



MENU' AUTUNNO INVERNO

Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado		A11 – ALLERGIA AL NICHEL			
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di zucchine/zucca con pastina*** - Pizza con mozzarella senza pomodoro - Finocchi conditi - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Pesce al forno*** - Zucchine trifolate*** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana no grana*** - Fettina di pollo - Fagiolini all'olio*** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio*** - Torta di patate (no grana, no pangrattato)*** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di zucca con riso*** - Fettina tacchino*** - Zucchine trifolate*** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio*** - Merluzzo al forno*** - Finocchi all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano - Petto di pollo agli aromi al forno - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù bianco - Mozzarella (nido ricotta) - Zucchine all'olio *** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio*** - Frittata al forno con zucchine, no grana*** - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di carne - Bollito - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti) 	<ul style="list-style-type: none"> - Orzo/farro/riso in brodo vegetale (patate e zucchine) - Pizza con mozzar (no pomodoro) - Zucchine all'olio*** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Coppa e grana padano (infanzia e nido grana padano) - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambella) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Bocconcini di pesce al forno*** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Scaloppine di lonza al limone (nido scaloppina di vitellone) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio*** - Provolone DOP (nido crescenza) - Zucchine all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina in brodo** - Petto di pollo agli aromi al forno - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta bianca con aromi - Merluzzo in bianco - Patate lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale con riso** - Frittata al forno - Finocchi conditi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)

*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola

**nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale con pasta al pomodoro/pasta all'olio

DATA INIZIO MENU': 21/10/2024

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

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.

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

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

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> Yogurt con muesli e/o frutta secca o frutta non consentita formaggi con noci o altra frutta secca (es: gorgonzola con le noci) 	<ul style="list-style-type: none"> Latte Yogurt senza frutta secca e frutta non consentita
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> Frittata con verdure non consentite 	<ul style="list-style-type: none"> Uova Frittata
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> Prodotti preparati con farina di cereali integrali, mais, avena Pane integrale/ai cereali Pasta integrale/ai cereali Patate in busta, surgelate in busta, patatine fritte 	<ul style="list-style-type: none"> Tutte le farine ad eccezione delle escluse pane comune Patate Biscotti speciali e/o altri snack garantiti senza frutta secca/soia/semi, cacao puro
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> Aringhe, molluschi e gamberetti, sgombro e tonno in scatola 	<ul style="list-style-type: none"> Tutti quelli ad eccezione dei non consentiti
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> legumi freschi e secchi (fagioli, lenticchie, piselli, soia, fave, ceci) 	<ul style="list-style-type: none"> Nessuno
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> Asparagi, spinaci, cipolle, lattuga, cavoli, cavolini, pomodori crudi, funghi, porro, carote, broccoli, cavolfiori, verza 	<ul style="list-style-type: none"> Bietole, cetrioli, prezzemolo, finocchi, zucchine, fagiolini, peperoni, zucca

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta secca: noci, nocciole, arachidi, noci di cocco, burro di arachidi, pinoli, pistacchi, mandorle, castagne, dolce di castagne, macadamia, pecan, ecc • Pere, kiwi, fichi, ananas, prugne, lamponi 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione ad eccezione di quella esclusa
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Olio di semi di arachidi, oli di semi vari, oli di semi di girasole, oli di mais, oli di soia 	<ul style="list-style-type: none"> • Burro, olio extravergine di oliva, aceto, limone, spezie
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale o di pesce

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

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it