



COMUNE DI SENIGALLIA

Menù scuole secondarie di 1° grado Fagnani - Marchetti 2020-2021

1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta olio EVO e parmigiano 1-7 Prosciutto cotto Verdure crude miste Pane bio 1 – frutta	Verdure crude o cotte ♦Lasagne al forno 1-3-7-9 Pane bio 1 – frutta	Pasta alle verdure di stagione 1-7-9 Petto di pollo impanato 1 Insalata, radicchio e rucola Pane bio 1 – frutta	Pasta alle verdure 1-7-9 Pasta fredda alle verdure* 1-7 Polpettone di tonno 1-3-4 Cavolfiore in besciamella 1-7 *Pomodori conditi Pane bio 1 – frutta
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto, gamberi e seppie 2-14 Insalata di riso gamberi e seppie* 2-9-14 Platessa dorata al forno 1-4 Carote al vapore Pane bio 1 – frutta	Zuppa di legumi con farro 1-6-7-9-11 Pasta alla caprese* 1-9-7 Petto di tacchino dorato al forno 1 Patate prezzemolate Pane bio 1 – frutta	Pasta pomodoro e basilico 1-7-9 Stracchino/Mozzarella 7 Fagiolini al vapore *gelato 3-5-6-7 Pane bio 1 – frutta	Pasta aglio e olio EVO 1-7 Uova strapazzate 3 Piselli e carote al burro 7 zucchine trifolate* Pane bio 1 – frutta
5ª SETTIMANA	6ª SETTIMANA	7ª SETTIMANA	8ª SETTIMANA
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta pomodoro e basilico 1-7-9 Caciotta 7 Insalata mista Pane bio 1 – frutta	Fagiolini e patate / *Pomodori al gratin 1 ♦Tranci di pizza al pomodoro/di pizza bianca con prosciutto o bresaola 1-3-6-7-8-9-11 Mozzarella 7 Pane bio 1 – frutta	Risotto alle verdure 7-9 Risotto e piselli* 7-9 Ricotta 7 Insalata, radicchio e rucola Pane bio 1 – frutta	Ravioli ricotta e spinaci pasticciati 1-2-3-4-7-8-9-14 Verdure crude in insalata con scaglie di parmigiano* 7 Pane bio 1 – frutta
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Riso e lenticchie 6-9 -11 Polpettone di vitellone 1-3-7 Spinaci al parmigiano 7 Pane bio 1 – frutta a	Pasta alle olive 1-7-9 Polpettone di tonno 1-3-4 Carote a filo Pane bio 1 dolce - 1-3-6-7-8 *gelato 3-5-6-7	Verdure crude o cotte ♦Lasagne al forno 1-3-7-9 Pane bio 1 – frutta	Pasta alle verdure * 1-7-9 Passato di verdure con pasta 1-7-9 Pollo al forno 1 Patate al rosmarino Piselli e peperoni saltati* Pane bio 1 – frutta

* VARIAZIONE piatti PER IL MENU PRIMAVERA ESTATE (in linea di massima mesi di maggio e ottobre)

* metà grammatura

♦ Piatto unico

I NUMERI EVIDENZIATI IN ROSSO SI RIFERISCONO ALLE TIPOLOGIE DI ALLERGENI PRESENTI NELLE PIETANZE COME DA TABELLA ALLEGATA