



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Tel.0523302204-Fax 0523302965



Settimana

Lunedì

- Pasta aglio e olio
- Arrosto di vitellone
- Fagiolini all'olio
- Frutta *
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

PANE INTEGRALE (NO NIDI)

Martedì

- Passato di verdura con pastina
- Pizza margherita
- Verza in insalata (*nido tagliata fine*)
- Frutta *
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti*)



Mercoledì

- Risotto alla parmigiana
- **Fettina di pollo impanato con maionese vegetale**
- Insalata (*nido insalata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)



Giovedì

- Pasta al ragù di lenticchie
- Frittata al forno
- Carote al forno
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido yogurt*)



Venerdì

- Pasta al pesto invernale
- Torta di patate
- Finocchi crudi
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)



- Risotto allo zafferano
- Polpettine al forno
- Fagiolini all'olio
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido yogurt*)



- Gnocchi/chicche al pomodoro (*nido pasta al pomodoro*)
- **Crocchette autunnali (ricetta vegana)**
- Finocchi gratinati
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Passato di legumi con riso
- Polpettone ricotta e tacchino
- Verza in insalata (*nido tagliata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Pasta al ragù
- **Mozzarella (nido a dadini)**
- Insalata (*nido tagliata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Pasta e fagioli/ceci (*nido pasta e fagioli/ceci frullati*)
- Frittata al forno con verdure
- Carote julienne (*nido carote cotte*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido pane e marmellata*)



- Pastina in brodo di carne**
- Bollito con salsa rossa
- Fagiolini all'olio
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Pasta bianca olio e grana
- Bocconcini di pollo/cosce alle erbe
- Patate al forno
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido latte e biscotti*)



- Passato di verdura con orzo/farro/riso***
- Pizza margherita
- Verza in insalata (*nido tagliata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Pisarei e fasò (*nido pasta e fagioli*)
- Coppa e robiola (*infanzia e nido robiola*)
- Carote al forno
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido ciambella*)



- Risotto alla zucca
- **Tortino di lenticchie (ricetta vegana)**
- Insalata (*nido insalata tagliata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)



- Pasta integrale con pomodoro e aromi (*nido pasta non integrale*)
- Scaloppine di lonza al limone (*nido scaloppina di vitellone*)
- Finocchi crudi
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido pane e olio*)



- Lasagne alla bolognese
- Crescenza
- Insalata (*nido insalata tagliata fine*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Vellutata di piselli con crostini
- Petto di pollo agli aromi al forno
- Carote julienne (*nido carote cotte*)
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido yogurt*)



- Pasta aglio e olio
- **Crocchette rustiche (ricettario vegano)**
- Patate e carote lesse
- Frutta*
- Merenda pomeridiana: frutta (*nido frutta*)

- Minestrina vegetale con riso**
- Polpettone di spinaci e ricotta
- 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

*** orzo sostituibile con farro

DATA INIZIO MENU': 20/10/2025

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

MENU' AUTUNNO INVERNO

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • Latte addizionato di omega 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti concessi
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> • Nessuno 	<ul style="list-style-type: none"> • Uova • Frittata
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta /riso asciutti e/o in brodo con aggiunta di pesce 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola, riso, con altri condimenti <u>senza</u> pesce nella preparazione
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> • Crocchette, cotolette di pesce • Filetti di pesce • Acciuga, aringa, branzino, carpa, luccio, merluzzo, nasello, platessa, pesce azzurro, pesce gatto, pesce spada, salmone, sardina, sgombero, sogliola, storione, tonno, trota, ecc • Caviale, bottarga • Nel caso di intolleranza anche a crostacei evitare: aragoste, astici, gamberi-gamberetti, granchi, ecc. • Molluschi evitare: bivalvi (es vongole, cozze, ecc.), calamari, capesante, ostriche, polpo/piovra 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne o formaggi o uova o prosciutto crudo o cotto • Preparazioni vegane
LEGUMI		<ul style="list-style-type: none"> • Tutti
VERDURA		<ul style="list-style-type: none"> • Verdura cruda o cotta
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Salsa Worchester, pasta di acciughe, bottarga • Olio di fegato di merluzzo, olio di pesce 	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine di oliva, aceto, limone • tutti i sughi o condimenti che <u>non</u> contengano pesce
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • Dado da brodo a base di pesce • Alimenti fritti (patatine, verdure in pastella, ecc) di cui non si abbia la certezza che siano stati fritti in olio dedicato (ad es: nei ristoranti che utilizzano lo stesso olio anche per la frittura di pesce) 	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale o di carne