



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

A22- Dieta intolleranza al lattosio e allergia proteine latte vaccino (plv), frutta secca e pomodoro

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- pasta aglio e olio (senza formaggio) *** - trito di vitellone (no pomodoro) - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) - pane integrale (nido pane comune)	- passato di verdura con pastina (senza pomodoro e formaggio) *** - crocchette autunnali (ricetta vegana) *** - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deieinato senza zuccheri e biscotti senza latte e burro)	- riso all'olio (senza formaggio) *** - fishburger con il suo panino *** con maionese vegetale - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta all'olio (senza formaggio) *** - frittata al forno *** - carote lesse all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale ***)	- pasta agli spinaci (senza formaggio) *** - torta di patate (senza grana) *** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
2	- risotto allo zafferano (senza formaggio) *** - polpettine di pollo (di sola carne) - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale ***)	- pasta al ragù bianco (senza formaggio) *** - crocchette rustiche (ricetta vegana) - finocchi lessati all'olio *** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- passato di legumi con riso (senza formaggio e pomodoro) - polpette di tacchino (di sola carne) - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta all'olio (senza formaggio) *** - pesce gratinato al forno *** - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta e fagioli/ceci (senza pomodoro) *** (nido legumi frullati) - frittata con verdure (senza latte e formaggio) *** - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane *** e marmellata)
3	- pastina in brodo vegetale (senza formaggio e pomodoro) *** - hamburger di sola carne senza salsa con il suo panino *** (nido pane comune) - insalata (nido insalata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta all'olio (senza formaggio) *** - bocconcini di pollo/ cosce alle erbe - patate al forno - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o tè deieinato senza zuccheri e biscotti senza latte e burro)	- passato di verdura con orzo/farro/riso (senza formaggio e pomodoro) *** - focaccia *** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pisarei e fasò nido pasta e fagioli frullati (senza pomodoro e formaggio) *** - prosciutto cotto certificato (nido fettina di pollo) - carote lesse all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deieinato senza zuccheri con biscotti senza latte e burro) ***	- risotto alla zucca (senza formaggio) *** - bocconcini di pesce inpanati con maionese vegetale *** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
4	- vellutata di lenticchie rosse con pastina (senza formaggio) *** - petto di pollo agli aromi - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta integrale agli aromi (senza formaggio e pomodoro) *** (nido pasta non integrale) - merluzzo gratinato - patate e carote lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta o yogurt vegetale ***)	- pasta aglio e olio (senza formaggio) *** - burger (ricetta vegana) - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)	- pasta al ragù bianco (senza formaggio) *** - merluzzo al forno - insalata (nido insalata tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- minestrina vegetale con riso (senza formaggio e pomodoro) *** - tortino di lenticchie (ricetta vegana) - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)

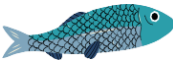
* se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola *** vedere note allegate

** 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

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 capra (se esclusa contaminazione crociata) o di soia, yogurt di soia - uovo, fettina di carne o di pesce prosciutto crudo o cotto garantito (*) - carne o pesce
UOVA	frittata con formaggio e latte	- uova, prosciutto crudo o cotto garantito (*) - frittata senza formaggio e latte
CEREALI PATATE E DOLCI	- pasta/riso asciutti e/o in brodo con aggiunta di formaggi (<i>ricotta, grana/parmigiano, ecc.</i>) o burro e pomodoro - lasagne - paste ripiene (<i>cannelloni, tortelli, ecc.</i>) - pizza con pomodoro e formaggio - pasta/riso i cui sughi prevedano l'utilizzo di frutta secca (<i>es. pesto</i>), pesto industriale - panini dolci, pancarrè, fette biscottate con latte, pane al latte e prodotti da forno - torta o polpette di patate, purè - biscotti, torte e prodotti di pasticceria, budini - cioccolato, cacao in polvere - gelati, panna montata, caramelle gombose   	- pasta di semola, riso, senza formaggi e/o burro - lasagne senza besciamella, grana e pomodoro o pasta/riso all'olio - pizza all'olio e verdura prosciutto crudo o cotto garantito senza pomodoro (*) - pane comune, cracker, grissini, gallette di riso e fette biscottate senza latte - polpette di patate senza formaggio, patate lessate - biscotti speciali, prodotti da forno certificati senza latte/yogurt/burro/cioccolato - cacao puro - sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta garantiti senza latte o siero in polvere, caramello di solo zucchero  
CARNE E PESCE	- prosciutto cotto/insaccati/salsicce/salami/coppa con caseinati o lattosio, lattoalbumina, polveri di latte - polpettone/ine di carne - hamburger di vitellone - ragù di carne o pesce o carni in umido con pomodoro - crocchette di pesce - preparazioni contaminate con frutta secca o semi oleosi 	- prosciutto crudo o cotto garantito (*) - polpettine di carne senza formaggi e latte - hamburger di vitellone con carne trita fresca senza aggiunta di impasti che possano contenere latte, derivati o siero - crocchette di pesce senza formaggio o filetti di pesce
LEGUMI	legumi conservati in scatola se contaminati	tutti i tipi non contaminati
VERDURA	- pomodori, pelati, salsa di pomodoro - cucinate con l'impiego di latte o formaggi - cucinate con l'impiego di pomodoro 	verdura cruda o cotta condita con olio 
FRUTTA	- succhi di frutta con latte o yogurt - frutta secca oleosa	frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta 
CONDIMENTI	- maionese, salse, burro, panna, besciamella - salse e sughi con pomodoro (<i>ketchup</i>)	olio extravergine di oliva
VARIE	- dado da brodo - polveri pronte per la prima colazione - pesto con formaggio alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattoalbumina, burro, siero del latte, crema acida, lattosio	- brodo vegetale o di carne consentita freschi - cacao puro - tutti i sughi o condimenti senza formaggi o plv e/o pomodoro



*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.