



Menù Nidi, Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado						A25 – DIETA PER CELIACHIA E MUFFE E LIEVITI, LATOSIO, PLV, MAIS
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. aglio e olio senza grana</li> <li>- Arrosto di vitellone</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con pastina s.g. senza grana***</li> <li>- Crocchette primavera</li> <li>- Verza cruda in insalata (nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido te' deteinato senza zuccheri e biscotti s/lievito</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso all'olio senza grana***</li> <li>- Pesce al forno con maionese vegetale</li> <li>- Insalata (<i>nido insalata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. all'olio senza grana</li> <li>- Frittata al forno no grana</li> <li>- Carote al forno senza formaggio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. al pesto senza grana</li> <li>- Torta di patate (no grana, no pangrattato)</li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano senza grana</li> <li>- Polpettine al forno (di sola carne)</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. all'olio senza grana</li> <li>- Filetto di pesce al forno</li> <li>- Insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di legumi con riso senza formaggio</li> <li>- Fettina di tacchino al forno</li> <li>- Verza cruda in insalata (nido tagliata fine)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. con ragù bianco senza grana</li> <li>- Crocchette autunnali</li> <li>- Finocchi all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. e fagioli (secchi) senza grana e pomodoro (<i>nido frullati</i>)</li> <li>- Frittata al forno con verdure senza grana</li> <li>- Carote julienne (<i>nido cotte</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e marmellata</i>)</li> </ul>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina s.g. in brodo di carne senza grana</li> <li>- Bollito senza salsa rossa</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. all'olio senza grana</li> <li>- Bocconcini di pollo/cosce alle erbe s.g.</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido latte e biscotti s/lievito</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure (no pomodori e grana) con riso</li> <li>- Farinata di ceci</li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. e fasò (<i>nido pasta e fagioli</i>) senza pomodoro e grana</li> <li>- Falafel</li> <li>- Carote al forno senza formaggio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido ciambella</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla zucca senza grana</li> <li>- Bocconcini di pesce al forno con maionese vegetale</li> <li>- Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e marmellata o frutta</i>)</li> </ul>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. all'olio senza grana***</li> <li>- Lonza al forno</li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s/lievito e olio</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. al ragù bianco senza grana***</li> <li>- Filetto di pesce al forno</li> <li>- Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vellutata di piselli con riso senza grana</li> <li>- Petto di pollo agli aromi al forno</li> <li>- Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta s.g. all'olio senza grana</li> <li>- Merluzzo al forno</li> <li>- Patate e carote lesse</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrina vegetale con riso senza grana**</li> <li>- Tortino di lenticchie</li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</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

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 [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)

MENU' AUTUNNO INVERNO

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

	<b>ALIMENTI DA EVITARE</b>	<b>SOSTITUZIONI CONSIGLIATE</b>
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte con orzo e farine lattee per l'infanzia con farine proibite</li> <li>• Formaggi fusi (formaggi a fette e formaggini) e spalmabili (tipo Philadelphia)</li> <li>• Latte vaccino fresco o UHT o preparazioni che ne contengano (ad es besciamella)</li> <li>• Yogurt al malto e cereali</li> <li>• Formaggi fermentati ed erborinati (gorgonzola, camembert, brie, rochefort, caprini, ecc)</li> <li>• Formaggi stagionati (grana, parmigiano, emmenthal, ecc)</li> <li>• yogurt</li> <li>• Latte fermentato o cagliato</li> <li>• Siero di latte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latti vegetali che non contengano glutine: latte di soia, mandorla, riso, cocco</li> <li>• Formaggi ottenuti con latti vegetali, ad es. con latte di riso</li> </ul>
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata con aggiunta di farinacei</li> <li>• Crêpes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uova, frittata di uova fresche senza aggiunta di farinacei</li> </ul>
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine, semolini e fiocchi di: grano – frumento, orzo, segale, avena (se contaminata), malto, mais</li> <li>• Criticale, kamut, orzo, segale, avena</li> <li>• Fiocchi di riso e mais con malto, popcorn</li> <li>• Crusca, amido di frumento</li> <li>• Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut, pasta di mais</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> <li>• pasta o riso con sughi di funghi</li> <li>• pasta o riso al pomodoro</li> <li>• pizza, pane, focaccia, prodotti da forno</li> <li>• ciambelle, torte, biscotti, dolci contenenti lievito di birra</li> <li>• prodotti da forno a lievitazione naturale (pane, pancarrè, tortine, merendine, pan di spagna, cracker, fette biscottate, grissini, schiacciatine ecc)</li> <li>• cibi impanati e/o con aggiunta di pan grattato</li> <li>• crocchette di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina di e amido riso, farina di soia, riso soffiato, farina e fiocchi di tapioca, miglio e farina, farina di grano saraceno avena o prodotti che la contengano se certificati AIC</li> <li>• Riso, pasta di riso, pasta e farina dietetiche prive di glutine</li> <li>• Pasta o riso in bianco o con sughi consentiti</li> <li>• Cereali elaborati e non lievitati (pasta, riso, farro, ecc)</li> <li>• Prodotti da forno speciali non lievitati o con lievitazione chimici</li> <li>• Patate, fecola di patate</li> <li>• Cacao purissimo, miele, zucchero</li> <li>• Biscotti, dolci, torte preparati con gli ingredienti consentiti</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prosciutto crudo o cotto garantito (*), bresaola</li> <li>• tutti i tipi di carne, pollame, pesce, uova freschi o surgelati senza additivi farinacei</li> <li>• fettina di carne o pesce senza impanatura e/o infarinatura</li> <li>• pesce senza impanatura o infarinatura</li> <li>• alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine</li> </ul>
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• legumi conservati in scatola</li> <li>• seitan, bulgur e hamburger vegetali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti freschi, surgelati o secchi</li> </ul>
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdure gratinate, tortini di verdure</li> <li>• Verdure precotte surgelate</li> <li>• funghi</li> <li>• crauti</li> <li>• pomodoro in latta</li> <li>• Tortini e crocchette di verdure (preconfezionati)</li> <li>• Torte salate con verdure (preconfezionati)</li> <li>• Verdure gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate</li> <li>• Pomodori o altra verdura fresca sia cruda che cotta (no funghi)</li> <li>• Crocchette e tortini preparati con prodotti freschi senza utilizzo di farina o pangrattato, (se con legumi questi devono essere freschi o surgelati)</li> </ul>
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fichi secchi e altra frutta secca infarinata</li> <li>• Marron glacés</li> <li>• Marmellata di castagne</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, burro</li> <li>• Margarina a composizione non definita, burro light</li> <li>• Aceto balsamico o aromatizzato</li> <li>• Aceto e cibi che lo contengono</li> <li>• Pesto</li> <li>• Olio di semi</li> <li>• Margarina o burro e tutti gli alimenti che li contengano</li> <li>• Conserve, conserva di pomodoro</li> <li>• Pesto, salse (maionese , senape, ecc.), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• olio extravergine di oliva, 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</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 **senza glutine; salsa rossa preparata da prodotti freschi senza aggiunta farina/amido; purè preparato con patate lesse; pesto fresco di solo basilico**

**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)