



Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

| Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I ^o grado | | | | | | A8 – DIETA PER CELIACHIA |
|--|---|---|---|--|--|--------------------------|
| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | |
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine aglio e olio - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con pastina s.g. - Pizza margherita s. glutine - Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti senza glutine</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Fishburger SG con il suo panino senza glutine con maionese vegetale*** - Insalata (<i>nido insalata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al ragù di lenticchie - Frittata al forno - Carote al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine al pesto invernale - Torta di patate (no pangrattato)*** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano - Polpettine al forno (sola carne) - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al pomodoro - pesce al forno - Insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - frutta - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con riso - polpettone ricotta e tacchino s.g. - Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. al ragù - Mozzarella (<i>nido a dadini</i>) - Finocchi all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine e fagioli/ceci (nido legumi frullati) - Frittata al forno con verdure - Carote julienne (<i>nido carotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane senza glutine e marmellata</i>) | |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Pastina s.g. in brodo di carne - Bollito in salsa rossa*** - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine olio e grana -Bocconcini di pollo/cosce alle erbe senza glutine*** - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido latte e biscotti senza glutine</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con riso (SG) - Pizza margherita SG *** - Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta s.g. e faso - Coppa e robiola (nido e infanzia solo robiola) - Carote al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>biscotti senza glutine</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Bocconcini di pesce impanati (SG) con maionese vegetale*** - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine con pomodoro e aromi - Scaloppine di lonza al limone SG (nido trito di vitellone)** - Finocchi crudi - Frutta. - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s.g. e olio</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne con sfoglia senza glutine alla bolognese - Crescenza - 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 s.g. - Petto di pollo agli aromi al forno*** - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta senza glutine aglio e olio - Merluzzo al forno - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Minestrina vegetale con riso s.g. *** - Polpettone di spinaci e ricotta senza glutine*** - Verza cruda 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 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 – 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



Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

| | ALIMENTI DA EVITARE | SOSTITUZIONI CONSIGLIATE |
|---|---|---|
| LATTE E DERIVATI | <ul style="list-style-type: none"> Latte con orzo e farine lattee per l'infanzia con farine proibite Formaggi fusi (formaggi a fette e formaggini) e spalmabili (tipo Philadelphia) Besciamella Yogurt al malto e cereali | <ul style="list-style-type: none"> Latte, panna Ricotta, mozzarella, crescenza, montasio, grana padano, parmigiano, emmenthal, ecc. ad eccezione di quelli da evitare Besciamella con farina senza glutine Yogurt alla frutta o al naturale |
| UOVA | <ul style="list-style-type: none"> Frittata con aggiunta di farinacei Crêpes | <ul style="list-style-type: none"> Uova, frittata di uova fresche senza aggiunta di farinacei |
| CEREALI, PATATE E DOLCI | <ul style="list-style-type: none"> Farine, semolini e fiocchi di: grano – frumento, orzo, segale, avena, malto Criticale, kamut, orzo, segale, avena Fiocchi di riso e mais con malto Crusca, amido di frumento Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.), pisarei pizzocheri, polenta taragna farine arricchite, germe di grano pizza Pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzetta, prodotti da forno in generale, pangrattato, pancarrè, toast, piadine Malto, cereali maltati, malto di frumento, di orzo, amido modificato torta o polpette di patate, purè in fiocchi, patatine fritte confezionate biscotti, wafer, torte e prodotti di pasticceria, budini, porridge, marzapane cioccolato, cacao in polvere, crema spalmabile gelati, panna montata, caramelle gommose, mousse | <ul style="list-style-type: none"> Farina di mais, polenta, farina di e amido riso, farina di soia, amido di mais (maizena), riso soffiato, popcorn, fiocchi di mais, farina e fiocchi di tapioca, miglio e farina, farina di grano saraceno Riso, pasta di riso, pasta di mais, pasta e farina dietetiche prive di glutine Pizza o focaccia con base per pizza speciale senza glutine Pane, cracker, grissini e altri farinacei da forno esclusivamente preparati con farine permesse patate, fecola di patate cacao purissimo, miele, zucchero biscotti, dolci, torte preparati con gli ingredienti consentiti |

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"> • Insaccati e salumi crudi o cotti e/o con amido modificato (Prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame, salsicce, salami, wurstel) • carne in scatola, hamburger vegetali • hamburger, arrosti, ripieni • polpettone/ine o cotolette di carne o pesce • crocchette/polpette di pesce o pesce con infarinatura/impanatura • alimenti liofilizzati e omogeneizzati | <ul style="list-style-type: none"> • prosciutto crudo o cotto garantito (*), bresaola • tutti i tipi di carne, pollame, pesce, uova freschi o surgelati senza additivi farinacei • fettina di carne o pesce senza impanatura e/o infarinatura • pesce senza impanatura o infarinatura • alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine |
| LEGUMI | <ul style="list-style-type: none"> • legumi conservati in scatola • seitan, bulgur e hamburger vegetali | <ul style="list-style-type: none"> • Tutti freschi o secchi |
| VERDURA | <ul style="list-style-type: none"> • Verdure gratinate, tortini di verdure • Verdure preccotte surgelate | <ul style="list-style-type: none"> • Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate |
| FRUTTA | <ul style="list-style-type: none"> • Fichi secchi e altra frutta secca infarinata • Marron glacè • Marmellata di castagne | <ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta • Frutta sciropata, frutta secca, castagne |
| CONDIMENTI | <ul style="list-style-type: none"> • Olio di germe di grano, oli di semi vari • Margarina a composizione non definita, burro light • Aceto balsamico o aromatizzato • Pesto, salse (maionese, senape, ecc.), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe | <ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine di oliva, burro, olio di semi di mais, olio di semi di girasole, olio di semi di arachide, olio di soia • besciamella con farina speciale |
| PREPARAZIONI ELABORATE (ES. CROCHETTE, VERDURE GRATINATE, TORTINI VARIE, BOCCONCINI...) | <ul style="list-style-type: none"> • Farine non permesse, pangrattato e simili | <ul style="list-style-type: none"> • Farine permesse |

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; pesto fresco di solo basilico e grana**

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