



**MENU' AUTUNNO INVERNO**

Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado		A17- DIETA PER CELIACHIA ALLERGIA PROTEINE DEL LATTE VACCINO, UOVO, PESCE, FRUTTA SECCA E SOIA				
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine aglio e olio (no formaggio)***</li> <li>- Arrosto di vitellone</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con pastina s.g. senza formaggio</li> <li>- Pizza rossa s. glutine***</li> <li>- Verza cruda in insalata (nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti senza glutine, senza latte, uova, soia e frutta secca)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso al pomodoro senza formaggio***</li> <li>- Prosciutto cotto certificato (infanzia e nido fettina di pollo)</li> <li>- Insalata (nido insalata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. al pomodoro senza formaggio***</li> <li>- Fettina di pollo</li> <li>- Carote al forno senza formaggio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine al Pomodoro senza formaggio***</li> <li>- Crocchette autunnali (ricetta vegana)***</li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano senza formaggio***</li> <li>- Polpettine di pollo (solo carne)</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. al pomodoro senza formaggio***</li> <li>- Falafel di ceci (ricetta vegana)</li> <li>- Insalata (nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di legumi con riso senza formaggio*** (controllare contaminanti)</li> <li>- Fettina di tacchino***</li> <li>- Verza cruda in insalata (nido tagliata sottile)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. al ragù senza formaggio***</li> <li>- Crocchette primavera (ricetta vegana)</li> <li>- Finocchi all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine e fagioli/ceci senza formaggio (al nido legumi frullati)</li> <li>- Prosciutto cotto certificato (infanzia e nido fettina di pollo)</li> <li>- Carote julienne (al nido cotte)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane senza glutine e marmellata)</li> </ul>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina s.g. in brodo di carne senza formaggio***</li> <li>- Bolito in salsa rossa</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine con verdura senza formaggio***</li> <li>- Bocconcini di pollo/cosce alle erbe s.g.***</li> <li>- Finocchi cottii</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti senza glutine, latte, uova, soia, frutta secca)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con riso senza formaggio***</li> <li>- Pizza rossa s. glutine***- Verza cruda in insalata(nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. e fasò senza formaggio</li> <li>- Cosce di pollo al forno</li> <li>- Carote al forno senza formaggio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (biscotti senza glutine, latte, uova, soia e frutta secca)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla zucca senza formaggio***</li> <li>- Tortino di lenticchie (ricetta vegana)</li> <li>- Insalata (nido insalata tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine alla pizzaiola senza formaggio</li> <li>- Lonza al forno(nido scaloppina di vitellone)**</li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane s.g. e olio)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine al ragù senza formaggio***</li> <li>- Farinata di ceci (ricetta vegana)</li> <li>- Insalata (nido insalata tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vellutata di piselli con Crostini SG senza formaggio***</li> <li>- Petto di pollo agli aromi al forno</li> <li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine aglio e olio senza formaggio</li> <li>- Cosce di pollo al forno</li> <li>- Patate e carote lesse</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrina s.g. vegetale con Riso senza formaggio**</li> <li>- Crocchette primavera (ricetta vegana)</li> <li>- Verza cruda in insalata (nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li> </ul>	

\*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': 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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounicco@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounicco@pec.ausl.pc.it)

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

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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

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

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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)



Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

## 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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)