

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

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, 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 o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine 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; inoltre dovranno essere presenti dolci, biscotti e gelati senza uova e latte, come previsto da menù.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>
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
<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>
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
<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>
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
<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>
pasta prosciutto cotto/bresaola verdura di stagione pane	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione con patate pane	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane
<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>
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 NO UOVA**PER SCUOLE DELL'INFANZIA**

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, 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 o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine 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; inoltre dovranno essere presenti dolci, biscotti e gelati senza uova e latte, come previsto da menù.

I settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>	<u>Lunedì</u>
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
<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Martedì</u>
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
<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Mercoledì</u>
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
<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Giovedì</u>
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con patate pane	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane
<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>	<u>Venerdì</u>
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 NO UOVA**PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI I° E SIS**

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, 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 o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine 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 uova, e il più possibili simili alle merende e ai dolci previsti per gli altri utenti.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
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
Martedì	Martedì	Martedì	Martedì
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) oppure (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
Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì
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
Giovedì	Giovedì	Giovedì	Giovedì
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con all'olio pane frutta di stagione	pasta dovranno essere alternate nell'arco delle settimane: carne, sia come insaccata sia fresca, e formaggio verdura di stagione pane frutta di stagione
Venerdì	Venerdì	Venerdì	Venerdì
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