



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria

GLUTEN FREE Primavera estate 2026-2027



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