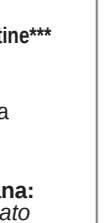
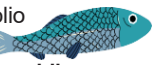
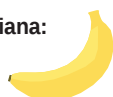




SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Servizio Dietetico Aziendale

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

A8- Dieta per celiachia

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- pasta senza glutine aglio e olio*** - trito di vitellone - fagiolini all'olio - frutta * - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- passato di verdura con pastina senza glutine*** - pizza margherita senza glutine*** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti s.g) 	- risotto alla parmigiana - fishburger con panino senza glutine e maionese vegetale*** - insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta senza glutine al ragù di lenticchie*** - frittata al forno - carote al forno - frutta * - merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	- pasta senza glutine al pesto invernale*** - torta di patate (SG) (senza pangrattato) *** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 
2	- risotto allo zafferano - polpettine al forno (di sola carne) *** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	- pasta senza glutine al ragù*** - mozzarella (nido mozzarella a dadini) - finocchi gratinati - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- passato di legumi con riso (SG)*** - polpettone di ricotta e tacchino senza glutine*** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta senza glutine al pomodoro*** - pesce gratinato al forno (SG)*** - insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)	- pasta senza glutine e fagioli/ceci*** (nido legumi frullati) - frittata al forno con verdure - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane senza glutine e marmellata)
3	- pastina senza glutine in brodo vegetale*** - hamburger di sola carne con salsa rossa suo panino SG *** - insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta senza glutine olio e grana*** - bocconcini di pollo/ cosce alle erbe (SG)*** - patate al forno - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti senza glutine) 	- passato di verdura con riso (SG)*** - pizza margherita senza glutine*** - verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta senza glutine e fagioli *** - provolone (nido ricotta) - carote al forno - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido thè det s/zucchero e biscotti senza glutine)	- risotto alla zucca - bocconcini di pesce panati (SG) con maionese vegetale*** - fagiolini all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 
4	- vellutata di lenticchie rosse con pastina senza glutine*** - petto di pollo agli aromi - carote julienne (nido carote cotte) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- pasta senza glutine alla pizzaiola pomodoro e aromi (nido pasta non integrale) *** - merluzzo gratinato (SG)*** - patate e carote lesse - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt) 	- pasta senza glutine aglio e olio*** - burger (SG)*** - finocchi crudi all'olio - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido pane SG e olio) 	- pasta senza glutine al ragù*** - crescenza - insalata (nido tagliata fine) - frutta* - merenda pomeridiana: frutta (nido frutta) 	- minestrina vegetale con riso - polpettone di spinaci e ricotta (SG)*** - 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

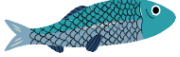
**nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale e la pastina in brodo di carne con pasta al pomodoro/pasta all'olio

DATA INIZIO MENÙ: 19-10-2026

ANNO SCOLASTICO 2026- 2027

MENÙ autunno inverno

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
UOVA	• frittata con aggiunta di farinacei • crêpes	• uova, frittata di uova fresche senza aggiunta di farinacei
LATTE E DERIVATI	• latte con orzo e farine latte per l'infanzia con farine proibite • formaggi fusi (<i>formaggi a fette e formaggini</i>) e spalmabili • besciamella • yogurt al malto e cereali	• latte, panna • ricotta, mozzarella, crescenza, montasio, grana padano, parmigiano, emmenthal, ecc. ad eccezione di quelli da evitare • besciamella con farina senza glutine • yogurt alla frutta o al naturale 
 CEREALI PATATE E DOLCI 	• farine, semolini e fiocchi di: grano-frumento, orzo, segale, avena, malto • tritcale, kamut, orzo, segale, avena, bulgur • fiocchi di riso e mais con malto • crusca, amido di frumento • pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut • paste ripiene (<i>cannelloni, tortelli, ecc.</i>), pisarei • pizzoccheri, polenta taragna • farine arricchite, germe di grano • pizza • pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzata, prodotti da forno in generale, pangrattato, pancarrè, toast, piadine • malto, cereali maltati, malto di frumento, di orzo, amido modificato • torta o polpette di patate, purè in fiocchi, patatine fritte confezionate • biscotti, wafer, torte e prodotti di pasticceria, budini, porridge, marzapane • cioccolato, cacao in polvere, crema spalmabile contaminati con glutine • gelati, panna montata, caramelle gommosi, mousse contaminati con glutine   	• pasta senza glutine, riso • lasagne senza glutine o pasta/riso al pomodoro o all'olio • pizza senza glutine • pane senza glutine, cracker senza glutine, grissini senza glutine, gallette di riso e fette biscottate senza glutine • polpette di patate senza senza cereali o farine proibite, patate lessate • biscotti senza glutine, prodotti da forno senza glutine • cacao puro • sorbetti alla frutta, granite, ghiaccioli, gelati alla frutta garantiti, caramello di solo zucchero, meringhe garantite senza glutine 

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
CARNE E PESCE	- insaccati e salumi crudi o cotti e/o con amido modificato (<i>prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame, salsicce, salami, wurstel</i>) - carne in scatola, hamburger vegetali - hamburger, arrosti, ripieni - polpettone/ine o cotolette di carne o pesce - crocchette/polpette di pesce o pesce con infarinatura/impanatura - alimenti liofilizzati e omogeneizzati 	- prosciutto crudo o cotto garantito (*), bresaola - tutti i tipi di carne, pollame, pesce, uova freschi o surgelati senza additivi farinacei - fettina di carne o pesce senza panatura e/o infarinatura - pesce senza panatura o infarinatura - alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine
LEGUMI	- legumi secchi e in lattina/brick se contaminati - seitan - burger vegetali (<i>se contaminati o contenenti glutine</i>)	tutti freschi e/o secchi purché non contaminati
VERDURA	- verdure gratinate, tortini di verdure - verdure precotte surgelate 	verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate 
FRUTTA	- fichi secchi e altra frutta secca infarinata - marron glacés - marmellata di castagne 	- frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta - frutta sciroppata, frutta secca, castagne 
CONDIMENTI	- olio di germe di grano, oli di semi vari - margarina a composizione non definita, burro light - aceto balsamico o aromatizzato - pesto, salse (<i>maionese, senape, ecc</i>), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe	- olio extravergine di oliva, olio di semi di mais, olio di semi di girasole, olio di semi di arachide, olio di soia - besciamella con farina speciale senza glutine - burro
VARIE	- dado da brodo aromi misti, curry - polveri pronte per la prima colazione, zucchero a velo - lievito in polvere, lievito madre - alimenti liofilizzati - birra, whisky, scotch - caffè solubile, orzo, surrogati del caffè con orzo e malto - caffè o altre bevande preparate da macchine ad uso promiscuo con orzo - bevande solubili e bevande dei distributori automatici	- brodo vegetale o di carne freschi - cacao purissimo - vino, spumante - tè, caffè preparato in strumenti dedicati, bevande frizzanti
PREPARAZIONI ELABORATE (es. <i>crocchette, verdure gratinate, tortini varie, bocconcini...</i>)	farine non permesse, pangrattato e simili	farine permesse



Usare sempre **PASTA SPECIALE E PANE SPECIALE** senza glutine al posto della pasta e del pane comune

da impiegarsi nelle preparazioni: farina o pangrattato speciale **senza glutine**; salsa rossa preparata da prodotti freschi senza aggiunta farina/amido; puré preparato con patate lesse; pesto fresco di solo basilico e grana.