al forno Carote julienne Pane e Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Crema di legumi e verdure con pastina ✓Coda di rospo al forno Insalata e radicchio Pane e Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Crema di verdure di stagione con riso ✓Polpettone di tonno e legumi Insalata verde, finocchi e pomodori Pane e Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Pasta olio EVO e parmigiano Coniglio dissossato in porchetta Julienne di finocchi e arance Pane e Frutta di stagione

Lo spuntino di metà mattina è previsto solo per la scuola dell'infanzia; l'ultimo venerdì del mese è previsto un dolce per festeggiare i compleanni collettivi.

✓Sono previste durante l'anno scolastico diverse somministrazioni del prodotto "Pesce fresco dell'Adriatico"

*Sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico

Cereale in chicco: (1 orzo) - (2 farro) - (3 miglio) ♣ Piatto unico ♥ erba cipollina/verdure

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

VALIDAZIONE AGOSTO 2026 – UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE