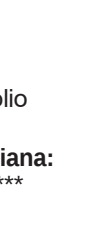
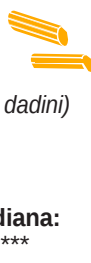
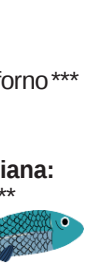
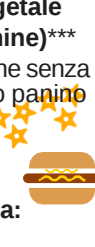
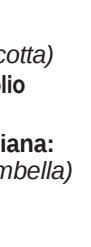




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Servizio Dietetico Aziendale

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

A11 -Dieta allergia al nichel

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- pasta aglio e olio - trito di vitellone in bianco - fagiolini all'olio - frutta * - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- passato di zucchine/zucca con pastina *** - pizza bianca con mozzarella - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta*** (nido latte e biscotti) 	- risotto alla parmigiana *** - fishburger con il suo panino (nido pane normale)*** - zucchine trifolate *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta all'olio *** - frittata al forno - fagiolini all'olio *** - frutta * - merenda pomeridiana: frutta*** (nido yogurt) 	- pasta all'olio *** - torta di patate *** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 
2	- risotto allo zafferano*** - polpettine di sola carne*** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)*** 	- pasta al ragù bianco*** - mozzarella (nido mozzarella a dadini) - finocchi lessati all'olio*** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- crema di zucca con riso *** - polpette di tacchino di sola carne*** - zucchine trifolate *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta all'olio - pesce gratinato al forno *** - biete all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta all'olio *** - frittata al forno con zucchine *** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta*** (nido pane e marmellata) 
3	- pastina in brodo vegetale (solo patate e zucchine)*** - hamburger di sola carne senza salsa rossa con il suo panino (nido pane normale)*** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta all'olio*** - bocconcini di pollo/ cosce alle erbe - patate al forno - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti) 	- orzo/farro/riso in brodo vegetale (patate e zucchine)*** - pizza bianca con mozzarella - zucchine all'olio *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta all'olio*** - provolone (nido ricotta) - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta*** (nido ciambella) 	- risotto alla zucca *** - bocconcini di pesce impanati al forno *** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 
4	- pasta all'olio *** - petto di pollo agli aromi al forno - zucchine all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- pasta agli aromi senza pomodoro*** - merluzzo gratinato *** - patate lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)*** 	- pasta aglio e olio - petto di pollo al forno*** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio) 	- pasta al ragù bianco - crescenza - patate lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 	- minestrina vegetale (patate e zucchine) con riso*** - ricotta - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)*** 

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

DATA INIZIO MENÙ: 19-10-2026

ANNO SCOLASTICO 2026- 2027

**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

MENÙ autunno inverno

AVVERTENZE PER LA GESTIONE DEI PASTI NEL CASO DI ALLERGIA AL NICHEL:

■ per la **preparazione, manipolazione, cottura** e per il **trasporto** degli alimenti **utilizzare solo** utensili da cucina quali:

- VETRO
- CERAMICA
- LEGNO (*cucchiaini, coltelli, forchette*)
- PLASTICA (*posate*)

■ **non utilizzare** prodotti in scatola e/o prodotti surgelati confezionati in alluminio

■ **utilizzare** alimenti freschi (*verdure consentite, frutta consentita, carne, pesce, ecc.*) cucinati con gli appositi utensili

■ **PER LA MERENDA:**

- ☐ preparare le bevande singolarmente in contenitori idonei (vedi punto primo) e per mescolare e/o manipolare utilizzare utensili in plastica/legno
- ☐ la frutta può essere variata secondo quanto prescritto seguendo le indicazioni della frutta consentita

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	- yogurt con muesli e/o frutta secca o frutta non consentita - formaggi con noci o altra frutta secca (es. <i>gorgonzola con le noci</i>)	- latte - yogurt senza frutta secca e frutta non consentita 
UOVA	frittata con verdure non consentite	- uova - frittata
CEREALI PATATE E DOLCI	- prodotti preparati con farina di cereali integrali, mais, avena - pane integrale/ai cereali - pasta integrale/ai cereali - patate in busta, surgelate in busta, patatine fritte 	- tutte le farine ad eccezione delle escluse - pane comune - patate - biscotti speciali e/o altri snack garantiti senza frutta secca/soia/semi, cacao puro 
CARNE E PESCE	aringhe, molluschi e gamberetti, sgombero e tonno in scatola	tutti quelli ad eccezione dei non consentiti
LEGUMI	legumi freschi e secchi (<i>fagioli, lenticchie, piselli, soia, fave, ceci</i>)	nessuno
VERDURA	asparagi, spinaci, cipolle, lattuga, cavoli, cavolini, pomodori crudi, funghi, porro, carote, broccoli, cavolfiori, verza 	bietole, cetrioli, prezzemolo, finocchi, zucchine, fagiolini, peperoni, zucca 
FRUTTA	frutta secca: noci, nocciole, arachidi, noci di cocco, burro di arachidi, pinoli, pistacchi, mandorle, castagne, dolce di castagne, macadamia, pecan, ecc. - pere, kiwi, fichi, ananas, prugne, lamponi	frutta fresca di stagione ad eccezione di quella esclusa 
CONDIMENTI	olio di semi di arachidi, oli di semi vari, oli di semi di girasole, oli di mais, oli di soia	burro, olio extravergine di oliva, aceto, limone, spezie
VARIE	- lievito in polvere, cacao, cioccolato, margarina, gelatina (pectina). Liquerizia. tutti i cibi in scatola; cibi cotti in pentole di acciaio inox; cibi surgelati già pronti - alimenti già pronti, precotti, di rosticceria, ecc.	brodo vegetale, di pesce o brodo di carne


IL NICKEL PUÒ ESSERE INOLTRE CONTENUTO IN:

- coloranti per oggetti in vetro, carta e ceramica, vernice a smalto verde (ossido di nickel) e giallo (fosfato di nickel), cemento
- cosmetici (come contaminanti) e prodotti per il trucco
- detersivi, fertilizzanti, insetticidi e fungicidi

- eghe per protesi odontoiatriche
- ornamenti e accessori metallici, utensili da cucina e da lavoro
- monete, penne, chiavi, batterie alcaline
- tinture per capelli