

## Introduzione alle Diete Speciali

Con il termine “**diete speciali**” si intendono quei regimi alimentari formulati da personale esperto in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, documentate tramite prescrizione medica. I dati epidemiologici sottolineano come, negli ultimi anni, il numero dei bambini affetti da patologie correlate agli alimenti sia in continuo aumento, pertanto, è necessario che il servizio di refezione scolastica sia adeguatamente organizzato per rispondere a tale criticità.

Sono stati appositamente redatti i seguenti menù speciali:

- Tabelle dietetiche prive di glutine
- Tabelle dietetiche prive di proteine del latte vaccino
- Tabelle dietetiche prive di proteine dell'uovo

Così come le diete standard, questi menù sono stati elaborati preservando il ruolo educativo assunto dal pasto consumato fuori casa, garantendo gli adeguati apporti calorici previsti per le differenti fasce d'età (secondo l'ultima revisione dei L.A.R.N.) e, in concerto con la *Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003*, mantenendo, ove possibile, le stesse pietanze per non far vivere il senso di diversità ai bambini che necessitano di dieta speciale.

Le **diete prive di glutine** sono state formulate per i soggetti affetti da celiachia o da *gluten sensitivity* e prevedono, in ottemperanza alla Legge n. 123/05 e alle Delibere di Giunta Regione Campania n. 1112/2005 e 2163/07, l'esclusione del glutine contenuto nei seguenti cereali: orzo, frumento, farro, segale, avena, grano monococco, farro dicocco, spelta, triticale.

I menù predisposti per tale patologia prevedono, per la preparazione dei pasti, l'impiego di materie prime e prodotti naturalmente privi di glutine, ovvero cereali consentiti (riso e mais), carni, pesce, vegetali, uova, legumi, semilavorati e prodotti finiti per i quali, ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11, sia esclusa la presenza di glutine, anche sottoforma di additivo per sfruttarne le capacità addensanti.

Nei menù è previsto l'utilizzo di prodotti industriali dietetici “gluten free”, i quali riportano in confezione il logo della spiga barrata o del Ministero della Salute e/o il *claim* “senza glutine” che assicura una presenza di glutine non superiore ai 20 mg/kg (ppm), soglia limite individuata nell'Allegato al Regolamento (UE) 828/14 *relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti*.

Il processo produttivo dei pasti senza glutine deve avvenire seguendo specifiche procedure tali da garantire l'assenza di contaminazioni crociate in tutte le fasi della filiera (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento, distribuzione e somministrazione).

Le **diete prive di proteine del latte vaccino** sono state formulate escludendo: latte e prodotti lattiero-caseari (formaggi, burro, ricotta, panna), alcuni tipi di carne come quella di vitello e manzo e prodotti del commercio, in cui le proteine del latte vaccino vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi (es. caseinati) con la funzione di addensante o stabilizzante. Al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Le **diete prive di proteine dell'uovo** sono state formulate escludendo: uova, carne di pollo (per la presenza di ovoalbumina e ovotransferrina), parmigiano (per la presenza di lisozima) e prodotti del commercio, in cui le proteine dell'uovo vengono utilizzati come ingredienti e/o additivi, es. lisozima (E1105) e lecitine (E322), adoperati rispettivamente per la loro attività conservante ed antiossidante. Anche per le diete prive di proteine dell'uovo, al fine di prevenire la presenza dell'allergene, risulta fondamentale applicare le procedure previste dal piano di autocontrollo lungo tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime, dalle quali si esclude la presenza dell'allergene (Allegato II del Regolamento (UE) 1169/11), alla fase di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Per tutti i regimi dietetici speciali, il controllo delle singole fasi dell'intera filiera produttiva (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione), nonché un'adeguata formazione del personale in materia di gestione dei pasti differenziati, così come riportato dalle DGRC n. 1112/2005 e 2163/07, risultano fondamentali al fine di scongiurare il rischio di contaminazione crociata da parte dell'allergene da escludere.

# Prima Pappa

## Priva di glutine

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

G	MENU	GRAMMATURE
1	Crema di semolino di mais al pomodoro Omogeneizzato di formaggino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di semolino di mais 20 g – Pomodoro q.b. 40 g 5 g 40 g
2	Crema di riso con brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
3	Crema di mais e tapioca con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema mais e tapioca 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g
4	Crema di riso al pomodoro Parmigiano grattugiato Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Pomodoro q.b. 5 g 5 g 40 g
5	Crema di semolino di mais con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di semolino di mais 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g 5 g 5 g 40 g

# Prima Pappa

## Priva di proteine del latte vaccino

N.B: tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

G	MENU	GRAMMATURE
1	Crema di Semolino al pomodoro Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 20 g – Pomodoro q.b. 40 g  5 g 5 g 40 g
2	Crema di riso con brodo vegetale Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g  5 g 5 g 40 g
3	Crema di mais e tapioca con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema mais e tapioca 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g  5 g 5 g 40 g
4	Crema di riso al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Pomodoro q.b. 40g  5 g 5 g 40 g
5	Crema di Semolino con brodo vegetale Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di Semolino 00 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g  5 g 5 g 40 g

## Dieta semisolida - I Settimana

### Priva di glutine

Tabella dietetica a consistenza semisolida, destinata orientativamente a bambini di 8 – 16 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata 00 con lenticchie passate Formaggino Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Lenticchie gr. 10 40 g 5 g 80 g
2	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 30 g 5 g 80 g
5	Pastina aglutinata 00 con zucca o zucchine passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Zucca o zucchine q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5 g 80 g

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## Dieta semisolida - II Settimana

### Priva di glutine

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata 00 con fagioli passati Formaggino Prima Infanzia Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Fagioli gr. 10 40 g 5 g 80 g
2	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di prosciutto cotto oppure Liofilizzato di prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. Omogeneizzato 40 g 5 g 5g 80 g
4	Pastina aglutinata 00 al pomodoro Omogeneizzato di manzo oppure Liofilizzato di manzo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g 5 g 5 g 80 g
5	Pastina aglutinata 00 con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina aglutinata 00 20 g - Spinaci q.b. 30 g 5 g 80 g

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta semisolida - I Settimana

### Priva di proteine del latte vaccino

Tabella dietetica a consistenza semisolida, destinata orientativamente a bambini di 8 – 16 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina 00 con lenticchie passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Lenticchie gr. 10 40 g  5 g 5 g 80 g
2	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g  5 g 5g 80 g
4	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g
5	Pastina 00 con zucca o zucchine passate Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g

**N.B: tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)**

## Dieta semisolida II Settimana

### Priva di proteine del latte vaccino

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina 00 con fagioli passati Omogeneizzato di coniglio oppure Liofilizzato di coniglio Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Fagioli gr. 10 40 g  5 g 5 g 80 g
2	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di prosciutto cotto oppure Liofilizzato di prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g
3	Crema di riso con brodo vegetale passato Omogeneizzato di pesce oppure Liofilizzato di pesce Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Crema di riso 20 g – Brodo vegetale q.b. 40 g  5 g 5g 80 g
4	Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di tacchino oppure Liofilizzato di tacchino Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Pomodoro q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g
5	Pastina 00 con spinaci passati Omogeneizzato di pollo oppure Liofilizzato di pollo Olio extravergine d'oliva Omogeneizzato di frutta	Pastina 00 20 g - Spinaci q.b. 40 g  5 g 5 g 80 g

**N.B:** tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Dieta Solida priva di glutine I Settimana

Tabella dietetica a consistenza solida, destinata orientativamente a bambini di 17 – 24 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata con lenticchie passate Formaggino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Lenticchie gr. 20 22 g 10 g 100 g
2	Pastina aglutinata al pomodoro Prosciutto cotto Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 30 g q.b. 10 g 100 g
3	Pastina aglutinata con patate passate Polpettine di bovino o tacchino  Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Patate 30 g Bovino o tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. – parmigiano 5 g 10 g 100 g
4	Riso al pomodoro Frittatina Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - Pomodoro q.b. Uova 30 g - parmigiano 5 g q.b. 10 g 100 g
5	Pastina aglutinata con zucca o zucchine passate Filetto di pesce alla mugnaia Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 10 g 100 g

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## Dieta Solida priva di glutine II Settimana

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina aglutinata con fagioli passati Frittatina Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Fagioli 20 g Uova 30 g - parmigiano 5 g 10 g 100 g
2	Pastina aglutinata al pomodoro Spezzatino di pollo Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 30 g Zucchine q.b. 10 g 100 g
3	Riso con brodo vegetale passato Prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - brodo vegetale q.b.- parmigiano 5 g 30 g 10 g 100 g
4	Pastina aglutinata al pomodoro Filetto di pesce alla mugnaia Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Pomodoro q.b. 40 g q.b. 10 g 100 g
5	Pastina aglutinata con spinaci passati Ricotta Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina aglutinata 30 g - Spinaci q.b.- parmigiano 5 g 40 g 10 g 100 g

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## **Dieta Solida - I Settimana priva di proteine del latte vaccino**

Tabella dietetica a consistenza solida, destinata orientativamente a bambini di 17 – 24 mesi. I genitori possono richiedere l'erogazione di questa tabella in funzione della capacità masticatoria del piccolo.

<b>G</b>	<b>MENU</b>	<b>GRAMMATURE</b>
<b>1</b>	Pastina con lenticchie passate Filetto di pesce al pomodoro Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Lenticchie gr. 20 40 g 10 g 100 g
<b>2</b>	Pastina al pomodoro Prosciutto cotto Crema di zucchine Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g q.b. 10 g 100 g
<b>3</b>	Pastina con patate passate Polpettine di tacchino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Patate 30 g Tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. 10 g 100 g
<b>4</b>	Riso al pomodoro Frittatina Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - Pomodoro q.b. Uova 30 g q.b. 10 g 100 g
<b>5</b>	Pastina con zucca o zucchine passate Filetto di pesce in umido Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Zucca o zucchine q.b. 40 g 10 g 100 g

**N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di proteine del latte vaccino e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)**

## Dieta Solida - II Settimana priva di proteine del latte vaccino

G	MENU	GRAMMATURE
1	Pastina con fagioli passati Frittatina Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Fagioli 20 g Uova 30 g 10 g 100 g
2	Pastina al pomodoro Spezzatino di pollo Crema di zucchini Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 30 g Zucchini q.b. 10 g 100 g
3	Riso con brodo vegetale passato Prosciutto cotto Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Riso 30 g - brodo vegetale q.b. 30 g 10 g 100 g
4	Pastina al pomodoro Filetto di pesce impanato Crema di carote Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Pomodoro q.b. 40 g q.b. 5 g 100 g
5	Pastina con spinaci passati Polpettine di tacchino Olio extravergine d'oliva Polpa di frutta	Pastina 30 g - Spinaci q.b. Tacchino 30 g - uova q.b. - pane q.b. 10 g 100 g

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e\o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di glutine: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato con pangrattato senza glutine</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Polpette di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato di verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Frittata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Polpette di ricotta e spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla bolognese</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con legumi</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucca</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di glutine: Estivo

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con fagioli</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con passato verdure</li> <li>➤ Formaggio</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchine al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza aglutinata pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con piselli</li> <li>➤ Formaggio</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta aglutinata con zucchine</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane aglutinato; Una volta a settimana Pane aglutinato integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

**N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)**

## MENU FESTIVI PRIVI DI GLUTINE

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi aglutinati al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna aglutinata rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Dolcetto aglutinato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini aglutinati al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

## CESTINI PRIVI DI GLUTINE

Infanzia		Primaria		Secondaria di I grado	
Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature	Alimenti	Grammature
Due rosette aglutate	50 g/cada uno	Due rosette aglutate	80 g/cada uno	Due rosette aglutate	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

N.B. Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o prodotti naturalmente **privi di glutine** (Regolamento UE 1169/2011)

Asili Nido: 25 – 36 Mesi - Tabella Dietetica priva di proteine del latte vaccino: Invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di pollo</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca con besciamella vegetale</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro e legumi</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino con besciamella vegetale</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Frittata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro con macinato di suino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di orzo e legumi</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Petto di tacchino al pomodoro</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata.

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

Asili Nido: 25 – 36 - Tabella dietetica priva di proteine del latte vaccino: estiva

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ frittata</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Melanzane al pomodoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Petto di tacchino al pomodoro</li> <li>➤ Purea di carote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchine al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con crema di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca e besciamella vegetale</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con passato di zucchine</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino e besciamella vegetale</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Polpette di tacchino</li> <li>➤ Piselli</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- Quattro volte a settimana Pane con farina di grano tenero di tipo 0; Una volta a settimana Pane con farina di grano tenero integrale.
- Frutta fresca di stagione tagliata

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

## MENU FESTIVI PRIVI DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> <li>➤ Dolcetto privo di PLV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di suino e besciamella vegetale</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Dolcetto privo di PLV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna al pomodoro con macinato di maiale e besciamella vegetale</li> <li>➤ Spezzatino di tacchino con patate e piselli</li> <li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li> </ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)

**CESTINI**  
**PRIVI DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO**

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g Due confezioni	Prosciutto cotto	50 g Due confezioni	Prosciutto cotto	60 g Due confezioni
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri

N.B. tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di **proteine del latte vaccino** e non deve essere prevista l'aggiunta di latte e/o dei suoi derivati (Regolamento UE 1169/2011)