

MENU' AUTUNNO – INVERNO 2024/2025 ASILI/ SCUOLE PER INTOLLERANZA/ ALLERGIA A LATTE E DERIVATI

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI AL POMODORO (*) MERLUZZO GRATINATO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA IN BIANCO (*) MERLUZZO AL FORNO CAVOLFIORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA TRICOLORE AL VAPORE PIZZA ROSSA CON TONNO (*) FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	POLENTA MANZO ALL'OLIO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI (*) HAMBURGER DI MANZO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI PATATE CON CROSTINI (*) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA TRICOLORE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE DI ORZO E VERDURE (*) AROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL SOLO RAGU' DI CARNE/ RAGU' DI LEGUMI (*) FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA ALL'OLIO (*) POLPETTE (*) DI LEGUMI AL FORNO BROCCOLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO (*) UOVO SODO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA AL RAGU' (*) FAGIOLI E PISELLI IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE (*) FRITTATA ALLE ERBETTE (*) CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA INTEGRALE AL SUGO DI VERDURE (*) FETTINA DI POLLO SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO/ IN BIANCO (*) LENTICCHIE CON POMODORO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO IN BIANCO (*) PLATESSA AL GRATEN ZUCCHINE TRIFOLATE (*) FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI (*) FUSO DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (*) FRITTATA ALLE VERDURE (*) CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA (*) MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA (*) ERBETTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) FRITTATA AL FORNO (*) CAROTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO/ AL POMODORO (*) MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA BROCCOLETTI GRATINATI FRUTTA DI STAGIONE PANE

MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2024 ASILI/SCUOLE PER INTOLLERANZA/ ALLERGIA A LATTE E DERIVATI

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA CALDA CON SUGO DI VERDURE (*) LEGUMI AL POMODORO FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO (*) LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO (*) UOVO SODO FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA BIOLOGICA CON PASSATA DI POMODORO (*) PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA BIOLOGICA PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA AL SOLO RAGU' DI CARNE DI VITELLONE (*) CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI (*) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA SPEZZATINO CON SUGO ARROSTO CAROTE E PISELLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI DI CARNE (*) FRITTATA AL FORNO CON VERDURE MISTE (*) FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA ALL'OLIO (*) FRITTATA ALLE VERDURE (*) ZUCCHINE FRUTTA KM 0 TIPO PRUGNE PANE	CAROTE AL VAPORE PIZZA ROSSA CON TONNO AL NATURALE (*) FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	GNOCCHI ALL'OLIO (*) CANNELLINI IN UMIDO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) POLPETTE DI LEGUMI (*) ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VELLUTATA DI VERDURE (*) TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO ALL'OLIO (*) FRITTATA DI VERDURE (*) FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	COUS COUS CON VERDURINE (*) BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	INSALATA DI ORZO/ RISO CON VERDURINE (*) FESA DI TACCHINO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL SUGO DI VERDURE (*) MERLUZZO AL FORNO POMODORI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE (*) SEPPIE CON PISELLI CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO E BASILICO (*) PLATESSA ALLA PIZZAIOLA ZUCCHINE TRIFOLATE (*) FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO (*) MERLUZZO AL LIMONE INSALATA DI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE

In caso di allergia al latte è necessario escludere dalla dieta:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato ecc.)
- Alimenti contenente latte come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento UE 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture: "più contenere tracce di latte", "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato il latte", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche il latte"

Diversamente dall'allergia, l'intolleranza al lattosio è dose dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi. Lo schema dietetico per intolleranza al lattosio, che prevede l'esclusione di latte, alimenti contenenti latte come ingrediente, alimenti contenenti derivati del latte, è pertanto quello predisposto per l'allergia alle proteine del latte.

ALIMENTI A RISCHIO (gnocchi, pasta fresca, pasta ripiena come tortellini, ravioli ecc, pizza, prosciutto cotto..)

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare in altri cibi come ingrediente. I termini che sulle etichette indicano la presenza di latte sono: latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, burro, panna, formaggio, siero di latte, lattosio, caseina e derivati come caseinati di sodio, caseinati di calcio, caseinati di magnesio, caseinati di potassio, caglio, proteine del latte o vaccine, lattoalbumina, lattoalbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro.

- (*) NON aggiungere il formaggio, latte, burro, besciamella...
- Vietati: latte, formaggi, burro, preparazioni a base di latte e formaggio (Besciamella, Pesto, ripieni di ravioli, ecc.).
- Attenzione a impanature e gratinature: devono essere fatte senza utilizzo di formaggio e latte.
- Attenzione alle contaminazioni mentre si cucina
- Attenzione alla TORTA DELLA CUOCA per i compleanni che deve essere confezionata senza latte, burro e yogurt