



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado

FAGNANI - Primo turno

Primavera-estate 2026-2027

mesi di
Settembre,
Maggio e
Giugno

Lunedì-Giovedì

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)
Pasta al pesto rosso e pinoli (pomodoro fresco, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) Uova alle zucchine Insalata mista 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/ricotta Zucchine arrosto Pane bio – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano Caciotta Carote prezzemolate al burro Pane bio – frutta bio
Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)
Risotto al sugo di mare Platessa dorata al forno Carote julienne Pane bio – frutta bio	Insalata estiva con cereale in chicco (2 farro) (olive, caciotta, piselli, carote, pomodoro fresco, pinoli) Uova strapazzate con parmigiano 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	☺ Pasta alla crema di zucchine e pancetta croccante Polpettone tonno e legumi Pomodori e cetrioli Pane bio Gelato vaniglia e cioccolato

FAGNANI - Secondo turno

Primavera-estate 2026-2027

Martedì-Venerdì

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)
Passato di verdure e legumi con cereale in chicco (1 orzo o 2 farro) Robiola/stracchino Patate sabbiose Pane bio – frutta bio	☐ Risotto all'ortolana in crema Bresaola Pomodori e cetrioli Pane bio – frutta bio	Crema di verdure con cereale in chicco (3 miglio) Uova dello chef ♥ Patate al rosmarino Pane bio – frutta bio	Insalata mista di stagione ♣ Lasagne di carne bovina al forno Pane bio – frutta bio
Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)
Insalata di riso (pomodoro fresco, carote, rucola, olio evo, noci) Petto di pollo panato insalata mista Pane bio – frutta bio	☺ Pasta alle melanzane e ricotta Filetti di merluzzo al forno Carote julienne Pane bio Gelato alla panna	Fregola con le vongole ✓ Bastoncini di halibut Insalata verde e cetrioli Pane bio – frutta bio	Trofie al pesto (basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) Arista al rosmarino Insalata mista di stagione Pane bio Gelato vaniglia e cioccolato

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

☐ Piatto non asciutto trasformato in asciutto per i mesi di maggio, giugno e settembre

VALIDAZIONE AGOSTO 2026 – UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE