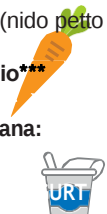




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Servizio Dietetico Aziendale

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

A4- Dieta allergia a pesce e 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 (no uovo no grana)*** - pizza margherita - verza in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti senza uova) 	- riso all'olio (no grana)*** - petto di pollo impanato con il suo panino e maionese vegetale (nido pane comune) - insalata (nido tagliata 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)*** polpette 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 al forno (di sola carne) - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta al pomodoro (no grana)*** falafel di ceci al forno*** - insalata (nido tagliata 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 in brodo vegetale (no grana)** hamburger di sola carne con il suo panino e salsa rosa (nido pane normale) - insalata (nido tagliata 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 (nido pasta e fagioli frullati) (no grana)*** - provolone (nido ricotta) carote lesse all'olio*** - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato s/zucchero e biscotti senza uova)	- risotto alla zucca (no grana)*** cotoletta di fagioli (ricetta vegana)*** e maionese veg - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)
4	- vellutata di lenticchie rosse con pastina (no grana)*** - petto di pollo agli aromi al forno - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta integrale alla pizzaiola (pomodoro e aromi no grana)*** (nido pasta non integrale) crocchette rustiche (ricetta vegana)*** - 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 *** 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

MENU autunno inverno

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
UOVA	• uova • frittata	• parmigiano, carne • mozzarella, carne
LATTE E DERIVATI	• grana padano (lisozima) 	 • parmigiano • latte vaccino, di riso, di capra, latti adattati per l'infanzia, yogurt, formaggi, panna
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 • biscotti con uovo, torte e prodotti di pasticceria • budini • *gelati, cono e cialde per gelati, caramelle gommose     	• pasta di semola, riso, ecc. • lasagne con pasta di semola • pane comune, cracker, grissini, gallette di riso, fette biscottate senza uovo • biscotti senza uovo, prodotti da forno certificati senza uovo • yogurt o yogurt speciale • *sorbetti alla frutta, ghiaccioli, gelati senza uovo cioccolato fondente o al latte
CARNE E PESCE	• crocchette/sformati/polpettoni che non sia possibile riprodurre senza uova e senza grana • tutto il pesce (<i>inclusi crostacei e molluschi</i>)	 • ricotta, carne • polpetta di patate senza uovo • polpettine di carne senza uovo • fettina di carne con sola infarinatura • crocchette senza uovo con sola infarinatura • fettina di carne • sformati/tortini/preparati a base di legumi senza uovo
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 uova 	• tutta la verdura fresca e cotta (<i>senza aggiunta di grana</i>)
FRUTTA		• frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta
CONDIMENTI	• maionese, salse	• olio extravergine di oliva, aceto, limone, maionese vegana
VARIE	• brodo istantaneo • surimi • ovomaltina • 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