



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: R1  **DIETA PRIVA DI CARNE SUINA**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

## MENU SCOLASTICO STANDARD – R1 – DIETA PRIVA DI CARNE SUINA

### Primavera – Estate

Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado			PRIMAVERA - ESTATE		
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Pomodori  <b>Merenda:</b> The e biscotti	Pasta con olive Hamburger di vitellone Carote julienne  <b>Merenda</b> Frutta	Risotto primavera o con zucchine Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Insalata mista  <b>Merenda</b> Pane e olio	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata fagiolini  <b>Merenda</b> Yogurt
2	Pasta al ragù Formaggio /tortino di ricotta Zucchine al forno/Pinzimonio  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al peperone/aglio e olio <b>Platessa gratinata</b> patate al forno (in primavera)  <b>Merenda</b> Pane e marmellata	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista  <b>Merenda</b> yogurt	Riso e salvia o con la zucca Bocconcini di pollo Pomodori  <b>Merenda</b> The e biscotti	Pasta/ gnocchi al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne  <b>Merenda</b> frutta
3	Risotto alla parmigiana <b>Formaggio</b> pomodori  <b>Merenda</b> The e biscotti	Lasagne alla bolognese <b>Senza carne suina</b> (Scaglie di grana) Insalata/pinzimonio di verdura  <b>Merenda</b> Yogurt	Minestra di verdura con riso o pastina Torta di patate o patate duchessa Carote/fagiolini  <b>Merenda</b> frutta	Pasta alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Spinaci al burro  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori  <b>Merenda</b> frutta
4	Pasta con zucchine/piselli <b>Formaggi misti</b> Fantasia di ortaggi  <b>Merenda</b> Pane e olio	Risotto porri/zucca Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodoro  <b>Merenda</b> The e biscotti	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di vitellone Peperonata  <b>Merenda</b> Focaccia	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Spinaci al burro  <b>Merenda</b> yogurt	Pasta al sugo di pesce/pomodoro Crocchette di verdura/pesce Insalata e carote  <b>Merenda</b> frutta
5	Minestrina vegetale con pastina/orzo <b>Rotolo di frittata senza prosciutto</b> Pomodoro  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne  <b>Merenda</b> Pane e marmellata	Pasta al burro e grana Arrosto di vitellone con verdure Piselli  <b>Merenda</b> Frutta	Lasagne al pesto Formaggi misti* Insalata  <b>Merenda</b> Yogurt	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e patate  <b>Merenda</b> Pane e olio
6	Pastina in brodo di carne Bollito/polpettine con salsa rossa <b>senza carne suina</b> Insalata <b>Merenda</b> Pane e olio	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Grana Padano Patate al forno  <b>Merenda</b> The e biscotti	Pasta aglio e olio Sogliola/platessa gratinata Insalata mista  <b>Merenda</b> Torta allo yogurt	Pasta con zucca/ zucchine o risotto alla parmigiana Bocconcini o insalata di pollo Pomodori <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al pomodoro Sformato di patate <b>senza prosciutto</b> Carote julienne  <b>Merenda</b> frutta
ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'	
2011-12					

#### 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
- non impiegare carne di suino, e derivati, prosciutto, salumi, insaccati nelle preparazioni

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.

Dieta speciale: R1  **DIETA PRIVA DI CARNE SUINA**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

**MENU SCOLASTICO STANDARD – R1 – DIETA PRIVA DI CARNE SUINA**  
**Autunno – Inverno**

<i>Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado</i>					
AUTUNNO - INVERNO					
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta in bianco con olive <b>Formaggio</b> Patate al forno  <b>Merenda</b> The e biscotti	Pasta al pomodoro Scaloppine/Straccetti di tacchino al limone Verza  <b>Merenda</b> frutta	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno/pizzaiola Insalata <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie/carote  <b>Merenda</b> Pane e olio	Minestrina vegetale Patate duchessa o torta di patate Finocchi  <b>Merenda</b> Yogurt
2	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato Verza  <b>Merenda</b> Focaccia	Pasta alla pizzaiola <b>Fettina Tacchino</b> Pure  <b>Merenda</b> The e biscotti	Pasta e fagioli Crocchette o tortino di ricotta/bocconcini mozzarella Carote julienne <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro  <b>Merenda</b> Pane e marmellata	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi  <b>Merenda</b> Budino
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/provolone val padana Dop Finocchi <b>Merenda</b> the e biscotti	Passato di verdura con crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino Carote julienne <b>Merenda</b> Pane e olio	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno insalata  <b>Merenda</b> Frutta	Polenta/Pasta bianca Spezzatino di vitellone con piselli in umido  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Risotto alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Patate al prezzemolo  <b>Merenda</b> Ciambella
4	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata <b>al formaggio senza prosciutto</b> Carote julienne  <b>Merenda</b> Pane e olio	pasta e fagioli o pisarei e fasò/ <b>formaggi</b> Insalata  <b>Merenda</b> The e biscotti	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi  <b>Merenda</b> Pane e cioccolato	Minestrina vegetale Arrosto o polpettone di tacchino verza o broccoli gratinati  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta aglio e olio/al sugo di pesce Crocchette di pesce o di verdura Insalata mista  <b>Merenda</b> frutta
5	Pasta al pomodoro Sformato di patate <b>senza prosciutto</b> Erbette al burro  <b>Merenda</b> Yogurt	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Insalata mista  <b>Merenda</b> Budino	Pasta e piselli Scaloppina/ bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne <b>Merenda</b> Focaccia	Risotto allo zafferano/verza Polpettone di vitellone Fagiolini  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pasta al burro Filetto di pesce al forno Patate al prezzemolo  <b>Merenda</b> Frutta
6	Pasta con ricotta e zucca o spinaci <b>Platessa gratinata</b> Piselli in umido  <b>Merenda</b> Latte e biscotti	Pastina in brodo di carne Bollito <b>senza carne suina</b> di vitellone con salsa rossa Finocchi <b>Merenda</b> Pane e olio	Pasta bianca Sogliola/platessa gratinata Insalata  <b>Merenda</b> The e biscotti	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne  <b>Merenda</b> Frutta	Risotto al pomodoro/parmigiana Frittata al forno Verza  <b>Merenda</b> Torta allo yogurt
ANNO SCOLASTICO					
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
- non impiegare carne di suino, e derivati, prosciutto, salumi, insaccati nelle preparazioni

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.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: R1  DIETA PRIVA DI CARNE SUINA

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

## ELENCO ALIMENTI VIETATI E CONCESSI NELLA DIETA PRIVA DI CARNE SUINA

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
<b>LATTE E DERIVATI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>nessuno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tutti concessi</li></ul>
<b>UOVA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nessuno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Uova</li><li>Frittata</li></ul>
<b>CEREALI, PATATE  E  DOLCI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pasta/riso i cui sughi prevedano l'utilizzo di carne di maiale</li><li>Piadina</li><li>Erbazzone</li><li>Tigelle</li><li>Brioche, cannoli siciliani e dolci preconfezionati o da forno che prevedano l'utilizzo di strutto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pasta di semola, riso, cereali con sughi senza maiale o in brodo vegetale</li><li>Pasta al pomodoro o in bianco</li><li>Pane, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate, biscotti, dolci, torte senza strutto</li><li>gelati, ghiaccioli, granite, sorbetti</li></ul>
<b>CARNE E PESCE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Carne di maiale</li><li>Prosciutto crudo o cotto, salumi, insaccati (coppa, salame, mortadella, wurstel, salsicce, lardo, pancetta, ciccioli, coppa, ecc)</li><li>Rotolo di frittata</li><li>Tortino di patate e prosciutto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>pesce, uova, frittata semplice, formaggi, pollo, tacchino, coniglio, vitello, manzo, bovino, bresaola di cavallo o bovino</li></ul>
<b>LEGUMI</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>Tutti</li></ul>
<b>VERDURA</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>Verdura cruda o cotta</li></ul>
<b>FRUTTA</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta</li></ul>
<b>CONDIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Strutto e sugna</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Burro, olio extravergine di oliva, aceto, limone, spezie</li></ul>
<b>VARIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dado da brodo di carne</li><li>Alimenti con collagene e/o gelatine alimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>brodo vegetale o di pesce</li></ul>