







Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
A10 - DIETA MUFFE E LIEVITI					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio senza grana - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pastina senza grana*** - Pizza senza pomodoro - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti s/lievito</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio senza grana*** - Pesce al forno con maionese vegetale - Insalata (<i>nido insalata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio (no grana) - Frittata al forno no grana - Carote al forno senza formaggio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto senza grana - Torta di patate (no grana, no pangrattato) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)
	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano senza grana - Polpettine al forno (di sola carne) - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza grana - Filetto di pesce al forno - Insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con riso (no grana) - Fettina di tacchino al forno - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con ragù bianco senza grana - Mozzarella (nido a dadini) - Finocchi all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli (secchi) senza grana e pomodoro (nido frullati) - Frittata al forno con verdure senza grana - Carote julienne (<i>nido cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e marmellata</i>)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di carne senza grana - Bollito senza salsa rossa - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza grana - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido latte e biscotti s/lievito</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure (no pomodori e grana) con orzo/farro/riso - Pizza senza pomodoro - Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisarei e fasò (<i>nido pasta e fagioli</i>) senza pomodoro e grana - Robiola - Carote al forno senza formaggio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido ciambella</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca senza grana - Bocconcini di pesce al forno con maionese vegetale - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e marmellata o frutta</i>)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza grana*** - Lonza al forno - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e olio</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù bianco (no grana)*** - Crescenza - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di piselli senza Grana con riso - Petto di pollo agli aromi al forno - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza grana - Merluzzo al forno - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale con riso senza grana** - Polpettone di spinaci e ricotta senza grana - Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)
*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 *** Leggere note NON AGGIUNGERE: GRANA, PARMIGIANO NO PANE: si può sostituire con prodotti speciali non lievitati o con lievitazione chimica					
			DATA INIZIO MENU': 20/10/2024		ANNO SCOLASTICO 2025-2026

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

MENU' AUTUNNO INVERNO

ELENCO ALIMENTI VIETATI E CONCESSI NELLA DIETA PRIVA DI LIEVITI E MUFFE

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> Formaggi fermentati ed erborinati (gorgonzola, camembert, brie, rochefort, caprini, ecc) Formaggi stagionati (grana, parmigiano, emmenthal, ecc) yogurt Latte fermentato o cagliato Siero di latte 	<ul style="list-style-type: none"> Latte fresco UHT Formaggi freschi (es ricotta, crescenza, mozzarella)
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> Frittata da uova in brick o contenenti formaggio 	<ul style="list-style-type: none"> Uova Frittata senza formaggio
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> pasta o riso con sughi di funghi pasta o riso al pomodoro pizza, pane, focaccia, prodotti da forno ciambelle, torte, biscotti, dolci contenenti lievito di birra prodotti da forno a lievitazione naturale (pane, pancarrè, tortine, merendine, pan di spagna, cracker, fette biscottate, grissini, schiacciatine ecc cibi impanati e/o con aggiunta di pan grattato crocchette di patate 	<ul style="list-style-type: none"> pasta o riso in bianco o con sughi consentiti cereali elaborati e non lievitati (pasta, riso, farro, ecc) prodotti da forno speciali non lievitati o con lievitazione chimica Sugo preparato con pomodori freschi patate
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> polpettone/ine o cotolette di carne o pesce carni e pesci affumicati crocchette o cotolette o bastoncini di pesce salsicce, prosciutti, insaccati, salumi 	<ul style="list-style-type: none"> Carne o pesce freschi o surgelati Polpette di carne o pesce con sola infarinatura Fettina di carne con sola infarinatura
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> funghi crauti Tortini e crocchette di verdure Torte salate con verdure Verdure gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> Tutte eccetto quelle da evitare
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> Legumi in scatola 	<ul style="list-style-type: none"> Legumi freschi o surgelati
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> Succhi di frutta con yogurt aggiunto Frutta secca e alimenti che la contengono 	<ul style="list-style-type: none"> Tutta eccetto quella da evitare

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

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Aceto e cibi che lo contengono • Pesto • Olio di semi • Margarina • Conserve, conserva di pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Olio di oliva, ecc
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • Birra, vino • Estratto di lievito • Sidro • Cibi conservati in scatola (olive, capperi, sott'aceti, sott'olio, ecc) 	

AVVERTENZE:

- Consumare i cibi in scatola subito dopo l'apertura
- Mangiare la frutta fresca subito dopo la preparazione
- Non assumere cibi avanzati
- Non consumare carne o pesce che siano conservati per più di 24 ore

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