



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

A2- Dieta intolleranza al lattosio, allergia alle proteine latte vaccino (plv) e uova

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1	- Pasta aglio e olio (no formaggio) *** - trito di vitellone - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) - Pane integrale (nido pane comune)	- passato di verdura con pastina (no uovo, no formaggio) *** - pizza rossa (senza mozzarella) *** - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deidato senza zuccheri e biscotti sl, plv, uova)	- riso all'olio (no formaggio) *** - fishburger al forno con maionese vegetale e il suo panino (nido panino normale) *** - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al ragù di lenticchie (no formaggio) *** - prosciutto cotto (nido petto di pollo) *** - carote lesse all'olio *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale)	- 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) *** - polpette al forno (di sola carne) *** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al ragù (no formaggio) *** - crocchette rustiche (ricetta vegana) *** - finocchi all'olio *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- passato di legumi con riso (no formaggio) *** - polpette di tacchino (di sola carne) *** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta al pomodoro (no formaggio) *** - pesce gratinato al forno - insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta e fagioli/ceci (nido pasta e fagioli/ceci frullati) (no formaggio) *** - lenticchie in umido *** - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)
3	- pastina in brodo vegetale (no formaggio e uova) *** - hamburger di sola carne con salsa rosa e il suo panino (nido pane normale) *** - 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 deidato senza zuccheri e biscotti latte, burro e 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 deidato senza zuccheri e biscotti latte, burro e uova)	- riso alla zucca (no formaggio) *** - bocconcini di pesce impanati - 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 pizzaiola (no formaggio) *** (nido pasta non integrale) - merluzzo gratinato - patate e carote lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta aglio e olio (no formaggio) *** - burger (ricetta vegana) *** (ricetta vegana) *** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)	- pasta ragù (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

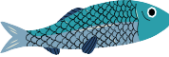
**nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale e la pastina in brodo di carne con pasta al pomodoro/pasta all'olio

DATA INIZIO MENÙ: 19-10-2026

ANNO SCOLASTICO 2026-2027

*** vedere note allegate

MENÙ autunno inverno

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
UOVA	• uova • frittata 	• carne o pesce o prosciutto crudo o cotto garantito (*)
LATTE E DERIVATI	 • latte vaccino, latte adattato per l'infanzia, yogurt • formaggi di ogni genere, compresi grana e parmigiano • tortino o polpette di ricotta • burro, panna, besciamella	• latte di riso o di soia, yogurt di soia • fettina di carne o di pesce prosciutto crudo o cotto garantito (*) • carne o pesce • olio extravergine di oliva
CEREALI PATATE E DOLCI	  • pasta /riso asciutti e/o in brodo con aggiunta di formaggi (ricotta, grana/parmigiano, ecc.) o burro • pasta all'uovo, lasagne, paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.) • 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 e/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 • polpetta 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/uova, siero in polvere, caramello di solo zucchero
CARNE E PESCE	• prosciutto cotto/insaccati/salsicce/salami con caseinati o lattosio, lattoalbumina, polveri di latte • polpettone/ine, cotolette di carne • hamburger di vitellone • crocchette, cotolette di pesce	• prosciutto crudo o cotto garantito (*) • polpettine di carne senza formaggi/uova/latte o fettina di carne con sola infarinatura • hamburger di vitellone con carne trita fresca senza aggiunta di impasti che possano contenere latte o derivati o siero • filetto di pesce con sola infarinatura 
LEGUMI	• legumi conservati in scatola	• tutti
VERDURA	• cucinate con l'impiego di latte, formaggi, 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.