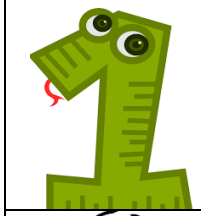
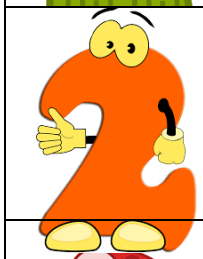
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico



MENU' AUTUNNO INVERNO

Menù Nidi, Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado A21 – **DIETA PER CELIACHIA E MUFFE E LIEVITI**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	- **Pasta s.g. aglio e olio senza grana** - Arrosto di vitellone - Fagiolini all'olio - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Passato di verdura con pastina s.g. senza grana***** - **Pizza senza pomodoro** - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta * - Merenda pomeridiana: frutta ***(nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti s/lievito)***	- **Riso all'olio senza grana***** - **Pesce al forno con maionese vegetale** - Insalata *(nido insalata fine)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Pasta s.g. all'olio senza grana** - **Frittata al forno no grana** - **Carote al forno senza formaggio** - Frutta* - Merenda pomeridiana: **frutta *(nido frutta)***	- **Pasta s.g. al pesto senza grana** - **Torta di patate (no grana, no pangrattato)** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*
	- **Risotto allo zafferano senza grana** - **Polpettine al forno (di sola carne)** - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: **frutta *(nido frutta)***	- **Pasta s.g. all'olio senza grana** - **Filetto di pesce al forno** - Insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Passato di legumi con riso senza formaggio** - **Fettina di tacchino al forno** - Verza cruda in insalata (nido tagliata fine) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Pasta s.g. con ragù bianco senza grana** - Mozzarella (nido a dadini) - **Finocchi all'olio** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Pasta s.g. e fagioli (secchi) senza grana e pomodoro (nido frullati)** - **Frittata al forno con verdure senza grana** - *Carote julienne (nido cotte)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta ***(nido pane s/lievito e marmellata)***
	- **Pastina s.g. in brodo di carne senza grana** - **Bollito senza salsa rossa** - Fagiolini all'olio - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Pasta s.g. all'olio senza grana** - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Patate al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido latte e biscotti s/lievito)*	- **Passato di verdure (no pomodori e grana) con riso** - **Pizza senza pomodoro** - Verza cruda in insalata *(nido tagliata fine)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Pasta s.g. e fasò *(nido pasta e fagioli) senza pomodoro e grana*** - **Robiola** - **Carote al forno senza formaggio** - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido ciambella)*	- **Risotto alla zucca senza grana** - **Bocconcini di pesce al forno con maionese vegetale** - Insalata *(nido insalata tagliata fine)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido pane s/lievito e marmellata o frutta)*
	- **Pasta s.g. all'olio senza grana***** - **Lonza al forno** - Finocchi crudi - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta ***(nido pane s/lievito e olio)***	- **Pasta s.g. al ragù bianco senza grana***** - Crescenza - Insalata *(nido insalata tagliata fine)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Vellutata di piselli con riso senza grana** - Petto di pollo agli aromi al forno - Carote julienne *(nido carote cotte)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: **frutta *(nido frutta)***	- **Pasta s.g. all'olio senza grana** - **Merluzzo al forno** - Patate e carote lesse - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*	- **Minestrina vegetale con riso senza grana**** - **Polpettone di spinaci e ricotta senza grana** - Verza cruda in insalata *(nido tagliata fine)* - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta *(nido frutta)*

*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola **nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale con pasta al pomodoro/pasta all'olio ***attenersi alle note

DATA INIZIO MENU': 20/10/2025 **ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

Il responsabile del procedimento
File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370– F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

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

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	• Latte con orzo e farine lattee per l'infanzia con farine proibite • Formaggi fusi (formaggi a fette e formaggini) e spalmabili (tipo Philadelphia) • Besciamella • Yogurt al malto e cereali • Formaggi fermentati ed erborinati (gorgonzola, camembert, brie, rochefort, caprini, ecc) • Formaggi stagionati (grana, parmigiano, emmenthal, ecc) • yogurt • Latte fermentato o cagliato • Siero di latte	• Latte fresco UHT • Formaggi freschi (es ricotta, crescenza, mozzarella)
UOVA	• Frittata con aggiunta di farinacei • Crèpes	• Uova, frittata di uova fresche senza aggiunta di farinacei
CEREALI, PATATE E DOLCI	• Farine, semolini e fiocchi di: grano – frumento, orzo, segale, avena, malto • Criticale, kamut, orzo, segale, avena • Fiocchi di riso e mais con malto • Crusca, amido di frumento • Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut • paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.), pisarei • pizzocheri, polenta taragna • farine arricchite, germe di grano • pizza • Pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzetta, 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 • gelati, panna montata, caramelle gommose, mousse • pasta o riso con sughi di funghi • pasta o riso al pomodoro • pizza, pane, focaccia, prodotti da forno • ciambelle, torte, biscotti, dolci contenenti lievito di birra • prodotti da forno a lievitazione naturale (pane, pancarrè, tortine, merendine, pan di spagna, cracker, fette biscottate, grissini, schiacciatine ecc • cibi impanati e/o con aggiunta di pan grattato • crocchette di patate	• Farina di mais, polenta, farina di e amido riso, farina di soia, amido di mais (maizena), riso soffiato, popcorn, fiocchi di mais, farina e fiocchi di tapioca, miglio e farina, farina di grano saraceno • Riso, pasta di riso, pasta di mais, pasta e farina dietetiche prive di glutine • pasta o riso in bianco o con sughi consentiti • cereali elaborati e non lievitati (pasta, riso, farro, ecc) • prodotti da forno speciali non lievitati o con lievitazione chimici • patate, fecola di patate • cacao purissimo, miele, zucchero • biscotti, dolci, torte preparati con gli ingredienti consentiti

Il responsabile del procedimento
File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370– F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

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

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
CARNE E PESCE	• Insaccati e salumi crudi o cotti e/o con amido modificato (Prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame, salsicce, salami, wurstel) • 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 impanatura e/o infarinatura • pesce senza impanatura o infarinatura • alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine
LEGUMI	• legumi conservati in scatola • seitan, bulgur e hamburger vegetali	• Tutti freschi o secchi
VERDURA	• Verdure gratinate, tortini di verdure • Verdure precotte surgelate • funghi • crauti • pomodoro • Tortini e crocchette di verdure • Torte salate con verdure • Verdure gratinate	• Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate
FRUTTA	• Fichi secchi e altra frutta secca infarinata • Marron glacès • 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 • Aceto e cibi che lo contengono • Pesto • Olio di semi • Margarina • Conserve, conserva di pomodoro • Pesto, salse (maionese , senape, ecc.), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe	• olio extravergine di oliva, burro
PREPARAZIONI ELABORATE (ES. CROCCHETTE, VERDURE GRATINATE, TORTINI VARIE, BOCCONCINI…)	• Farine non permesse, pangrattato e simili	• Farine permesse

Il responsabile del procedimento
File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370– F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it

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

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

N.B. 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; purè preparato con patate lesse; pesto fresco di solo basilico e grana**

Il responsabile del procedimento
File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.302370– F. +39.0523.326aaa
e.mail : a.contini@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337
PEC contatinfo@pec.ausl.pc.it
PEI protocollounico@pec.ausl.pc.it