

Dieta speciale: **B1** ☐ **DIETA CELIACHIA**  
 Nome e Cognome: \_\_\_\_\_  
 Scuola: \_\_\_\_\_

**MENU SCOLASTICO STANDARD – B1 – DIETA CELIACHIA**  
**Primavera - Estate**

<b>Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado</b>					<b>AUTUNNO – INVERNO</b>
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1</b>	<b>Pasta speciale</b> pomodoro <b>Prosciutto crudo/ cotto speciale</b> Patate lesse Insalata mista <u>Merenda</u> Tè deteinato <b>biscotti speciali</b>	<b>Pasta speciale</b> +piselli <b>non in scatola</b> Hamburger di vitellone Carote julienne <b>Nido : Pasta speciale in brodo</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda:</u> Frutta	Risotto primavera o con zucchine Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico  <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	Polenta/pasta di mais o <b>pasta speciale</b> in bianco Arrosto di fesa di tacchino al limone Pomodori  <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro e ricotta senza glutine Platessa <b>senza aggiunta di pangrattato o farina</b> al forno Fagiolini  <u>Merenda</u> Yogurt
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>2</b>	<b>Pastina speciale</b> al ragù <b>Formaggio consentito senza glutine</b> Pomodori  <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Pasta speciale</b> peperone Prosciutto cotto <b>speciale</b> Fagiolini <b>Nido : Pastina speciale in brodo carne</b> <b>Polpettine vitellone senza aggiunta di pangrattato o farina</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> marmellata	Minestrina <b>speciale*</b> in passato di verdura <b>Pizza margherita senza glutine</b> Insalata mista  <u>Merenda</u> Yogurt	Riso zucca/zucchine Bocconcini di pollo <b>con farina speciale</b> piselli <b>non in scatola</b> e carote  <u>Merenda</u> Tè deteinato e <b>biscotti senza glutine</b>	<b>Pasta speciale al pomodoro</b> Filetto di merluzzo <b>senza aggiunta di pangrattato o farina</b> al forno Zucchine al forno  <u>Merenda</u> - Frutta
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>3</b>	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Fagiolini carote <b>Nido : Pastina speciale in brodo di carne</b> <b>Lesso vitellone</b> <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti <b>senza glutine</b>	Lasagne alla bolognese <b>con pasta speciale</b> Scaglie parmigiano* Insalata tenera/ pinzimonio di verdura <b>Nido : No pinzimonio di verdura</b> <u>Merenda</u> Yogurt	Minestra di verdure con <b>pastina speciale</b> <b>Frittata al forno senza aggiunta di pangrattato o farina</b> carote <b>Nido: Pastina speciale</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda:</u> Frutta	<b>Pasta speciale</b> alla pizzaiola straccetti di tacchino <b>gratinati con farina/pane speciale</b> fagiolini <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Riso alla parmigiana o con la zucca</b> Platessa <b>gratinata con farina speciale o con pane speciale</b> Pomodori  <u>Merenda</u> Frutta
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>4</b>	<b>Pasta speciale</b> con zucchine <b>Frittata al forno senza pangrattato/ farina</b> insalata mista <b>Nido : Pastina speciale in brodo vegetale</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Risotto zucca/porri Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori  <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Pasta speciale</b> pomodoro e basilico Prosciutto cotto <b>speciale</b> Finocchi <b>Nido : Polpettine vitellone</b> <u>Merenda</u> Frutta	Passato di verdura con <b>pastina speciale</b> <b>Pizza margherita con base speciale senza glutine</b> Spinaci al burro <b>Nido : Pastina speciale</b> <u>Merenda:</u> Yogurt	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro/pesce o <b>Filetto di pesce o crocchette senza farina e pangrattato</b> Insalata e carote <b>Nido: Carote non julienne</b> <u>Merenda:</u> Frutta
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>5</b>	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro <b>polpette di legumi con pangrattato speciale</b> insalata <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Pasta speciale pomodoro+melanzane</b> Bocconcini con <b>farina speciale</b> di pollo alle erbe Carote julienne <b>Nido: Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e marmellata	<b>Pasta speciale</b> al burro e grana Arrosto/ hamburger di vitellone Peperonata  <u>Merenda</u> Frutta	<b>Pasta speciale al pomodoro</b> Formaggi misti <b>tra quelli consentiti</b> Pomodori  <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Riso zafferano Pesce al forno <b>senza impanatura</b> o con <b>farina speciale o con pane speciale</b> fagiolini e carote <b>Nido: Risotto bianco</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Yogurt
Settimana	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>6</b>	<b>Pastina speciale in brodo vegetale/ di carne</b> bollito <b>con salsa rossa senza glutine</b> Zucchine <b>Nido: No salsa rossa</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	<b>Pastina speciale</b> con fagioli Scaglie di parmigiano Insalata  <u>Merenda</u> Tè deteinato e <b>biscotti senza glutine</b>	<b>Pasta speciale aglio e olio</b> Sogliola/platessa al forno <b>senza gratinatura o con pane speciale</b> Insalata mista <u>Merenda</u> Yogurt	<b>Pasta speciale zucca/zucchine/riso alla parmigiana</b> Bocconcini di pollo <b>infarinati con farina speciale</b> Pomodori <u>Merenda:</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Pasta speciale al pomodoro</b> Prosciutto cotto/crudo <b>speciale</b> Carote julienne <b>Nido: Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Frutta

**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  
**Merende:** Biscotti speciali senza glutine **al posto di** biscotti  
 Pane speciale senza glutine **al posto di** pane, marmellate e cioccolato con spiga sbarrata. Se concesso dal manuale, budino, ciambella, torta allo yogurt sostituiti con prodotti speciali. Yogurt naturale **al posto di** yogurt alla frutta. Base speciale senza glutine per la focaccia

Dieta speciale: **B1** ☐ **DIETA CELIACHIA**  
 Nome e Cognome: \_\_\_\_\_  
 Scuola: \_\_\_\_\_

**MENU SCOLASTICO STANDARD – B1 – DIETA CELIACHIA**  
**Autunno - Inverno**

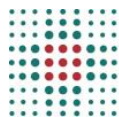
<i>Menù Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado</i>					PRIMAVERA ESTATE
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	<b>Pasta speciale</b> con broccoli/olive Caciotta/crescenza Carote <b>Nido : Pastina speciale in brodo</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone <b>con farina speciale</b> Verza <u>Merenda</u> Frutta	Pasta <b>speciale</b> con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno <b>non gratinato</b> /pizzaiola Insalata <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	<b>Polenta/Pasta speciale in bianco all'olio</b> Brasato/ trito di vitellone Lenticchie <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Minestrina <b>speciale</b> in brodo vegetale <b>Prosciutto cotto/crudo speciale</b> Finocchi <u>Merenda</u> Yogurt
2	<b>Pasta speciale</b> alla pizzaiola Bocconcini di pollo <b>con farina speciale</b> alle erbe Spinaci al burro <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e marmellata	Pastina <b>speciale</b> in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato <b>con salsa rossa senza glutine</b> Insalata <b>Nido : No salsa rossa</b> <u>Merenda</u> : Frutta	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi <b>con farina speciale e pan grattato speciale</b> Carote julienne <b>Nido :</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	Pasta <b>speciale</b> al pomodoro Filetto merluzzo <b>gratinato con farina speciale</b> Verza <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti <b>senza glutine</b>	Passato di verdura con pastina <b>speciale</b> Pizza margherita <b>con base speciale senza glutine</b> Finocchi <b>Nido : Pastina speciale brodo</b> <u>Merenda</u> :Yogurt
3	Pasta <b>speciale</b> al ragù di vitellone Scaglie di parmigiano/ricotta Finocchi <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>speciali</b>	Passato di verdura con <b>pastina speciale</b> Cosce/anche di pollo al rosmarino verza <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Pasta <b>speciale</b> e fagioli <b>Frittata al forno senza aggiunta di pangrattato o farina</b> Insalata <u>Merenda</u> Frutta	Polenta / pasta <b>speciale</b> al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido <b>non in scatola</b> <u>Merenda</u> Tè deteinato e biscotti speciali	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata <b>con farina speciale</b> Carote e patate al prezzemolo <u>Merenda</u> :Frutta
4	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro Prosciutto cotto <b>speciale</b> Carote julienne <b>Nido: Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Pasta <b>speciale</b> e fagioli Scaglie di parmigiano Insalata <u>Merenda</u> Tè deteinato e <b>biscotti senza glutine</b>	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone <b>con salsa rossa senza glutine</b> Finocchi <b>Nido: No salsa rossa</b> <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	Passato di verdura con <b>pastina speciale</b> Arrosto di lonza/tacchino Verza o broccoletti gratinati <b>con farina speciale Nido :</b> <b>Pastina speciale</b> <u>Merenda</u> :Pane <b>speciale</b> e marmellata	<b>Pasta speciale</b> all'olio/pomodoro e pesce Crocchette di pesce/verdura <b>senza farina o pangrattato nell'impasto</b> Insalata e carote <u>Merenda</u> Frutta
5	Pasta <b>speciale</b> broccoli/all'olio Merluzzo/nasello al forno Finocchi <u>Merenda</u> Yogurt	Passato di verdura con pastina <b>speciale*</b> Pizza margherita <b>con base speciale senza glutine</b> Verza <u>Merenda</u> Tè deteinato e <b>biscotti senza glutine</b>	Pasta <b>speciale</b> al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi infarinati <b>con farina speciale</b> Carote julienne <b>Nido: Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Frutta	Risotto alla Zucca/ zafferano Polpettine vitellone <b>senza aggiunta di pangrattato o farina</b> Insalata mista <b>Nido : Risotto senza zafferano</b> <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	Pastina <b>speciale</b> in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto <b>speciale con pan grattato speciale</b> Erbette al burro <u>Merenda</u> : Yogurt
6	<b>Pasta speciale e zucchine</b> Arrosto di lonza Piselli in umido <b>non in scatola</b> <b>Nido: Arrosto tacchino</b> <u>Merenda</u> Latte e biscotti <b>senza glutine</b>	Pastina <b>speciale</b> in brodo di carne Bollito/Hamburger di vitellone <b>con salsa rossa senza glutine</b> Finocchi <b>Nido: No salsa rossa</b> <u>Merenda</u> Pane <b>speciale</b> e olio	Riso alla parmigiana/zafferano Crocchette di legumi/ceci <b>pan grattato speciale</b> Verza <b>Nido : Riso senza zafferano</b> <u>Merenda</u> :Tè deteinato e <b>biscotti senza glutine</b>	<b>Pasta speciale</b> con ragù Ricotta/crescenza Carote <b>Nido:</b> <b>Carote non julienne</b> <u>Merenda</u> Frutta	<b>Pasta speciale</b> al pomodoro Sogliola/platessa gratinata <b>con farina speciale</b> Insalata mista <u>Merenda</u> Yogurt

**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

**Merende:** Biscotti speciali senza glutine **al posto di** biscotti

Pane speciale senza glutine **al posto di** pane, marmellate e cioccolato con spiga sbarrata se concesso dal manuale, budino, ciambella, torta allo yogurt sostituiti con prodotti speciali Yogurt naturale **al posto di** yogurt alla frutta e Base speciale senza glutine per la focaccia



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: **B1** ☐

**DIETA CELIACHIA**

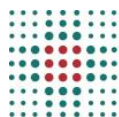
Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

## ALIMENTI PERMESSI E PROIBITI NELLA CELIACHIA

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
<b>LATTE E DERIVATI</b>	<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>
<b>UOVA</b>	<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>
<b>CEREALI, PATATE E DOLCI</b>	<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 gommose, 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>
<b>CARNE E PESCE</b>	<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 panatura e/o infarinatura</li> <li>pesce senza panatura o infarinatura</li> <li>alimenti liofilizzati o omogeneizzati senza glutine</li> </ul>
<b>LEGUMI</b>	<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>
<b>VERDURA</b>	<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>
<b>FRUTTA</b>	<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>

**% SEGUE**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Dieta speciale: **B1** ☐ **DIETA CELIACHIA**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

### % ALIMENTI PERMESSI E PROIBITI NELLA CELIACHIA

	ALIMENTI DA EVITARE	SOSTITUZIONI CONSIGLIATE
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>
VARIE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dado da brodo, aromi misti, curry</li><li>• Polveri pronte per la prima colazione, zucchero a velo</li><li>• Livito in polvere, lievito madre</li><li>• Alimenti liofilizzati</li><li>• Birra, whisky, scotch</li><li>• Caffè solubile, orzo, surrogati del caffè con orzo e malto</li><li>• Caffè o altre bevande preparate da macchine ad uso promiscuo con orzo</li><li>• Bevande solubili e bevande dei distributori automatici</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• brodo vegetale o di carne freschi</li><li>• cacao purissimo</li><li> </li><li>• vino, spumante</li><li>• tè, caffè preparato in strumenti dedicati</li><li>• bevande frizzanti</li></ul>

(\*) Prosciutto cotto garantito senza glutine e senza aggiunta di amido modificato

#### **NB:**

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE** DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI PER CONTROLLARE CHE NON VI SIANO INGREDIENTI DA EVITARE oppure CON DICITURA: glutine, malto d'orzo, maltodestrine, farina di cereali maltati, amido gelatinizzato/vegetale/modificato, proteine vegetali idrolisate (albumine, globulina, gliadine, glutine), addensante vegetale, glutammato.

**EVITARE TUTTI GLI ALIMENTI DI CUI NON SI CONOSCA ESATTAMENTE LA COMPOSIZIONE.**