

Dieta speciale: B7 **ALLERGIA AL NICHEL** _____
 Nome e Cognome: _____
 Scuola: _____

MENU SCOLASTICO STANDARD – B7 – ALLERGIA AL NICHEL
Primavera - Estate

| Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado | | | | | PRIMAVERA - ESTATE |
|---|--|--|--|---|---|
| Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| 1 | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini Merenda Tè e biscotti | Pasta con pomodoro senza olive Hamburger di vitellone Zucchine Merenda Mela | Risotto con zucchine Mozzarella Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pasta bianca Arrosto di fesa di tacchino al limone Zucchine Merenda Pane e olio | Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini |
| 2 | Pasta al ragù Formaggi /Tortino di ricotta Zucchine al forno Merenda Latte e biscotti | Pasta al peperone/ aglio e olio Prosciutto crudo e melone o patate al forno (in primavera) Merenda Pane e marmellata | Pasta bianca Fettina di vitellone Zucchine Merenda Yogurt di frutta consentita | Riso e salvia o con la zucca Bocconcini di pollo Fagiolini Merenda Tè e biscotti | Pasta al pomodoro Frittata senza verdure Zucchine Merenda Mela |
| 3 | Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Fagiolini Merenda Tè e biscotti | Pasta al ragù Grana padano* Zucchine Merenda Yogurt di frutta consentita | Pasta bianca Fettina di vitellone Fagiolini Merenda Pane e marmellata | Pasta alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Zucchine Merenda Latte e biscotti | Pasta bianca Filetto di merluzzo Fagiolini Merenda Mela |
| 4 | Pasta con zucchine Formaggi misti/prosciutto crudo Fagiolini /melone Merenda Pane e olio | Risotto parmigiana/zucca Cosce/anche di pollo al rosmarino Zucchine Merenda Tè e biscotti | Pasta pomodoro e basilico Hamburger di vitellone Peperonata Merenda Focaccia | Pasta bianca Fettina di vitellone Fagiolini Merenda Yogurt di frutta consentita | Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette di pesce Zucchine Merenda Mela |
| 5 | Pasta bianca Rotolo di frittata senza verdure Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pasta al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Zucchine Merenda Pane e marmellata | Pasta al burro e grana Arrosto di vitellone senza verdure Fagiolini Merenda Mela | Pasta bianca Formaggi misti* Zucchine Merenda Pane e olio | Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e patate Merenda Yogurt di frutta consentita |
| 6 | Pastina in brodo di carne Bollito senza salsa rossa /polpettine Zucchine al forno Merenda Pane e olio | Pasta bianca Grana Padano Fagiolini Merenda Tè e biscotti | Pasta aglio e olio Sogliola/Platessa gratinata Zucchine Merenda Pane e marmellata | Pasta con zucca/zucchine o risotto parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pasta al pomodoro Fettina di vitellone Zucchine Merenda Mela |
| ANNO SCOLASTICO | DATA INIZIO MENU' | SETTIMANA MENU' | DATA FINE MENU' | SETTIMANA MENU' | |
| 2011 – 2012 | | | | | |

NOTE:

- le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

NO: PERE, KIWI, FICHI, ANANAS, PRUGNE, LAMPONI, FRUTTA SECCA

NO: PORRO, CIPOLLA, CAROTA

Dieta speciale: **B7** **ALLERGIA AL NICHEL**

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

MENU SCOLASTICO STANDARD – B7 – ALLERGIA AL NICHEL
Autunno - Inverno

| Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado | | | | | AUTUNNO - INVERNO |
|---|--|---|--|---|---|
| Settimana | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| 1 | Pasta in bianco senza olive Prosciutto crudo o cotto Patate al forno Merenda Tè e biscotti | Pasta al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Finocchi Merenda Mela | Pasta con ricotta senza spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Patate Merenda Latte e biscotti | Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Finocchi Merenda Pane e olio | Pasta bianca Fettina di tacchino finocchi Merenda Yogurt di frutta consentita |
| 2 | Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato Finocchi Merenda Focaccia | Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Purè Merenda Tè e biscotti | Pasta bianca Crocchette di ricotta/ Bocconcini di mozzarella Finocchi Merenda Pane e marmellata | Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Patate Merenda Latte e biscotti | Pasta bianca Fettina di vitellone Finocchi Merenda Yogurt di frutta consentita |
| 3 | Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ Provolone Valpadana DOP Finocchi Merenda Latte e biscotti | Pasta bianca Cosce/anche di pollo al rosmarino Patate Merenda Pane e olio | Pasta ricotta senza spinaci Frittata al forno senza verdure Finocchi Merenda Mela | Pasta bianca Fettina di vitellone Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Patate al prezzemolo Merenda Mela |
| 4 | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Finocchi Merenda Pane e olio | Pasta bianca Coppa piacentina/Formaggi/ Provolone Valpadana DOP* Patate Merenda Tè e biscotti | Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone senza salsa rossa Finocchi Merenda Pane e marmellata | Pasta bianca Arrosto o polpettone di tacchino Broccoletti gratinati Merenda Latte e biscotti | Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette di pesce Finocchi Merenda Mela |
| 5 | Pasta al pomodoro Fettina di tacchino Erbette al burro Merenda Yogurt di frutta consentita | Pasta bianca Fettina di vitellone Fagiolini Merenda Tè e biscotti | Pasta bianca Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Finocchi Merenda Focaccia | Risotto allo zafferano Polpettone di vitellone Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pasta al burro Filetto di pesce al forno Patate al prezzemolo Merenda Mela |
| 6 | Pasta con ricotta e zucca o con ricotta senza spinaci Arrosto di lonza Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone senza salsa rossa o verde Finocchi Merenda Pane e olio | Pasta bianca Sogliola/platessa gratinata Fagiolini Merenda Latte e biscotti | Pasta al ragù di vitellone Ricotta/Crescenza* Finocchi Merenda Mela | Risotto al pomodoro/parmigiana Frittata al forno senza verdure Fagiolini Merenda Pane e marmellata |
| ANNO SCOLASTICO | | DATA INIZIO MENU' | SETTIMANA MENU' | DATA FINE MENU' | SETTIMANA MENU' |
| 2011 – 2012 | | | | | |

NOTE:

- le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

NO: PERE, KIWI, FICHI, ANANAS, PRUGNE, LAMPONI, FRUTTA SECCA

NO: PORRO, CIPOLLA, CAROTA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: **B7** **ALLERGIA AL NICHEL** _____

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

AVVERTENZE PER LA GESTIONE DEI PASTI NEL CASO DI ALLERGIA AL NICHEL:

- Per la PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE, COTTURA e per il TRASPORTO degli alimenti UTILIZZARE SOLO utensili da cucina quali:
 - VETRO**
 - CERAMICA**
 - LEGNO (cucchiai, coltelli, forchette)**
 - PLASTICA (posate)**
- NON utilizzare prodotti in scatola e/o prodotti surgelati confezionati in alluminio.
- Utilizzare alimenti freschi (verdure consentite, frutta consentita, carne, pesce, ecc) cucinati con gli appositi utensili
- PER LA MERENDA:
 - Preparare le bevande (tè o latte) singolarmente in contenitori idonei (vedi punto primo) e per mescolare e/o manipolare utilizzare utensili in plastica/legno.
 - La frutta può essere variata secondo quanto prescritto seguendo le indicazioni della frutta consentita.

Dieta speciale: **B7** **ALLERGIA AL NICHEL** _____

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

ELENCO ALIMENTI VIETATI E CONCESSI NELLA DIETA A BASSO APPORTO DI NICKEL

| | Da evitare | Consentiti |
|-------------------------|---|--|
| Verdure e legumi | Asparagi, spinaci, cipolle, lattuga, cavoli, cavolini, pomodori crudi, funghi, porro, carote legumi freschi e secchi (fagioli, lenticchie, piselli, soia, fave, ceci) | Bietole, broccoli, mais, cetrioli, melanzane, prezzemolo, pomodoro cotto, zucchine, fagiolini, ecc |
| Patate | Patatine in busta, patate surgelate in busta, patatine fritte. | Patate |
| Frutta | Fichi, ananas, prugne, lamponi, pere, kiwi. Frutta secca | Pesche, uva secca, fragole, mela, albicocche, melone, anguria, ecc |
| Farinacei | Farina di grano integrale, mais, avena | |
| Pesce | Aringhe, molluschi e gamberetti, sgombro e tonno in scatola | |
| Bevande | Tè, vino, birra | |
| Varie | Lievito in polvere, cacao, cioccolato, margarina, gelatina (pectina). Liquerizia. Tutti i cibi in scatola; cibi cotti in pentole di acciaio inox; cibi surgelati già pronti. Alimenti già pronti, pre-cotti, di rosticceria, ecc | |

NB: Il nickel può essere inoltre contenuto in:

- Coloranti per oggetti in vetro, carta e ceramica, vernice a smalto verde (ossido di nickel) e giallo (fosfato di nickel), cemento
- Cosmetici (come contaminanti) e prodotti per il trucco
- Detersivi, fertilizzanti, insetticidi e fungicidi
- Leghe per protesi odontoiatriche
- Ornamenti e accessori metallici, utensili da cucina e da lavoro
- Monete, penne, chiavi, batterie alcaline
- Tinture per capelli