







Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
A2 - Dieta priva di lattosio o proteine latte vaccino (PLV) e uova					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio senza formaggio*** - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) <p>PANE INTEGRALE (NO NIDI)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pastina no uovo no formaggio*** - Pizza rossa senza mozzarella*** - Verza in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deidato senza zuccheri e biscotti senza lattosio e uova) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio senza formaggio*** - Fishburger al forno con maionese vegetale (no latte) - Insalata (nido insalata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di lenticchie no formaggio*** - Prosciutto cotto - Carote al forno senza formaggio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto invernale no formaggio*** - Crocchette autunnali (ricetta vegana) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano no formaggio*** - Polpette al forno solo carne - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro senza formaggio*** - Pesce gratinato - insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con riso senza formaggio*** - Fettina di tacchino - verza cruda - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù senza formaggio*** - Crocchette rustiche (ricettario vegano) - Finocchi gratinati senza formaggio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli/ceci (nido legumi frullati) senza formaggio*** - Pesce al forno*** - Carote julienne (nido cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di carne no uovo e formaggio*** - Bollito con salsa rossa - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza formaggio*** - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deidato senza zuccheri e biscotti senza latte, burro e uova) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con orzo/farro/riso senza formaggio*** - Pizza rossa senza mozzarella*** - Verza in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisarei e fasò (nido pasta e fagioli) senza formaggio*** - Coppa (nido e infanzia bocconcini di pollo) - Carote al forno senza formaggio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambellone vegano) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca senza formaggio*** - Bocconcini di pesce impanati - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta integrale con pomodoro e aromi (nido pasta non integrale) senza formaggio*** - Scaloppine di lonza al limone (nido trito di vitellone) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù senza formaggio*** - Crocchette rustiche (ricettario vegano) - Insalata (nido insalata tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di piselli con Crostini senza formaggio*** - Petto di pollo agli aromi al forno - Carote julienne (nido carote cotte) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio senza formaggio*** - Merluzzo gratinato - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale con Riso senza formaggio** - Tortino di lenticchie (ricetta vegana) - Verza 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 ***vedere note allegate

DATA INIZIO MENU': 20/10/25

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

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> latte vaccino, latte adattato per l'infanzia, yogurt a base di latte formaggi di ogni genere, compresi grana e parmigiano tortino o polpette di ricotta Burro, panna, besciamella 	<ul style="list-style-type: none"> Bevanda vegetale (ad es. di riso o di soia), yogurt di soia (o altro latte vegetale) fettina di carne o di pesce prosciutto crudo o cotto garantito (*) carne o pesce olio extravergine di oliva, besciamella vegana, burro vegetale
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> Uova Frittata 	<ul style="list-style-type: none"> Carne o pesce o prosciutto crudo o cotto garantito(*) Legumi
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> Pasta /riso asciutti e/o in brodo con aggiunta di formaggi (ricotta, grana/parmigiano, ecc) o burro Pasta all'uovo, lasagne, paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.) Pizza Panini dolci, pancarrè, fette biscottate con latte, pane al latte e prodotti da forno torta o polpette di patate, purè, fecola di patate biscotti, torte e prodotti di pasticceria, budini cioccolato, cacao in polvere gelati, panna montata, caramelle gommosi 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta di semola, riso, senza formaggi e/o burro Pasta di semola/riso, lasagne di pasta di semola senza besciamella e grana o pasta/riso al pomodoro o all'olio oppure con besciamella vegana Pizza con solo pomodoro e prosciutto crudo o cotto garantito (*) Pane comune, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate senza latte o uova polpetta di patate senza formaggio, patate lessate biscotti speciali, prodotti da forno certificati senza latte/uova/yogurt/burro/cioccolato, yogurt o budini di soia cacao puro sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta garantiti senza latte/uova, siero in polvere, caramello di solo zucchero

NOTE:

*Leggere sempre bene le etichette per verificare che non ci siano ingredienti proibiti, nel dubbio evitare di utilizzare l'alimento in questione prima di aver chiesto conferma.

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"> • Prosciutto cotto/insaccati/salsicce/salami con caseinati o lattosio, lattoalbumina, polveri di latte • polpettone/ine, cotolette di carne preparati con uovo o contenenti latte o derivati • Crocchette, cotolette di pesce contenenti uovo o latte e derivati 	<ul style="list-style-type: none"> • prosciutto crudo o cotto garantito (*) • Crocchette o altre preparazioni vegane • polpettine di carne senza formaggi/uova/latte o fettina di carne con sola infarinatura • hamburger di vitellone con sola carne fresca • filetto di pesce con sola infarinatura
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> • legumi conservati in scatola 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti i legumi freschi, surgelati o secchi
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> • Cucinate con l'impiego di latte o formaggi o burro o uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura fresca o surgelata cruda o cotta con olio
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • Succhi di frutta con latte o yogurt, • Mela (<i>se allergia crociata con uovo</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione, succhi senza zuccheri aggiunti e spremute di frutta
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • maionese, salse, burro, panna, besciamella • Pesto 	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine di oliva, burro vegano • tutti i sughi o condimenti che <u>non</u> contengano formaggi/uova • Besciamella vegana
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • Dado da brodo • Polveri pronte per la prima colazione • Alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattoalbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio, lecitina non specificata, coagulanti, emulsionanti, chiarificanti, agglomeranti, ovoalbumina, vitellina, globulina, livetina, lisozima 	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale o di carne consentita freschi • cacao puro

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