

# Dieta NO LATTE E DERIVATI

## Scuole Elementari e Medie - Autunno 2025

Data di emissione: 25/08/2025

Data di revisione:

Rev.00 Dietista: Ripalta Pugliese

Dieta n.003				
	1^SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	<b>Piatto unico</b> Cappucci julienne Pizza <b>CON TONNO NO MOZZARELLA (base pizza senza latte e derivati)</b> Zucchine al forno Frutta	Pomodori in insalata Riso con trota (S) <b>NO FORMAGGIO</b> Bocconcini di pollo al limone S Broccoli all'olio Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Cetrioli in insalata <b>Sovracoscia di tacchino con aromi al forno con riso pilaf</b> <b>Frutta - S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Carote julienne <b>S Lasagne con verdure senza latte e derivati</b> <b>Crostatina all'albicocca - S Pane tartaruga</b>
<b>Martedì</b>	Cetrioli in insalata Pasta all'olio <b>NO GRANA</b> S Seppioline gratinate con pane aromatico S Broccoli all'olio Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Carote julienne <b>S Lasagne con pomodoro e piselli senza latte e derivati</b> Torta alle mele e cannella - <b>S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Pomodori in insalata Pasta e fagioli <b>NO GRANA</b> S Cavolfiori all'olio Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	Cappucci julienne Pasta al pesto alla ligure (S) <b>NO GRANA</b> Arrostato di tacchino in salsa tonnata Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>
<b>Mercoledì</b>	<b>Piatto unico</b> Pomodori in insalata Spezzatino di tacchino con verdure con riso pilaf Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	Cetrioli in insalata Crema di carote <b>NO GRANA</b> S Passera con salsa alla pizzaiola Patate al forno Frutta - Crostone al pomodoro (con <b>S pane tartaruga</b> )	<b>Piatto unico</b> Carote julienne Coscette di pollo arrosto con pasta corta all'olio <b>NO GRANA</b> Patate al forno <b>Torta margherita - S Pane tartaruga</b>	Pomodori in insalata Pasta all'ortolana <b>NO GRANA</b> S Merluzzo carbonaro croccante S Carote all'olio Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>
<b>Giovedì</b>	<b>Piatto unico</b> Insalata verde Risotto allo zafferano <b>NO BURRO NO GRANA</b> con praline di verdure (S) <b>S Gelato fragola</b>	<b>Piatto unico</b> Cappucci julienne Pasta al ragù <b>NO GRANA</b> S Fagiolini all'olio <b>Frutta - S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Insalata verde Pizza <b>CON VERDURE GRIGLIATE NO MOZZARELLA (base pizza senza latte e derivati)</b> Zucchine al forno Frutta	<b>Piatto unico</b> Cappucci julienne Gulasch con <b>riso all'olio NO GRANA</b> S Cavolfiori all'olio Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>
<b>Venerdì</b>	Carote julienne Pasta integrale alla norma <b>NO GRANA</b> Scaloppina di maiale S Fagiolini all'olio <b>Frutta - S Pane tartaruga</b>	<b>Piatto unico</b> Cetrioli in insalata Risoni all'olio <b>NO GRANA</b> con <b>burger di patate e carote in umido</b> Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	Cappucci julienne <b>Pasta all'olio NO GRANA</b> Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone Frutta - <b>S Pane tartaruga</b>	Cetrioli in insalata Pasta al pomodoro <b>NO GRANA</b> Torta di patate, uovo e prosciutto di tacchino <b>NO FORMAGGIO</b> <b>Frutta - S Pane tartaruga</b>

S= la pietanza può contenere ingredienti surgelati; si informa che per garantire una maggiore varietà per il menù dietetico è possibile che vengano utilizzati altri prodotti surgelati oltre a quelli dichiarati sul menù.

Devono essere sempre rigorosamente rispettate le ricette di preparazione.

Controllare l'etichetta degli alimenti per verificare l'eventuale presenza di allergeni come ingredienti o come contaminanti.

In caso di prodotto non conforme si deve contattare ufficio prodotto/dietista.

Il piano dietetico è stato elaborato in base alle conoscenze acquisite alla data di emissione dello stesso, il quale verrà immediatamente revisionato in caso di modifiche da parte del produttore di schede tecniche e/o etichette, in riferimento ad allergeni e/o ingredienti.