



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Servizio Dietetico Aziendale

Menù Nidi, Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado

A0- Dieta intolleranza al lattosio, allergia a PLV, uova e carne bovina

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1	- pasta aglio e olio (no formaggio) *** - petto di pollo al forno*** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) - Pane integrale (nido pane comune)	- passato di verdura con pastina (no formaggio)*** - pizza rossa (senza mozzarella)*** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti sl, plv, uova)	- riso all'olio (no formaggio)*** - fishburger con panino e con maionese vegetale (nido pane normale)*** - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al ragù di lenticchie (no formaggio)*** - prosciutto cotto (nido petto di pollo al forno)*** - carote lesse all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta agli spinaci (no formaggio)*** - crocchette autunnali (ricetta vegana)*** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
2	- risotto allo zafferano (no formaggio)*** - polpettine al forno di pollo (di sola carne)*** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al pomodoro (no formaggio)*** - crocchette rustiche (ricetta vegana)*** - finocchi lessi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- passato di legumi con riso (no formaggio)*** - polpette tacchino (di sola carne)*** - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al pomodoro (no formaggio)*** - pesce gratinato al forno - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta e fagioli/ceci (nido pasta e fagioli/ceci frullati) (no formaggio)*** - Lenticchie in umido (veg)*** - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)
3	- pastina in brodo vegetale (no formaggio)*** - petto di pollo al forno con il suo panino e salsa rossa*** - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta all'olio (no formaggio)*** - bocconcini di pollo/ cosce alle erbe - patate al forno - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato s.z.e biscotti sl, plv, uova)	- passato di verdura con orzo/farro/riso (no formaggio)*** - pizza rossa senza mozzarella *** - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pisarei e fasò (nido pasta e fagioli frullati) (no formaggio)*** - prosciutto cotto (nido petto di pollo)*** - carote lesse all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato s.z. e biscotti sl, plv e uova)	- riso alla zucca (no formaggio)*** - bocconcini di pesce impanati con maionese vegetale - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
4	- vellutata di lenticchie rosse con pastina (no formaggio)*** - petto di pollo agli aromi - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta integrale alla pizzaioia*** (nido pasta non integrale) (no formaggio)*** - merluzzo gratinato - patate e carote lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta/yogurt vegetale)	- pasta aglio e olio (no formaggio)*** - burger (ricetta vegana)*** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)	- pasta al pomodoro (no formaggio)*** - crocchette primavera (ricetta vegana)*** - insalata (nido insalata tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- minestrina vegetale con riso (no formaggio)*** - tortino di lenticchie (ricetta vegana)*** - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)

* se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola*

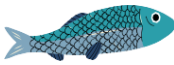
**nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale e la pastina in brodo di carne con pasta al pomodoro/pasta all'olio

DATA INIZIO MENÙ: 19-10-2026

ANNO SCOLASTICO 2026- 2027

*** vedere note allegate

MENÙ autunno inverno

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI 	- latte vaccino, latte adattato per l'infanzia, yogurt - formaggi di ogni genere compresi parmigiano e grana - tortino o polpette di ricotta - burro, panna, besciamella	- latte di riso o di soia - fettina di carne o di pesce prosciutto crudo o cotto garantito (*) - carne (<i>no carne bovina</i>) o pesce - olio extravergine di oliva
UOVA	uova e frittata	- carne (<i>no carne bovina</i>) o pesce o prosciutto crudo o cotto garantito (*) - legumi
CEREALI PATATE E DOLCI 	- pasta /riso asciutti e/o in brodo con aggiunta di formaggi (<i>ricotta, grana/parmigiano, ecc.</i>) o burro - pasta all'uovo, lasagne, paste ripiene (<i>cannelloni, tortelli, ecc.</i>) - pizza - panini dolci, pancarrè, fette biscottate con latte, pane al latte e prodotti da forno - torta o polpette di patate, purè, fecola di patate - biscotti, torte e prodotti di pasticceria, budini - cioccolato, cacao in polvere - gelati, panna montata, caramelle gommosi	- pasta di semola, riso, senza formaggi o burro - pasta di semola/riso, lasagne di pasta di semola senza besciamella e grana o pasta/riso al pomodoro o all'olio - pizza con solo pomodoro e prosciutto crudo o cotto garantito (*) - pane comune, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate senza latte o uova - polpette di patate senza formaggio, patate lessate - biscotti speciali, prodotti da forno certificati senza latte/uova/yogurt/burro/cioccolato, yogurt o budini di soia - cacao puro - sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta garantiti senza latte o siero in polvere, caramello di solo zucchero, meringhe
CARNE E PESCE 	- prosciutto cotto/insaccati/salsicce/salami con caseinati o lattosio, lattoalbumina, polveri di latte - polpettone/ine, cotolette di carne - No carne di bovino (<i>vitellone e vitella</i>) - crocchette, cotolette di pesce	- prosciutto crudo o cotto garantito (*) - polpettine di carne (<i>no bovino</i>) senza formaggi/uova/latte o fettina di carne con sola infarinatura (<i>no vitella e vitellone</i>) - filetto di pesce con sola infarinatura
LEGUMI	preparazioni a base di legumi che contengano uova o latte	tutti, tali e quali o cucinati con ricette vegane
VERDURA	cucinate con l'impiego di latte o formaggi o burro o uovo	verdura cruda o cotta con olio 
FRUTTA 	succhi di frutta con latte o yogurt	frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta
CONDIMENTI	- maionese, salse, burro, panna, besciamella - pesto	- olio extravergine di oliva - tutti i sughi o condimenti che non contengano formaggi/uova
VARIE	- dado da brodo - polveri pronte per la prima colazione - alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattoalbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio, lecitina non specificata, coagulanti, emulsionanti, chiarificanti, agglomeranti, ovoalbumina, vitellina, globulina, livetina, lisozima	- brodo vegetale o di carne consentita freschi - cacao puro



*Leggere sempre bene le etichette per verificare che non ci siano ingredienti proibiti, nel dubbio evitare di utilizzare l'alimento in questione prima di aver chiesto conferma.