



Dieta speciale: A1 INTOLLERANZA ALL'UOVO

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

MENU SCOLASTICO STANDARD – A1 – INTOLLERANZA ALL'UOVO
Primavera - Estate

<i>Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado</i>					
	PRIMAVERA - ESTATE				
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Pomodori Merenda The e biscotti speciali	Pasta con olive Hamburger di vitellone Carote julienne Merenda Frutta	Risotto primavera o con zucchine Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al pesto (pesto senza grana ma con parmigiano) Arrosto di fesa di tacchino al limone Insalata mista Merenda Pane e olio	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata senza uovo Fantasia di ortaggi Merenda Yogurt
2	Pasta al ragù Formaggio Zucchine al forno Merenda Latte + biscotti speciali	Pasta al peperone/aglio e olio Prosciutto crudo e melone o patate al forno (in primavera) Merenda Pane e marmellata	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista Merenda yogurt	Riso e salvia o con la zucca Bocconcini di pollo informati senza uovo Pomodori Merenda The e biscotti speciali	Pasta al pomodoro Pesce gratinato senza uovo Carote julienne Merenda frutta
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza pomodori Merenda The e biscotti speciali	Pasta al ragù o lasagne con pasta di semola senza uova scaglie di parmigiano Insalata/pinzimonio di verdura Merenda Yogurt	Minestra di verdure con Riso Fettina di vitellone Insalata mista Merenda frutta	Pasta alla pizzaiola Scaloppina di tacchino al forno Spinaci al burro Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al pesto con parmigiano Filetto di merluzzo gratinato senza uovo Pomodoro Merenda frutta
4	Pasta con zucchine/piselli Formaggi misti/prosciutto crudo fantasia di ortaggi/melone Merenda Pane e olio	Risotto parmigiana/ porri/zucca Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodoro Merenda The e biscotti speciali	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di vitellone Peperonata Merenda Focaccia	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Spinaci al burro Merenda yogurt	Pasta al sugo di pomodoro/ pesce Fettina di tacchino Insalata e carote Merenda frutta
5	Minestrina vegetale con stelline Mozzarella/crescenza Pomodoro Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo informati senza uovo Carote Juliene Merenda Pane e marmellata	Pasta al burro e parmigiano Arrosto di vitellone con verdure piselli Merenda Frutta	Lasagne senza uovo o pasta al pesto con parmigiano Formaggi misti* Insalata Merenda Yogurt	Risotto allo zafferano Filetto di pesce senza uovo Fagiolini e patate Merenda Pane e olio
6	Pastina in brodo di carne/vegetale Bollito con salsa rossa Zucchine al forno Merenda Pane e olio	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Parmigiano Insalata Merenda The e biscotti speciali	Pasta aglio e olio Sogliola/platessa gratinata senza uovo Insalata mista Merenda yogurt	Pasta con zucca/zucchine o risotto alla parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo informati senza uovo Pomodori Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Carote julienne Merenda frutta
ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'		SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2011-2012					

NOTE:

- Non effettuare impanatura con uova
- Non usare grana perché contiene lisozima
- Non viene utilizzare pasta all'uovo nel menù
- Le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- I contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.



Dieta speciale: A1 □ INTOLLERANZA ALL' UOVO

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

MENU SCOLASTICO STANDARD – A1 – INTOLLERANZA ALL'UOVO
Autunno - Inverno

<i>Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado</i>			AUTUNNO - INVERNO		
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta in bianco con olive Prosciutto crudo Patate al forno Merenda The e biscotti speciali	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino al limone Verza Merenda frutta	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno/pizzaiola Insalata Merenda Latte e biscotti speciali	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie/carote Merenda Pane e olio	Minestrina vegetale Fettina di pollo finocchi Merenda Yogurt
2	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato verza Merenda Focaccia	Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Patate al forno Merenda The e biscotti speciali	Pasta e fagioli Crescenza o ricotta Carote julienne Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo infarinati senza uovo alle erbe Spinaci al burro Merenda Pane e marmellata	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi Merenda Frutta
3	Pasta al ragù di vitellone Formaggi -Parmigiano Merenda Latte e biscotti speciali	Passato di verdura con crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino Insalata Merenda Pane e olio	Pasta ricotta e spinaci Scaglie di parmigiano insalata Merenda Frutta	Polenta/pasta bianca Spezzatino di vitellone con piselli in umido Merenda Latte e biscotti speciali	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata senza uovo Patate al prezzemolo Merenda yogurt
4	Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato al forno senza uovo Carote julienne Merenda Pane e olio	Pisarei e fasò/pasta e fagioli Coppa piacentina/formaggi * Insalata Merenda The e biscotti speciali	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi Merenda Pane e marmellata	Minestrina vegetale Arrosto di tacchino Verza o broccoletti gratinati senza uovo Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al sugo di pesce/aglio olio Formaggi Insalata mista Merenda frutta
5	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto o crudo Erbette al burro Merenda Yogurt	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Insalata mista Merenda Pane e marmellata	Pasta e piselli Scaloppina/ bocconcini di pollo infarinati senza uovo agli agrumi Carote julienne Merenda Focaccia	Risotto allo zafferano/verza Fettina di vitellone Fagiolini Merenda Latte e biscotti speciali	Pasta al burro Filetto di pesce al forno Patate al prezzemolo Merenda Frutta
6	Pasta con ricotta e zucca o spinaci Arrosto di lonza Piselli in umido Merenda Latte e biscotti speciali	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone con salsa rossa Finocchi Merenda Pane e olio	Pasta bianca Sogliola/platessa gratinata senza uovo Insalata mista Merenda The e biscotti speciali	Pasta al ragù o lasagne con pasta di semola senza uova Ricotta/Crescenza* Carote julienne Merenda Frutta	Risotto al pomodoro/parmigiana Fettina di tacchino Verza Merenda yogurt
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2011-2012					

NOTE:

- Non effettuare impanatura con uova
- Non usare grana perché contiene lisozima
- Non viene utilizzare pasta all'uovo nel menù
- Le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- I contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: A1 INTOLLERANZA ALL'UOVO

Nome e Cognome: _____

Scuola: _____

ELENCO ALIMENTI VIETATI E CONCESSI NELL'INTOLLERANZA ALL'UOVO

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> • Uovo • Frittata 	<ul style="list-style-type: none"> • Parmigiano, carne o pesce • Mozzarella, carne o pesce
CEREALI E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'uovo • Lasagne con pasta all'uovo, paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.) • panini dolci, pancarrè, fette biscottate con uovo • biscotti con uovo, torte e prodotti di pasticceria • budini • *gelati, cono e cialde per gelati, caramelle gombose 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta di semola, riso, ecc. • Lasagne con pasta di semola • Pasta di semola riso, ecc. • 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
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • Grana Padano (lisozima) 	<ul style="list-style-type: none"> • Parmigiano • Latte vaccino, di riso, di capra, latti adattati per l'infanzia, yogurt, formaggi, panna
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> • tortino o polpette di ricotta • torta o polpette di patate • polpettone/ine di carne • cotoletta di carne • crocchette o cotolette di pesce • hamburger, arrostiti, polpettoni preconfezionati 	<ul style="list-style-type: none"> • ricotta, carne o pesce • polpetta di patate senza uovo • polpettine di carne senza uovo • fettina di carne con sola infarinatura • crocchette o cotolette di pesce senza uovo o filetto di pesce con sola infarinatura • fettina di carne
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> • Precucinate con l'impiego di uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutta
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> • Mela (se allergia crociata) 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • maionese, salse 	<ul style="list-style-type: none"> • olio extravergine oliva, aceto, limone
VARIE	<ul style="list-style-type: none"> • * brodo istantaneo • * surimi • * ovomaltina • lecitina non specificata • coagulanti, emulsionanti, chiarificanti, agglomeranti • ovoalbumina, vitellina, globulina, livetina, lisozima 	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale o di carne freschi

NOTE:

Leggere sempre bene le etichette per verificare che non ci siano ingredienti proibiti, nel dubbio evitare di utilizzare l'alimento in questione.