



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

A6- Dieta intolleranza lattosio, allergia a proteine latte vaccino (PLV) e pomodoro

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

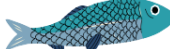
* se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola *** vedere note allegate

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 * vedere note allegate

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 - olio extravergine di oliva
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 (ricotta, grana/parmigiano, ecc.) o burro e pomodoro - lasagne - paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.) - pizza con pomodoro e formaggio - 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 gomOSE 	- 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, lattealbumina, polveri di latte - polpettone/ine di carne - hamburger di vitellone - ragù di carne o pesce o carni in umido con pomodoro - crocchette di pesce	- 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 con pomodoro	tutti
VERDURA	- pomodori, pelati, salsa di pomodoro - cucinate con l'impiego di latte o formaggi - cucinate con l'impiego di pomodoro - ketchup 	verdura cruda o cotta condita 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 - salse e sughi con pomodoro (ketchup)	olio extravergine di oliva
VARIE	- dado da brodo - polveri pronte per la prima colazione - pesto con formaggio - alimenti con la dicitura: caseina o caseinato, lattealbumina, 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



*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.