



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

A1- Dieta allergia alle uova

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- pasta aglio e olio (no grana) *** - trito di vitellone - fagiolini all'olio - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) Pane integrale (nido pane comune)	- passato di verdura con pastina non all'uovo (no grana) *** - pizza margherita - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido tè deidrinato s.z.e biscotti senza uova)	- riso all'olio (no grana) *** - fishburger con panino e maionese vegetale (nido pane normale) - insalata (nido insalata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al ragù di lenticchie (no grana) *** - prosciutto cotto (nido petto di pollo al forno) *** - carote lesse all'olio *** - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)	- pasta agli spinaci (no grana) *** crocchette autunnali (ricetta vegana) *** - finocchi crudi all'olio - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
2	- risotto allo zafferano (no grana) *** - polpettine al forno (di sola carne) *** - fagiolini all'olio - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)	- pasta al ragù (no grana) *** - mozzarella (nido mozzarella a dadini) finocchi lessati all'olio *** - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- passato di legumi con riso (no grana) *** - polpette di tacchino (di sola carne) *** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al pomodoro (no grana) *** - 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 grana) *** - lenticchie in umido (veg) *** - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)
3	pastina non all'uovo in brodo vegetale (no grana) *** hamburger (sola carne) in salsa rossa con il suo panino (nido pane normale) *** - insalata (nido insalata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta all'olio (no grana) *** - bocconcini di pollo/ cosce alle erbe - patate al forno - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti senza uova)	- passato di verdura con orzo/farro/riso (no grana) *** - pizza margherita - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pisarei e fasò frullati (nido pasta e fagioli frullati) (no grana) *** - provolone (nido ricotta) carote lesse all'olio *** - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido tè e biscotti senza uova)	- riso alla zucca (no grana) *** - bocconcini di pesce panati con maionese vegetale - fagiolini all'olio - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
4	vellutata di lenticchie rosse con pastina (non all'uovo, no grana) *** - petto di pollo agli aromi - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	pasta integrale alla pizzaiola (no grana) *** (nido pasta non integrale) - merluzzo gratinato - patate e carote lesse - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)	- pasta aglio e olio (no grana) *** burger (ricetta vegana) *** - finocchi crudi all'olio - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)	- pasta al ragù (no grana) *** - crescenza - insalata (nido tagliata fine) - frutta* merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	minestrina vegetale con riso (no grana) *** 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

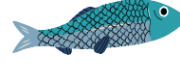
** nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale e la pastina in brodo di carne con pasta al pomodoro/pasta all'olio

DATA INIZIO MENÙ: 19-10-2026

ANNO SCOLASTICO 2026- 2027

*** vedere note allegate

MENÙ autunno inverno

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI 	grana padano (lisozima)	- parmigiano - latte vaccino, di riso, di capra, latti adattati per l'infanzia, yogurt, formaggi, panna
UOVA	uova e frittata 	- parmigiano, carne o pesce - mozzarella, carne o pesce
CEREALI PATATE E DOLCI 	- pasta all'uovo - lasagne con pasta all'uovo - paste ripiene (<i>cannelloni, tortelli, ecc.</i>) - panini dolci, pancarrè, fette biscottate con uovo - torta o polpette di patate, purè, fecola di patate - biscotti con uovo, torte e prodotti di pasticceria - budini *gelati, cono e cialde per gelati, caramelle gommosi 	- pasta di semola, riso ecc. - lasagne con pasta di semola - pane comune, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate senza uova - biscotti senza uova, prodotti da forno certificati uova - yogurt o yogurt speciale - sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta, garantiti senza uova
CARNE E PESCE	crocchette/sformati/polpettoni che non sia possibile riprodurre senza uova e senza grana 	- ricotta, carne o pesce - polpette di patate senza uovo - polpettine di carne senza uovo - fettina di carne con sola infarinatura - crocchette o cotolette di pesce senza uovo o filetto di pesce con sola infarinatura - fettina di carne - sformati/tortini/preparati a base di legumi senza uova
LEGUMI	crocchette/sformati/polpettoni che non sia possibile riprodurre senza uova e senza grana	tutti i legumi tali e quali o in preparazioni che non prevedano uova o grana
VERDURA	preparate con l'impiego di uovo 	tutta la verdura fresca e cotta (<i>senza aggiunta di grana</i>)
FRUTTA	succhi di frutta con latte o yogurt 	frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta 
CONDIMENTI	maionese, salse	- 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, lattealbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio, lecitina non specificata, coagulanti, emulsionanti, chiarificanti, agglomeranti, ovoalbumina, vitellina, globulina, livetina, lisozima	brodo vegetale o di carne freschi



- non effettuare impanatura né impasti con uova
- non usare grana perché contiene lisozima
- non utilizzare pasta all'uovo nel menù

- le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine
- leggere sempre le etichette