



MENU' AUTUNNO INVERNO

<i>Menù Nidi, Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado</i>		A8 – <b>DIETA PER CELIACHIA</b>			
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine aglio e olio</b></li> <li>- Arrosto di vitellone</li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Passato di verdura con pastina s.g.</b></li> <li>- <b>Pizza margherita s. glutine</b></li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta *</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido tè deinato senza zuccheri e biscotti senza glutine</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta s.g. al pomodoro</b></li> <li>- <b>Pesce gratinato (farina mais SG) al forno con maionese vegetale***</b></li> <li>- Insalata (<i>nido insalata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla parmigiana</li> <li>- <b>Polpettine a pomodoro (no pangrattato)***</b></li> <li>- Carote al forno</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine al pesto invernale</b></li> <li>- <b>Torta di patate (no pangrat)***</b></li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con riso</li> <li>- <b>Polpettone ricotta e tacchino***</b></li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta s.g. al pomodoro</b></li> <li>- <b>Fishburger SG con il suo panino senza glutine con maionese vegetale***</b></li> <li>- <b>Finocchi gratinati SG***</b></li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano</li> <li>- <b>Tortino di verdure SG***</b></li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta s.g. al ragù</b></li> <li>- Mozzarella (<i>nido ricotta</i>)</li> <li>- Insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine e fagioli/ceci (nido legumi frull)</b></li> <li>- Frittata al forno con verdure</li> <li>- Carote julienne (<i>nido car cotte</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane senza glutine e marmellata</i>)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pastina s.g. in brodo di carne</b></li> <li>- <b>Bollito in salsa rossa***</b></li> <li>- Fagiolini all'olio</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine olio e grana</b></li> <li>- <b>Bocconcini di pollo/cosce alle erbe***</b></li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido latte e biscotti senza glutine</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Passato di verdure con riso (SG)</b></li> <li>- <b>Pizza margherita SG ***</b></li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta s.g. e fasò</b></li> <li>- <b>Prosciutto crudo o cotto certificato e grana padano (infanzia e nido grana padano)</b></li> <li>- Carote al forno</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>biscotti senza glutine</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla zucca</li> <li>- <b>Bocconcini di pesce impanati (SG) con maio vegetale***</b></li> <li>- Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine con pomodoro e aromi</b></li> <li>- <b>Scaloppine di lonza al limone SG (nido scaloppina di vitellone)**</b></li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta.</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane s.g. e olio</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lasagne con sfoglia senza glutine alla bolognese</b></li> <li>- Provolone DOP (<i>nido Certosa</i>)</li> <li>- Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vellutata di piselli con crostini SG</b></li> <li>- <b>Petto di pollo agli aromi al forno***</b></li> <li>- Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>)</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta senza glutine aglio e olio</b></li> <li>- Merluzzo pomodoro</li> <li>- Patate e carote lesse</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Minestrina vegetale con riso SG ***</b></li> <li>- <b>Polpettone di spinaci e ricotta***</b></li> <li>- Verza cruda in insalata (<i>nido tagliata fine</i>)</li> <li>- Frutta.</li> <li>- Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)</li> </ul>

\*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': 21/10/2024

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
LATTE E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte con orzo e farine latte per l'infanzia con farine proibite</li> <li>• Formaggi fusi (formaggi a fette e formaggini) e spalmabili (tipo Philadelphia)</li> <li>• Besciamella</li> <li>• Yogurt al malto e cereali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte, panna</li> <li>• Ricotta, mozzarella, crescenza, montasio, grana padano, parmigiano, emmenthal, ecc. ad eccezione di quelli da evitare</li> <li>• Besciamella con farina senza glutine</li> <li>• Yogurt alla frutta o al naturale</li> </ul>
UOVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittata con aggiunta di farinacei</li> <li>• Crêpes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uova, frittata di uova fresche senza aggiunta di farinacei</li> </ul>
CEREALI, PATATE E DOLCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine, semolini e fiocchi di: grano – frumento, orzo, segale, avena, malto</li> <li>• Criticale, kamut, orzo, segale, avena</li> <li>• Fiocchi di riso e mais con malto</li> <li>• Crusca, amido di frumento</li> <li>• Pasta di semola, pasta all'uovo, lasagne, gnocchi, semolino, farro, kamut</li> <li>• paste ripiene (cannelloni, tortelli, ecc.), pisarei</li> <li>• pizzocheri, polenta taragna</li> <li>• farine arricchite, germe di grano</li> <li>• pizza</li> <li>• Pane, cracker, grissini, fette biscottate, focaccia, pizzetta, prodotti da forno in generale, pangrattato, pancarrè, toast, piadine</li> <li>• Malto, cereali maltati, malto di frumento, di orzo, amido modificato</li> <li>• torta o polpette di patate, purè in fiocchi, patatine fritte confezionate</li> <li>• biscotti, wafer, torte e prodotti di pasticceria, budini, porridge, marzapane</li> <li>• cioccolato, cacao in polvere, crema spalmabile</li> <li>• gelati, panna montata, caramelle gomOSE, mousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Riso, pasta di riso, pasta di mais, pasta e farina dietetiche prive di glutine</li> <li>• Pizza o focaccia con base per pizza speciale senza glutine</li> <li>• Pane, cracker, grissini e altri farinacei da forno esclusivamente preparati con farine permesse</li> <li>• patate, fecola di patate</li> <li>• cacao purissimo, miele, zucchero</li> <li>• biscotti, dolci, torte preparati con gli ingredienti consentiti</li> </ul>

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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
CARNE E PESCE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insaccati e salumi crudi o cotti e/o con amido modificato (Prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame, salsicce, salami, wurstel)</li> <li>carne in scatola, hamburger vegetali</li> <li>hamburger, arrosti, ripieni</li> <li>polpettone/ine o cotolette di carne o pesce</li> <li>crocchette/polpette di pesce o pesce con infarinatura/impanatura</li> <li>alimenti liofilizzati e omogeneizzati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prosciutto crudo o cotto garantito (*), bresaola</li> <li>tutti i tipi di carne, pollame, pesce, uova freschi o surgelati senza additivi farinacei</li> <li>fettina di carne o pesce senza impanatura e/o infarinatura</li> <li>pesce senza impanatura o infarinatura</li> <li>alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine</li> </ul>
LEGUMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>legumi conservati in scatola</li> <li>seitan, bulgur e hamburger vegetali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutti freschi o secchi</li> </ul>
VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdure gratinate, tortini di verdure</li> <li>Verdure precotte surgelate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdura cruda o cotta senza pan grattato o farine vietate</li> </ul>
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichi secchi e altra frutta secca infarinata</li> <li>Marron glacés</li> <li>Marmellata di castagne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutta fresca di stagione, succhi e spremute di frutta</li> <li>Frutta sciroppata, frutta secca, castagne</li> </ul>
CONDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio di germe di grano, oli di semi vari</li> <li>Margarina a composizione non definita, burro light</li> <li>Aceto balsamico o aromatizzato</li> <li>Pesto, salse (maionese, senape, ecc.), besciamella, sughi pronti, pasta d'acciughe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>olio extravergine di oliva, burro, olio di semi di mais, olio di semi di girasole, olio di semi di arachide, olio di soia</li> <li>besciamella con farina speciale</li> </ul>
PREPARAZIONI ELABORATE (ES. CROCCHETTE, VERDURE GRATINATE, TORTINI VARIE, BOCCONCINI...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farine non permesse, pangrattato e simili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farine permesse</li> </ul>

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](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://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](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)