



Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I ^o grado						A6 - Dieta priva di lattosio o proteine latte vaccino (PLV) e pomodoro
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio no formaggio*** <ul style="list-style-type: none"> - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) <p>PANE INTEGRALE (NO NIDI)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pastina senza pomodoro, formaggio *** - Crocchette autunnali (ricetta vegana)*** <ul style="list-style-type: none"> - Verza in insalata (<i>nido tagliata sottile</i>) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti senza latte e burro</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all' olio senza formaggio*** - Fishburger con maionese vegetale (no latte vaccino) <ul style="list-style-type: none"> - Insalata (<i>nido insalata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio *** - Frittata no latte e no formaggio - Carote al forno senza formaggio*** <ul style="list-style-type: none"> - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta oppure yogurt vegetale</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta agli spinaci no formaggio *** - Torta di patate no grana*** <ul style="list-style-type: none"> - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano no formaggio*** - Polpette al forno (solo carne) <ul style="list-style-type: none"> - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta o yogurt vegetale</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio*** <ul style="list-style-type: none"> - Pesce gratinato - Insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi (no pomodoro) con riso*** - Fettina di tacchino <ul style="list-style-type: none"> - Verza in insalata (<i>nido tagliata sottile</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù bianco (no pomodoro) *** - Crocchette rustiche (ricetta vegana) <ul style="list-style-type: none"> - finocchi gratinati no formaggio <ul style="list-style-type: none"> - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli/ceci senza pomodoro***(<i>nido legumi frullati</i>) - Frittata alle verdure (no grana, no latte) <ul style="list-style-type: none"> - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane e marmellata</i>) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di carne *** - Bollito (no salsa rossa) <ul style="list-style-type: none"> - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio senza formaggio *** <ul style="list-style-type: none"> - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta oppure thè deteinato s/zucchero con biscotti senza latte e burro</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura (no pom orzo/farro/riso*** - Falafel di ceci al forno*** <ul style="list-style-type: none"> - Verza in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisarei e fasò (<i>nido pasta e fagioli</i>) senza pomodoro*** - Coppa (<i>nido e infanzia fettina di pollo</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Carote al forno senza formaggio*** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido ciambella senza latte e burro</i>)*** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca senza formaggio*** <ul style="list-style-type: none"> - Bocconcini di pesce impanati con maionese vegetale - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e aglio senza formaggio** <ul style="list-style-type: none"> - Scaloppine di lonza al limone (<i>nido trito di vitellone</i>) - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane e olio</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù bianco (no pomodoro)*** - Bocconcini di pesce al forno <ul style="list-style-type: none"> - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di piselli con Crostini senza formaggio e pomodoro*** <ul style="list-style-type: none"> - Petto di pollo agli aromi al forno - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta o yogurt vegetale</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio*** - Merluzzo gratinato <ul style="list-style-type: none"> - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale senza pomodoro e formaggio con riso*** - Tortino di lenticchie (ricetta vegana)*** <ul style="list-style-type: none"> - Verza in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	

*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola **nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale con pasta all'olio ***vedere note allegate

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



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

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



ELENCO ALIMENTI VIETATI E CONCESSI NELL'INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO-POMODORO

ALIMENTI DA EVITARE		SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • latte vaccino, latte adattato per l'infanzia, yogurt • formaggi di ogni genere, compresi grana e parmigiano • tortino o polpette di ricotta • Burro, panna, besciamella 	<ul style="list-style-type: none"> • Latte vegetale o di capra (se esclusa contaminazione crociata) • Yogurt vegetale • uovo, fettina di carne o di pesce cotto garantito (*) • carne o pesce • olio extravergine di oliva
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> • Frittata con aggiunta di latte o derivati del latte 	<ul style="list-style-type: none"> • uova, prosciutto crudo o cotto garantito(*) • Frittata di sole uova
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 e pomodoro • 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 • biscotti, torte e prodotti di pasticceria, budini • cioccolato, cacao in polvere • gelati, panna montata, caramelle gommosse 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola, riso, senza formaggi e/o burro • Lasagne senza besciamella e grana e pomodoro o pasta/riso all'olio • Pizza all'olio o con verdure o con prosciutto crudo o cotto garantito senza pomodoro(*) • Pane comune, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate senza latte • polpetta di patate senza formaggio, patate lessate • biscotti senza latte o derivati e senza frutta secca, prodotti da forno certificati senza latte/yogurt/burro/cioccolato al latte e senza frutta secca, yogurt di soia • cacao puro • sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta garantiti senza latte o siero in polvere, caramello di solo zucchero

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 di carne Hamburger di vitellone Ragù di carne o pesce o carni in umido con pomodoro croccette di pesce 	<ul style="list-style-type: none"> prosciutto crudo o cotto garantito (*) polpettine di sola carne hamburger di vitellone con carne trita fresca senza aggiunta di impasti che possano contenere latte o derivati o siero croccette di pesce senza formaggio o filetto di pesce
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> legumi conservati in scatola 	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i legumi freschi, secchi o surgelati
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> Pomodori, pelati, salsa di pomodoro Cucinate con l'impiego di latte o formaggi Cucinate con l'impiego di pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Verdura consentita cruda o cotta condita con olio
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> Frutta disidratata o sciropidata, succhi di frutta zuccherati Tutti i tipi di frutta a guscio: noci, mandorle, nocciole, arachidi, anacardi ecc... ed ogni preparazione che ne possa contenere anche solo delle tracce 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca, succhi di frutta s/zuccheri aggiunti, mousse
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> maionese, salse, burro panna, besciamella Salse e sughi con pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> olio extravergine di oliva
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> Dado da brodo Polveri pronte per la prima colazione Pesto Alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattoalbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio 	<ul style="list-style-type: none"> brodo vegetale o di carne consentita fresca cacao puro tutti i sughi o condimenti senza formaggi o plv

NOTE: Leggere sempre bene le etichette per verificare che non ci siano ingredienti proibiti, nel dubbio evitare di utilizzare l'alimento in questione.

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