





Direzione Assistenziale Servizio Dietetico



Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado					
A8 – DIETA PER CELIACHIA					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<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 deidato 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>)
	<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 car cotte</i>)- Frutta*- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane senza glutine e marmellata</i>)
	<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 fasò- Coppa e robiola (<i>nido e infanzia solo robiola</i>)- 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>)
	<ul style="list-style-type: none">- Pasta senza glutine con pomodoro e aromi- Scaloppine di lonza al limone SG (<i>nido trito di vitellone</i>)**- 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					

MENU' AUTUNNO INVERNO

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
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • Latte con orzo e farine latte 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, pizze, 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 gomOSE, 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 precotte 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 glacés Marmellata di castagne 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta Frutta scioppata, 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. CROCCHETTE, 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