



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria

Autunno Inverno 2024-2025

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Frutta fresca ♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla 1-3-6-7-8-9-11 Mozzarella 7 Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	Frutta fresca Pasta pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Prosciutto cotto Insalata verde e sedano 9 Frutta di stagione	Frutta fresca Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Uova al grana 3-7 Spinaci al parmigiano Frutta di stagione	Frutta fresca Riso alla crema di zucca 7-9 Ricotta 7/Caciotta 7/ Cavolfiore al naturale e prezzemolo Frutta di stagione
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ *
* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Pasta verdure, pomodoro, pancetta croccante 1-6-7-9-10 Uova 3 dello chef ♡ Insalata verde e radicchio Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Passato di verdure con farro 1-6-7-8-9-11/ ORZO 1-6-7-8-9-11 Robiola 7/ricotta 7 Patate al rosmarino/arrostato Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Pasta pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Mozzarella/Stracchino 7 Carote in julienne Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Insalata mista di stagione, (insalata, radicchio, rucola, carote) ♣ Lasagne di carne al forno 1-3-6-7-9-11-13 Frutta di stagione
MERCOLEDÌ **	MERCOLEDÌ **	MERCOLEDÌ **	MERCOLEDÌ **
Yogurt alla frutta 7 Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Lenticchie in salsa di verdure 1-6-7-9-11/ Polpettine di <u>legumi</u> panate (patate, legumi, uovo, pane, parmigiano, olio, limone) 1-3-6-7-9-11- Julienne di finocchi, arance e olive nere Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Riso alla crema di zafferano 1-6-7-11-13 Arista in porchetta/ 1-6-11-13 Petto di tacchino agli aromi 1-6-11-13 Carote prezzemolate al burro 7 Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Passato di verdure e <u>legumi</u> con <u>orzo</u> 1-6-7-9-10 Polpettine di carne in salsa di pomodoro e verdure 1-3-6-7-9-10-11-13 Purea di patate 7 Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta al sugo di pomodoro, olive verdi e tonno 1-4-6-10 uova strapazzate 3 Bieta all'olio aromatico Dolce a rotazione 1-3-6-7-8
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Passato di verdure con <u>miglio</u> 1-6-7-9-10-11-13 Sovracosce di Pollo arrosto 1-6-11-13 Purea di zucca 7 Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Julienne di finocchi e carote ♣ Ravioli 1-2-3-4-7-8-9-14 / ♣ Tortellini 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14 al ragù vegetale e basilico Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 ♣ Fusilli cremosi in crema di quattro formaggi e noci 1-6-7-8-10 (ricotta, robiola, parmigiano, latte, noci) Fagiolini e patate lesse Frutta di stagione	* Spremuta di arancia fresca e fette biscottate 1-6-10-13 Passato di <u>fagioli</u> e verdure con pastina 1-6-7-9-10 Platessa al forno 1-4 Carote in julienne Frutta di stagione
VENERDÌ **	VENERDÌ **	VENERDÌ **	VENERDÌ **
Yogurt alla frutta 7 Riso alle verdure e <u>legumi</u> 7-9 Bastoncini di Halibut al forno 1-4 <i>carote in insalata julienne</i> Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Crema di <u>legumi</u> e verdure con pastina 1-6-7-9-10 Coda di rospo al forno 1-4 Insalata e radicchio Frutta di stagione	Dolce a rotazione 1-3-6-7-8- Crema di verdure di stagione con riso 7-9 Polpettone di tonno e legumi 1-3-4-6-10 Insalata verde, finocchi e pomodori Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Coniglio disossato in porchetta 1-6-11-13 Julienne di finocchi Frutta di stagione

*Spremuta di arancia e fette biscottate 1-6-10-13 secondo disponibilità, in mancanza frutta fresca

**Sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico 1 ♣ Piatto unico per la scuola dell'infanzia è previsto l'ultimo venerdì del mese, un dolce 1-3-6-7-8 per festeggiare i compleanni collettivi. lo spuntino la mattina è previsto solo per la scuola dell'infanzia

i numeri evidenziati in rosso si riferiscono alle tipologie di allergeni presenti nelle pietanze vedi tabella indicata

Azienda Sanitaria Territoriale di Ancona
U.O.C. Igiene degli Alimenti della Nutrizione
LUCA BELLÌ
Dirigente Biologo
Specialista in Scienza dell'Alimentazione





COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado

MARCHETTI

AUTUNNO/INVERNO 24/25

2024/2025

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)
◇ Pizza al pomodoro e al rosmarino/Cipolla 1-3-6-7-8-11 Mozzarella 7 Fagiolini all'agro frutta bio	Pasta al pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Prosciutto cotto Verdure crude miste Pane bio 1- frutta bio	Pasta olio EVO e grana 1-6-7-10 Uova al parmigiano reggiano 3-7 Spinaci all'olio EVO Pane bio 1- frutta bio	Riso alla crema di zucca 1-7-9 Ricotta7 / Caciotta 7 Cavolfiore al naturale e prezzemolo Pane bio 1- frutta bio
Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)
Pasta 1-6-7-9-10 verdure, pomodoro, pancetta croccante Uova 3 dello chef Insalata verde, finocchi e radicchio Pane bio 1- frutta bio	Passato di verdure con farro 1-6-7-9-11 Robiola/ricotta 7 Patate al rosmarino/arrostato Pane bio 1- frutta bio	Pasta pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Mozzarella7/stracchino 7 Carote in julienne Pane bio 1- frutta bio	Insalata mista di stagione, (insalata, radicchio, rucola, carote) ◇ Lasagne di carne al forno 1-3-6-7-9-11-13 / ◇ Ravioli pasticciati 1-2-3-4-7-8-9-14 Pane bio 1- frutta bio
Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)
Passato di verdure con miglio 1-6-7-9-10-11-13 Sovracosce di Pollo arrosto 1-6-11-13 Spinaci al parmigiano reggiano 7 Pane bio 1- frutta bio	Riso alla crema di zafferano 1-6-7-11-13 Petto di tacchino agli aromi 1-6-11-13 carote prezzemolate al burro 7 Pane bio 1- frutta bio	Passato di verdure con pastina 1-6-7-9-10 Polpettine di carne panate 1-3-6-7-10-11-13 Purea di patate7 Pane bio 1- frutta bio	Passato di fagioli e verdure con pastina 1-6-7-9-10-11 Platessa al forno 1-4 Carote in julienne Pane bio 1 Dolce a rotazione 1-3-6-7-8
Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)
Riso, gamberi e seppie 2-14 Bastoncini di Halibut al forno 1-4 Carote julienne Pane bio 1- frutta bio	Pasta al sugo di ceci e vongole 1-6-9-10-11-14 Coda di rospo al forno 1-4 Julienne di finocchi e arancio Pane bio 1 Dolce a rotazione 1-3-6-7-8	Riso in crema di verdure di stagione 1-7-9 Polpettone di tonno e legumi 1-3-4-6-10 Insalata verde, finocchi e pomodori Pane bio 1- frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Coniglio in porchetta 1-6-11-13 Julienne di finocchi Pane bio 1- frutta bio

◇ Piatto unico ♥secondo verdure di stagione

Azienda Sanitaria Territoriale di Ancona
 U.O.C. Igiene degli Alimenti della Nutrizione
 LUCA BELLI
 Dirigente Biologo
 Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Luca Belli





COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado FAGNANI - Primo turno Autunno-Inverno 2024-2025

Lunedì-Giovedì

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)
◇ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla 1-3-6-7-8-9-11 Mozzarella 7 Fagiolini e ceci 1-6-11 all'olio evo frutta bio	Pasta al pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Prosciutto cotto Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta bio	Pasta olio EVO e grana 1-6-7-10 Uova al parmigiano reggiano 3-7 Spinaci all'olio EVO Pane bio 1 – frutta bio	Riso alla crema di zucca 1-7-9 Ricotta 7 / Caciotta 7 Cavolfiore al naturale e prezzemolo Pane bio 1 – frutta bio
Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)
Riso, gamberi e seppie 2-14 Bastoncini di Halibut al forno 1-4-10 Carote julienne Pane bio 1 – frutta bio	◇ Ravioli 1-2-3-4-7-8-9-14 / ◇ Tortellini 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14 al ragù vegetale e basilico Julienne di finocchi e arancio Pane bio 1 <u>Dolce a rotazione</u> 1-3-6-7-8	Crema di verdure di stagione con riso 1-7-9 Polpettone di tonno e legumi 1-3-4-6-10-11 Insalata verde, finocchi e pomodori Pane bio 1 – frutta bio	Pasta olio evo e parmigiano 1-6-7-10 Coniglio in porchetta 1-6-10-11-13 Julienne di finocchi Pane bio 1 – frutta bio

◇ piatto unico

FAGNANI - Secondo turno Autunno-Inverno 24/25

Martedì-Venerdì

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)
Pasta alle verdure, pomodoro, pancetta croccante 1-6-7-9-10 Uova 3 dello chef ♡ Insalata verde, finocchi e radicchio Pane bio 1 – frutta bio	Riso alla crema di zafferano 1-6-10-7-11-13 Arista in porchetta/ 1-6-10-11-13 Petto di tacchino agli aromi 1-6-10-11-13 carote prezzemolate al burro 7 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta pomodoro e basilico 1-6-7-9-10 Mozzarella/Stracchino 7 insalata di Carote in julienne Pane bio 1 – frutta bio	Insalata mista di stagione, (insalata, radicchio, rucola, carote) ◇ Lasagne di carne al forno 1-3-6-7-9-10-11-13 Pane bio 1 – frutta bio
Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)
Riso alle verdure 1-7-9 Bastoncini di halibut al forno 1-4-10 Carote julienne Pane bio 1 – frutta bio	Crema di <u>legumi</u> e verdure con pastina 1-6-7-9-10 Coda di rospo al forno 1-4 Insalata e radicchio Pane bio 1 – frutta bio	◇ Fusilli cremosi in salsa di formaggi e noci 1-6-7-8-10 ◇ pizza 1-3-6-7-8-9-11 al pomodoro e rosmarino/cipolla mozzarella 7 Fagiolini e patate lesse Pane bio 1 – frutta bio	Passato di fagioli e verdure con pastina 1-6-7-9-10-11 Platessa al forno 1-4-10 carote Julienne <u>Dolce a rotazione</u> 1-3-6-7-8 Pane bio 1

◇ piatto unico ♡ secondo verdure di stagione

Azienda Sanitaria Territoriale di Ancona
U.O.C. Igiene degli Alimenti della Nutrizione
LUCA BELLI
Dirigente Biologo
Specialista in Scienza dell'Alimentazione



Luca Belli



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù per la dieta vegana Autunno Inverno 2024-2025



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

- ♣ Piatto unico *sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico
- la merenda della mattina è prevista solo per la scuola dell'infanzia
- ** la spremuta di arancia fresca bio secondo disponibilità del prodotto, in mancanza frutta di stagione

Azienda Sanitaria Territoriale di Ancona
U.O.C. Igiene degli Alimenti della Nutrizione
LUCA BELLI
Dirigente Biologo
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Luca Belli





COMUNE DI SENIGALLIA

Menù della scuola infanzia e primaria

Primavera estate 2024-2025

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Frutta fresca Pasta 1-6-7-8-10 al pesto rosso e pinoli (<i>pomodoro fresco basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio</i>) Uova alle verdure 3 Pomodori in insalata Frutta di stagione	Frutta fresca Crema di carote, verdure e <u>legumi</u> con miglio 1-6-7-9-10 bresaola Purè di patate e porro 7 Frutta di stagione	Frutta fresca Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi 1-6-7-9-10 caciotta 7 Carote prezzemolate al burro 7 Frutta di stagione	Frutta fresca Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Prosciutto cotto Zucchine arrosto 1 Frutta di stagione
MARTEDÌ *	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *
Frutta fresca ** Passato di verdure e <u>legumi</u> con orzo 1-6-7-9 /farro 1-6-7-9-11 Robiola 7 /stracchino 7 Patate sabbiose 1 Frutta di stagione	Frutta fresca ** Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Petto di pollo alla milanese 1 Insalata, cetrioli e pomodori Frutta di stagione	Frutta fresca ** Passato di verdure con farro 1-6-7-9-11 Arrosto di Petto di tacchino agli aromi 1-6-10-11-13 Patate al rosmarino Frutta di stagione	Frutta fresca ** Insalata mista di stagione ♣ Lasagne di carne al forno 1-3-6-7-9-10-11-13 Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Yogurt alla frutta 7 Pasta pomodoro basilico 1-6-7-9-10 Coniglio disossato in porchetta 1-6-10-11-13 Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 ♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla 1-3-6-7-8-11 Mozzarella 7 Carote julienne Gelato fiordilatte 3-5-6-7-8	Yogurt alla frutta 7 Pasta al pesto di zucchine e pancetta croccante 1-6-7-10 Polpettine di <u>legumi</u> panate (<i>patate, legumi, uovo, pane, parmigiano, olio, limone</i>) 1-3-6-7-9-11 Pomodori in insalata Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Passato di verdure e <u>legumi</u> con riso 6-7-9-11 Uova 3 al parmigiano Reggiano 7 Spinaci al parmigiano 7 Gelato fiordilatte e cacao 3-5-6-7-8
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Frutta fresca ** Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Platessa dorata al forno 1-4 Carote in insalata julienne Frutta di stagione	Frutta fresca ** Insalata di Riso 7 / farro 1-6-7-11 /orzo 1-7 (<i>olive, caciotta 7, piselli, carote, pomodoro fresco</i>) Uova 3 strapazzate Bietole in padella Frutta di stagione	Frutta fresca ** ♣ Ravioli 1-2-3-6-7-8-9-10-14 / ♣ tortellini 1-2-3-6-7-8-9-10-14 alle verdure e pomodoro Verdure gratinate 1 (<i>pomodori/melanzane/peperoni</i>) Frutta di stagione	Frutta fresca ** Pasta al pesto (<i>basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio</i>) 1-6-7-10 Arista al rosmarino 1-6-10-11-13 Insalata mista di stagione Frutta di stagione
VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *
Yogurt alla frutta 7 Riso/ Couscous/ Grano saraceno (<i>pomodoro fresco rucola, carote, pinoli, 8 olio evo</i>) petto di pollo 1-6-10-11-13 insalata mista Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta in crema di verdure di stagione (<i>pomodoro, zucchine e melanzane</i>) 1-6-7-9-10 Filetti di merluzzo al forno 1-4 Pomodori in insalata Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 *Pasta pomodoro e vongole 1-6-10-14 Bastoncini di halibut 1-4 Insalata verde e cetrioli Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta aurora 1-6-7-10-11-13 /mimosa 1-6-7-10 Polpettone tonno e <u>legumi</u> 1-3-4-6-11 Pomodori e cetrioli in insalata Frutta di stagione

** frutta fresca, se c'è disponibilità spremuta di arancia e fette biscottate **1-6-10-13**

*Sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico **1** ♣ Piatto unico per la scuola dell'infanzia è previsto l'ultimo venerdì del mese, un dolce **1-3-6-7-8** per festeggiare i compleanni collettivi. lo spuntino la mattina è previsto solo per la scuola dell'infanzia

i numeri evidenziati in rosso si riferiscono alle tipologie di allergeni presenti nelle pietanze vedi tabella indicata



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado

FAGNANI - Primo turno

Primavera-estate 2024-2025

Lunedì-Giovedì

1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)	Lunedì (1 turno)
Pasta al pesto rosso e pinoli 1-6-7-8-10 <i>(pomodoro fresco basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio)</i> Uova alle zucchine 3 Pomodori in insalata Pane bio 1 – frutta bio	Crema di carote, verdure e <u>legumi</u> con miglio 1-6-7-9-10 Bresaola/prosciutto cotto Purè di patate e porro 7 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi 1-6-7-9-10 Caciotta 7 Carote prezzemolate al burro 7 Pane bio 1 – frutta bio	◇Ravioli 1-2-3-4-7-8-9-14 /◇Tortellini 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14 al sugo di verdure, legumi e pomodoro verdure gratinate 1-10 Pane bio 1 – frutta bio
Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)	Giovedì (1 turno)
Pasta pomodoro basilico 1-6-7-9-10 Coniglio disossato in porchetta 1-6-10-11-13 Fagiolini all'olio evo Pane bio 1 – frutta bio	Riso in crema di verdure (zucchine) di stagione 1-7-9 Filetti di merluzzo al forno 1-4-10 Pomodori in insalata Pane bio 1 – frutta bio	Pasta pomodoro e vongole 1-6-10-14 Bastoncini di halibut 1-4-10 Insalata verde e cetrioli Pane bio 1 – Gelato 3-5-6-7-8	Pasta al pesto (basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) 1-6-7-10 Arista al rosmarino 1-6-10-11-13 Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta bio

◇ piatto unico

FAGNANI - Secondo turno

Primavera-estate 24/25

Martedì-Venerdì

1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)	Martedì (2 turno)
Passato di legumi con orzo 1-6-7-9/ farro 1-6-7-9-11 Robiola 7/stracchino7 Patate sabbiose 1 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta olio evo e parmigiano 1-6-7-10 Petto di tacchino agli aromi 1-6-10-11-13 / petto di pollo panato (olio - limone) 1-10 Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta bio	Passato di verdure 7-9 con riso Caciotta 7 Patate al rosmarino Pane bio 1 – frutta bio	◇Ravioli 1-2-3-4-7-8-9-14 /◇Tortellini 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14 al sugo di verdure, legumi e pomodoro verdure gratinate 1-10 Pane bio 1 – frutta bio
Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)	Venerdì (2 turno)
Pasta olio evo e parmigiano 1-6-7-9-10 Platessa dorata al forno 1-4-10 Julienne di carote Pane bio 1 – frutta bio	Insalata di Riso 7 <i>(olive caciotta piselli carote, pomodoro fresco)</i> Uova strapazzate 3 Bietole in padella Pane bio 1 – frutta bio	Pasta pomodoro e vongole 14 Bastoncini di halibut 1-4-10 Fagioli alla menta Gelato 3-5-6-7-8 Pane bio 1	Pasta al pesto (basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio) 1-6-7-10 Arista al rosmarino 1-6-10-11-13 Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta bio

◇ piatto unico



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuola secondaria di 1° grado

MARCHETTI

PRIMAVERA/ESTATE 24/25

2024/2025

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)	Lunedì (MARCHETTI)
Pasta 1-6-7-10 al pesto rosso e pinoli <i>(pomodoro fresco basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio)</i> Uova alle zucchine 3 Pomodori in insalata Pane bio 1 – frutta bio	Crema di carote, verdure e legumi con miglio 1-6-7-9-10-11-13 Bresaola/prosciutto cotto Purè di patate e porro 7 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi 1-6-7-9-10 Tonno in olio d'oliva 4 Carote prezzemolate al burro 7 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Ricotta 7 Zucchine arrosto 1 Pane bio 1 – frutta bio
Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)	Martedì (MARCHETTI)
Passato di verdure legumi con orzo 1-6-7-9-11 / farro 1-6-7-9-11 Robiola 7 / stracchino 7 Patate sabbiose 1 Pane bio 1 – frutta bio	Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Petto di tacchino agli aromi 1-6-11-13 / petto di pollo panato Insalata, cetrioli e pomodori Pane bio 1 – frutta bio	Passato di verdure con riso 7-9 caciotta 7 Patate al rosmarino Pane bio 1 – frutta bio	Insalata mista di stagione ◇ Lasagne di carne al forno 1-3-6-7-9-11-13/ ◇ Ravioli pasticciati 1-2-3-4-7-8-9-14 Pane bio 1 – frutta bio
Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)	Mercoledì (MARCHETTI)
Pasta pomodoro basilico 1-6-7-9-10 Coniglio in porchetta 1-6-11-13 Fagiolini all'olio evo Pane bio 1 – frutta bio	◇ Pizza al pomodoro e rosmarino/cipolla 1-3-6-7-8-11 Mozzarella 7 Carote in julienne Gelato fiordilatte 3-5-6-7-8 –	Pasta al pesto di zucchine e pancetta croccante 1-6-7-10 Polpettine di legumi panate <i>(patate, legumi, uovo, pane, parmigiano, olio, limone)</i> 1-3-6-7-9-11 Pomodori in insalata Pane bio 1 – frutta bio	Passato di verdure e legumi con riso 1-6-7-9-10 Uova 3 al parmigiano Reggiano 7 Piselli al burro 7 Gelato fiordilatte e cacao 3-5-6-7-8 Pane bio 1
Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)	Giovedì (MARCHETTI)
Pasta olio EVO e parmigiano 1-6-7-10 Platessa dorata al forno 1-4 Carote in julienne Pane bio 1 – frutta bio	Pasta in crema di verdure di stagione <i>(pomodoro e zucchine e melanzane)</i> 1-6-7-9-10 Filetti di merluzzo al forno 1-4 Pomodori in insalata Pane bio 1 – frutta bio	Pasta pomodoro e vongole 1-6-10-14 Bastoncini di halibut 1-4 Insalata e cetrioli Pane bio 1 – frutta bio	Pasta al pesto <i>(basilico, olio evo, parmigiano, pinoli, aglio)</i> 1-6-7-10 Arista al rosmarino 1-6-11-13 Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta bio

◇ Piatto unico ♥ secondo verdure di stagione



COMUNE DI SENIGALLIA



Menù per la dieta vegana Primavera - Estate 2024-2025

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Frutta fresca** Pasta al pesto rosso e pinoli <i>(pomodoro fresco, basilico, olio evo, pinoli, aglio)</i> Piselli stufati Pomodori in insalata Frutta di stagione	Frutta fresca** Crema di carote, verdure, legumi con miglio Burger di lenticchie Purè vegan di patate e porro Frutta di stagione	Frutta fresca** Pasta al sugo di pomodoro e olive verdi insalata di fagioli cannellini Carote prezzemolate all'olio evo Frutta di stagione	Frutta fresca** Pasta olio EVO e erbe aromatiche Burger di legumi/ cotoletta impanata di patate e legumi Zucchine arrosto Frutta di stagione
MARTEDÌ*	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *	MARTEDÌ *
Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di legumi con orzo/farro Cotoletta impanata vegan Patate sabbiose Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta olio EVO e erbe aromatiche Cotoletta impanata di zucchine e legumi Insalata, cetrioli e pomodori Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Passato di verdure con farro Burger di legumi, zucchine ai ferri Patate al rosmarino Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Insalata mista di stagione ♣Lasagne vegan al forno alla crema di ceci Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Yogurt di soia alla frutta Pasta pomodoro e basilico Purea di lenticchie Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta ♣ Pizza al pomodoro e rosmarino/ cipolla con hummus di ceci Carote in insalata julienne Gelato alla soia	Yogurt di soia alla frutta Pasta al pesto di zucchine e noci Polpettine di legumi panate Pomodori in insalata Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Passato di verdure e legumi con riso Piselli stufati Spinaci all'olio evo Gelato alla soia
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta olio EVO e pinoli Knell di legumi Carote in insalata julienne Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Insalata di riso/farro/ orzo <i>(olive, pomodoro fresco, carote, tofu)</i> Piselli al pomodoro Bietole in padella Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate ♣Pasta al sugo di verdure, pomodoro, olive, capperi e tofu Verdure gratinate <i>(pomodori/melanzane/peperoni)</i> Frutta di stagione	Spremuta di arancia fresca e fette biscottate Pasta al pesto <i>(basilico, olio evo, pinoli, aglio)</i> Tofu alla griglia Insalata mista di stagione Frutta di stagione
VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *	VENERDÌ *
Yogurt di soia alla frutta ♣ Riso/Grano Saraceno <i>(Ceci, pomodoro fresco, rucola, olio evo, carote, pinoli)</i> /COUSCOUS (ceci e verdura) Insalata mista di stagione Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Pasta in crema di verdure di stagione <i>(pomodoro, melanzane e zucchine)</i> Fagioli cannellini stufati Pomodori in insalata Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Pasta pomodoro e verdure Knell di legumi Insalata verde e cetrioli Frutta di stagione	Yogurt di soia alla frutta Pasta rosa di cannellini/mimosa <i>(cannellini, olio e zafferano)</i> Polpettine veg. di legumi Pomodori e cetrioli in insalata Frutta di stagione

- ♣ Piatto unico *sono previste due somministrazioni a settimana di pane integrale biologico
- la merenda della mattina è prevista solo per la scuola dell'infanzia
- ** la spremuta di arancia fresca bio secondo disponibilità del prodotto, in mancanza frutta di stagione



COMUNE DI SENIGALLIA

INFORMAZIONE ALL'UTENZA SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI ALLERGENI E LORO DERIVATI

Si avvisano gli utenti e i loro familiari che negli alimenti e bevande preparati e somministrati in questa mensa scolastica possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questa mensa e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, orzo, avena, farro, kamut, segale)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi (tracce)
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (tracce)
12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per i soggetti allergici e/o intolleranti che hanno richiesto una dieta speciale in precedenza presentando apposita domanda e certificazione medica, sono formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata sensibilizzazione e/o allergia.

L'incaricato di fornire supporto e informazioni aggiuntive sulle procedure seguite e sulle etichette delle materie prime a vostra disposizione è il Sig. **Franco Trinchera** Telefono 347-3583852*

* (Dalle ore 12.30 alle ore 14.30)

21 Settembre 2022

il Responsabile
Servizio Ristorazione Scolastica
Dott. Massimo Olivetti