



MENU' AUTUNNO INVERNO

Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
A17- DIETA PER CELIACHIA ALLERGIA PROTEINE DEL LATTE VACCINO, UOVO, PESCE, FRUTTA SECCA E SOIA					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine aglio e olio (no formaggio)** - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pastina s.g. - Pizza margherita s. glutine senza mozzarella** - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti senza glutine, senza latte, uova, soia e frutta secca) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al pomodoro*** - Prosciutto crudo o cotto certificato (infanzia e nido fettina di pollo) - Insalata (nido insalata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro*** - Polpettine al pomodoro (no pangrattato, si patate o farina di mais certificata)** - Carote al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine al pomodoro*** - Petto di pollo/tacchino al forno*** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con riso*** - Polpettine tacchino solo carne*** - Verza cruda in insalata (nido tagliata sottile) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al pomodoro*** - Petto di pollo al forno - Finocchi gratinati (SG)** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano*** - Tortino di verdure (no pangrattato si patate o farina di mais certificata)** - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al ragù*** - Fettina di pollo - Insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine e fagioli/ceci (al nido legumi frullati) - Prosciutto crudo o cotto certificato (infanzia e nido fettina di pollo) - Carote julienne (al nido cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane senza glutine e marmellata)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina s.g. in brodo di carne*** - Bollito in salsa rossa - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine con verdura*** - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe*** - Finocchi cotti - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti senza glutine, latte, uova, soia, frutta secca) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con riso*** - Pizza margherita s. glutine senza mozzarella*** - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. e fasò - Prosciutto crudo o cotto certificato (infanzia e nido fettina di pollo) - Carote al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (biscotti senza glutine, latte, uova, soia e frutta secca) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca*** - Crocchette autunnali (seguire ricetta vegana)** - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine con ragù di lenticchie - Scaloppine di lonza al limone (nido scaloppina di vitellone)** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane s.g. e olio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine alla bolognese senza besciamella*** - Polpettine al pomodoro (no pangrattato, si patate o farina di mais certificata)** - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di piselli con Crostini SG*** - Petto di pollo agli aromi al forno*** - Carote julienne (nido carote cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine aglio e olio - Cosce di pollo al forno - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina s.g. vegetale con riso** - Fettina di tacchino - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - 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 ***attenersi alle note sottostanti e considerare note delle rispettive allergie: proteine del latte, uova, pesce, frutta secca e legumi (limitatamente alla soia), celiachia, controllare possibili contaminazioni sui vari prodotti utilizzati					
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

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> latte vaccino, latte adattato per l'infanzia, yogurt formaggi di ogni genere compresi parmigiano e grana tutte le preparazioni che richiedono ricotta o formaggio se non sostituibili con prodotti di origine vegetale (es. latte vegetale) 	<ul style="list-style-type: none"> Latte di riso o di avena (certificato senza glutine)
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> Burro, panna, besciamella Uova come tali oppure presenti nelle preparazioni 	
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> Farine, semolini e fiocchi di: grano – frumento, orzo, segale, avena, malto Criticale, kamut, orzo, segale, avena Fiocchi di riso e mais con malto Crusca, amido di frumento Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.), pisarei pizzocheri, polenta taragna farine arricchite, germe di grano pizza Pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzetta, prodotti da forno in generale, pangrattato, pancarrè, toast, piadine Malto, cereali maltati, malto di frumento, di orzo, amido modificato torta o polpette di patate, purè in fiocchi, patatine fritte confezionate biscotti, wafer, torte e prodotti di pasticceria, budini, porridge, marzapane cioccolato, cacao in polvere, crema spalmabile gelati, panna montata, caramelle gomOSE, mousse 	<ul style="list-style-type: none"> Farina di mais, polenta, farina di e amido riso, amido di mais (maizena), riso soffiato, popcorn, fiocchi di mais, farina e fiocchi di tapioca, miglio e farina, farina di grano saraceno Riso, pasta di riso, pasta di mais, pasta e farina dietetiche prive di glutine Pizza o focaccia con base per pizza speciale senza glutine e lattosio Pane, cracker, grissini e altri farinacei da forno esclusivamente preparati con farine permesse patate, fecola di patate cacao purissimo, miele, zucchero biscotti, dolci, torte preparati con gli ingredienti consentiti (i prodotti di cui sopra non devono essere contaminati con frutta secca o soia)
	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
CARNE E	<ul style="list-style-type: none"> Insaccati e salumi crudi o cotti e/o con amido modificato (Prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame, salsicce, salami, wurstel) carne in scatola, hamburger vegetali 	<ul style="list-style-type: none"> prosciutto crudo o cotto garantito (*), bresaola tutti i tipi di carne, pollame freschi o surgelati senza additivi farinacei

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

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

<p>PESCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hamburger, arrostiti, ripieni • polpettone/ine o cotolette di carne o pesce • crocchette/polpette di pesce o pesce con infarinatura/impanatura • alimenti liofilizzati e omogeneizzati <ul style="list-style-type: none"> • Prosciutto cotto non certificati/insaccati/salsicce/salami/coppa • polpettone/ine di carne se non sostituibili con prodotti di origine vegetale (es. latte vegetale) • Hamburger se non sostituibili con prodotti di origine vegetale (es. latte vegetale) <ul style="list-style-type: none"> • crocchette di pesce se non sostituibili con prodotti di origine vegetale (es. latte vegetale) • Pesce come tale o inserito in altre preparazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • fettina di carne senza impanatura e/o infarinatura • alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine e lattosio (no pesce)
<p>LEGUMI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • legumi conservati in scatola • seitan, bulgur e hamburger vegetali • No soia 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti freschi o secchi (NO soia)
<p>VERDURA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure gratinate, tortini di verdure • Verdure precotte surgelate 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate
<p>FRUTTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fichi secchi e altra frutta secca infarinata • Marron glacés • Marmellata di castagne • Succhi di frutta con latte o yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta • Frutta sciroppata, frutta secca, castagne
<p>CONDIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Olio di germe di grano, oli di semi vari • Margarina a composizione non definita, burro light • Aceto balsamico o aromatizzato • Pesto, salse (maionese, senape, ecc.), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe • Salse a base di formaggio, burro, panna, besciamella, maionese (tranne quella vegetale) 	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine di oliva, burro, olio di semi di mais, olio di semi di girasole
<p>PREPARAZIONI ELABORATE (ES. CROCCHETTE, VERDURE GRATINATE, TORTINI VARIE, BOCCONCINI...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Farine non permesse, pangrattato e simili • Dado da brodo • Polveri pronte per la prima colazione • Pesto con formaggio • Alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattealbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio 	<ul style="list-style-type: none"> • Farine permesse

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

N.B.:

Usare sempre **PASTA SPECIALE E PANE SPECIALE senza glutine** al posto della pasta e del pane comune

Da impiegarsi nelle preparazioni: farina o pangrattato speciale **senza glutine**; salsa rossa preparata da prodotti freschi senza aggiunta farina/amido; purè preparato con patate lesse.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DEI CIBI CONFEZIONATI PER CONTROLLARE CHE NON VI SIANO TRACCE DI SOIA, FRUTTA SECCA, SEMI, LATTE O UOVA (vedere anche le diciture sopraindicate).

- Non effettuare impanatura né impasti con uova
- Non usare grana perché contiene lisozima e proteine del latte vaccino
- Non viene utilizzare pasta all'uovo nel menù o con glutine
- Le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- I contorni sono conditi solo con olio extravergine
- Leggere sempre le etichette

ALIMENTI CHE SULLA CONFEZIONE PORTANO ANCHE LA DICITURA:

- **"*PRODOTTO IN STABILIMENTI IN CUI SI UTILIZZANO NOCI O NOCCIOLE O FRUTTA SECCA O SOIA*"**
- **"*PUO' CONTENERE TRACCE DI NOCI O NOCCIOLE O FRUTTA SECCA O SOIA*"**

TALI ALIMENTI VANNO EVITATI.

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