





Direzione Assistenziale Servizio Dietetico



Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
A12 – ALLERGIA AL FRUMENTO					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con riso - Pollo agli aromi - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti di farine diverse da quella di frumento o frutta)*** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Pesce al forno con maionese vegetale - Insalata (nido insalata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragù di lenticchie - Frittata al forno - Carote al forno (nido carote cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pesto invernale - Torta di patate senza pangrattato - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano - Polpettine di pollo (di sola carne) - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Pesce al forno - Insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con riso - Polpettone ricotta e tacchino senza pangrattato - Verza cruda in insalata (al nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al ragù e basilico - Mozzarella (nido a dadini) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e fagioli - Frittata al forno con verdure - Carote julienne (nido carote cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (frutta oppure pane di cereali diversi dal frumento e marmellata)
	<ul style="list-style-type: none"> - Riso in brodo di carne - Bollito con salsa rossa - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso olio e grana - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o latte e biscotti di farina diversa dal frumento) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con riso*** - Crocchette autunnali (ricettario vegano) - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e fagioli - Coppa e robiola (infanzia e nido robiola) - Carote al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambella) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Bocconcini di pesce non impanati con maionese vegetale*** - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al sugo di pomodoro e aromi - Lonza al forno (nido trito di vitellone) *** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta oppure pane di farine diverse dal frumento e olio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al ragù - Crescenza - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di piselli con riso - Petto di pollo agli aromi al forno - Carote julienne (nido carote cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio - Merluzzo al forno - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale con riso** - Polpettone di spinaci e ricotta *** - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola *** Leggere attentamente le note sottostanti **nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale con pasta al pomodoro/pasta all'olio DATA INIZIO MENU': 20/10/2025					
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 NELL' INTOLLERANZA AL GRANO (FRUMENTO)

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> Formaggi fusi (formaggi a fette e formaggini) e spalmabili (tipo Philadelphia) Besciamella Yogurt al malto e cereali 	<ul style="list-style-type: none"> Latte Ricotta, mozzarella, crescenza, grana padano, parmigiano, emmenthal, ecc ad eccezione di quelli da evitare Preparazioni prive di besciamella Yogurt alla frutta o al naturale
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> Frittata 	<ul style="list-style-type: none"> uova, prosciutto crudo o cotto (*)
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> Farina di grano - frumento Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut, paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.), pisarei pizza Pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzata, prodottida forno in generale torta o polpette di patate, purè in fiocchi biscotti, torte e prodotti di pasticceria, budini cioccolato, cacao in polvere, crema spalmabile (tipo nutella) gelati, panna montata, caramelle gommose, mousse 	<ul style="list-style-type: none"> Farina di mais, polenta, farina di riso, farina di soia Riso, pasta di riso, pasta di mais, pasta di grano saraceno, orzo, miglio, avena, grano saraceno Pizza o focaccia con base per pizza che non contengano frumento Cracker di riso, grissini di riso, gallette di riso patate lessate, purè di patate cacao puro granite, ghiaccioli

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
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> • Insaccati e salumi con amido modificato (Prosciutto cotto, mortadella, salsicce, salami, wurstel, carne in scatola, hamburger vegetali) • polpettone/ine o cotolette di carne • crocchette/polpette di pesce o pesce con infarinatura/impanatura 	<ul style="list-style-type: none"> • prosciutto crudo o cotto (*) • fettina di carne senza impanatura o infarinatura • pesce senza impanatura o infarinatura
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> • legumi conservati in scatola • seitan, bulgur e hamburger vegetali 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure gratinate, tortini di verdure 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farina
FRUTTA		<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Olio di germe di grano, oli di semi vari • Margarina a composizione non definita • Pesto, salse, besciamella, sughi pronti 	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine di oliva • besciamella con farina speciale
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • Dado da brodo • Polveri pronte per la prima colazione • Livito in polvere, lievito madre • Alimenti liofilizzati • Birra weiss, whisky, scotch 	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale o di carne freschi • cacao puro

NB:

(*) Prosciutto cotto senza aggiunta di amido modificato

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI PER CONTROLLARE CHE NON VI SIANO INGREDIENTI DA EVITARE oppure CON DICITURA: glutine, malto d'orzo, maltodestrine, farina di cereali maltati, amido gelatinizzato/vegetale/modificato, proteine vegetali idrolisate (albumine, globulina, gliadine, glutine), addensante vegetale, glutammato.
EVITARE TUTTI GLI ALIMENTI DI CUI NON SI CONOSCE ESATTAMENTE LA COMPOSIZIONE.

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