



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria GLUTEN FREE Autunno-inverno 2026-2027



1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Frutta fresca ♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla Mozzarella Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	Frutta fresca <i>Pasta</i> pomodoro e basilico Prosciutto cotto Insalata verde e sedano Frutta di stagione	Frutta fresca <i>Pasta</i> olio EVO e parmigiano Uova dello chef♥ Spinaci al parmigiano reggiano Frutta di stagione	Frutta fresca Riso in <i>crema</i> di zucca e pinoli Ricotta/caciotta Cavolfiore al naturale e prezzemolo Frutta di stagione
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Spremuta di arancia e fette biscottate <i>Pasta</i> alle verdure di stagione Uova al parmigiano reggiano Insalata verde e radicchio Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate Passato di verdure con riso Robiola /ricotta Patate al rosmarino Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate <i>Pasta</i> pomodoro e basilico Stracchino Carote julienne Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate Insalata mista di stagione, (<i>insalata, radicchio, rucola, carote</i>) ♣ Lasagne di carne al forno Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Yogurt alla frutta <i>Pasta</i> olio EVO e parmigiano <i>Polpettine di LEGUMI panate</i> (legume, patate, uovo, pane SG , parmigiano, olio, limone) Julienne di finocchi, arance e olive nere Dolce SG	Yogurt alla frutta Riso <i>alla crema</i> di zafferano <i>Arista in porchetta</i> Carote prezzemolate al burro Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Passato di verdure e LEGUMI con riso Petto di tacchino agli aromi Purea di patate Frutta di stagione	Yogurt alla frutta <i>Pasta</i> in <i>salsa aurora</i> e olive verdi Uova strapazzate Bieta all'olio aromatico Dolce SG
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Spremuta di arancia e fette biscottate Passato di verdure con riso <i>Sovra cosce di pollo arrosto/ pollo alla lucana</i> Purea di zucca Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate Julienne di finocchi e carote ♣ Ravioli di ricotta e spinaci ♣ Tortellini di carne bovina al ragù vegetale e basilico Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate <i>Pasta</i> al pesto di basilico, pomodoro e noci (<i>basilico, pomodoro, olio evo, parmigiano, noci, aglio</i>) <i>Legumi in salsa di verdure</i> Fagiolini al limone Frutta di stagione	Spremuta di arancia e fette biscottate Passato di verdure e LEGUMI con riso ✓ <i>Platessa dorata al forno</i> Carote in julienne Frutta di stagione
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Yogurt alla frutta Riso <i>in salsa pomodoro e verdure</i> ✓ <i>Bastoncini di halibut al forno</i> Carote julienne Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Crema di LEGUMI e verdure con <i>pastina</i> ✓ <i>Coda di rospo al forno</i> Insalata e radicchio Frutta di stagione	Yogurt alla frutta Crema di verdure di stagione con riso ✓ Polpettone di tonno Insalata verde, finocchi e pomodori Frutta di stagione	Yogurt alla frutta <i>Pasta</i> olio EVO e parmigiano <i>Coniglio disossato in porchetta</i> Julienne di finocchi e arance Frutta di stagione

I piatti del menu base sono modificati togliendo gli alimenti e ingredienti contenenti glutine e rielaborati con ingredienti idonei SG. La pasta è senza glutine; il pasto è accompagnato da pane senza glutine o sostituto prodotto da forno senza glutine; gli alimenti contenenti glutine sono sostituiti da alimenti per celiaci/senza glutine tratti dal **PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI AIC**.

La produzione, conservazione, trasporto e somministrazione del pasto sono gestiti senza contaminazioni.

✓ Sono previste durante l'anno scolastico diverse somministrazioni del prodotto "pesce fresco dell'adriatico"

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

VALIDAZIONE AGOSTO 2026 – UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE