

**DIETA – NO LATTE****PER NIDI, NIDI E SCUOLE D'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA**

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera.

Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati.

Se il genitore porta la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione.

Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; dovranno inoltre essere previsti dolci, biscotti e gelati senza latte, come previsto da menù.

<b>I settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>
pasta manzo verdura di stagione pane	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane	pasta tacchino verdura di stagione pane	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane
<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>
minestra di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <u>oppure</u> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane
<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane	minestra di orzo e patate/ minestra di risi e patate tacchino verdura di stagione pane
<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>
pasta prosciutto cotto/bresaola verdura di stagione pane	pasta uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione con patate pane	pasta uova verdura di stagione pane
<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>
minestra pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

**DIETA – NO LATTE****PER SCUOLE DELL'INFANZIA**

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro, la pasta con il pomodoro e la panna e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera

Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati.

Se il genitore porta la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione.

Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; dovranno inoltre essere previsti dolci, biscotti e gelati, senza latte come previsto da menù.

<b>I settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>
pasta / riso manzo verdura di stagione pane	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane	pasta tacchino verdura di stagione pane	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane
<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>
minestra di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <b><u>oppure</u></b> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane
<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane	minestra di orzo e patate/ minestra di risi e patate manzo verdura di stagione pane
<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane	pasta uova sode e frittata verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con patate pane	pasta uova sode o frittata verdura di stagione pane
<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>
minestra pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	riso/ pasta pesce verdura di stagione pane

**DIETA – NO LATTE****PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI I° E SIS**

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro, la pasta con il pomodoro e la panna e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera

Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati.

Se il genitore porta la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione.

Per il dolce del venerdì e le merende del SIS si devono trovare delle alternative di dolci e merende, prive di latte e derivati, e il più possibili simili alle merende e ai dolci previsti per gli altri utenti.

<b>1 settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b>Lunedì</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Lunedì</b>
pasta / riso manzo verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di legumi prosciutto cotto verdura di stagione pane frutta di stagione
<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>
minestra di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <b>oppure</b> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di orzo e patate/ minestra di risi e patate manzo verdura di stagione pane frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta uova sode e frittata verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con all'olio pane frutta di stagione	pasta uova sode o frittata verdura di stagione pane frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>
minestra pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce	riso/ pasta pesce verdura di stagione pane dolce