

S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - LOCRI

Ospedale di Siderno - P.zza O. Sorace - 89048 - SIDERNO (RC)

☎ 0964/399935-45-41-19 - e-mail : sianlocri@asprc.it - Pec : sian.locri.asprc@certificatamail.it

Direttore: Dott. Riccardo Ritorto



REGIONE CALABRIA

MENU MENSILE PER ALUNNI AFFETTI DA INTOLLERANZA AL LATTOIO: SCUOLE: MATERNA - ELEMENTARE - MEDIA
Anno Scolastico 2026 - 2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	SABATO
1 ^a S E T T	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo panato al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e fagioli Bocconcini di pollo al forno Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stag.	Riso e zucchine Frittata (al forno) di verdure (Bietola, carciofi, spinaci ecc.) Carote a Julienne Frutta fresca di stag. Pane	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e piselli Bastoncini di merluzzo in umido Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Farfalle al tonno Prosciutto cotto senza lattosio Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stag.
2 ^a S E T T	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Minestra di legumi Prosciutto cotto senza lattosio insalata di pomodori Pane Banana	Riso e zucchine Filetti di merluzzo in umido Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e patate Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Passato di verdure Pizza al prosciutto senza lattosio (senza mozzarella) Pane Banana	Riso al pomodoro Affettato di tacchino (o prosciutto cotto/crudo senza lattosio a seconda della gradibilità) Piselli Pane Frutta fresca di stag.
3 ^a S E T T	Pasta e fagioli Tonno all'olio di oliva e insalata di pomodori Pane Banana	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla griglia con patate al forno Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Frittata (al forno) di verdure (Bietola, carciofi, spinaci ecc.) Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Minestrone con riso o pasta Tonno all'olio di oliva Patate al forno Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e piselli Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Banana
4 ^a S E T T	Minestrone con riso o pasta Spezzatino di carne Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta con tonno Filetto di merluzzo in umido Verdura in foglie gratinata Pane Banana	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e patate Frittata (al forno) di verdure (Bietola, carciofi, spinaci ecc.) Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo panati Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Affettato di tacchino (o prosciutto cotto/crudo senza lattosio a seconda della gradibilità) Insalata mista Pane ~~Frutta fresca di stag.~~

N.B. Evitare l'utilizzo di latte e derivati e leggere le etichette per accertarsi che i prodotti siano senza lattosio.



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE – REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore: Dr. Riccardo RITORTO
Email: sianloeri@asprc.it
PEC: sian.loeri.asprc@certificatamail.it

REGIONE CALABRIA

MENU MENSILE SCUOLE: dell'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA di I°
PER ALUNNI AFFETTI DA CELIACHIA ANNO SCOLASTICO 2026– 2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Risotto alla bolognese Frittata (al forno) Carote brasate Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine e fagioli (legumi passati se graditi) Bocconcini di pollo Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine al tonno Filetto di merluzzo panato al forno con panatura senza glutine Verdura di stagione gratinata con panatura senza glutine Pane senza glutine Yogurt alla frutta senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Polpette di carne con ingredienti senza glutine Piselli Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine al pesto di basilico senza glutine Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile senza glutine Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca di stagione
2 ^a	Passato di verdure con riso o pasta senza glutine Filetto di pesce panato con panatura senza glutine al forno Fagiolini lessi aromatizzati Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine alla bolognese Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile senza glutine Carote a julienne Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pizza margherita senza glutine Prosciutto cotto senza glutine / fesa di tacchino senza glutine Insalata verde Banana	Pasta senza glutine e ceci Pollo al forno Verdura di stagione gratinata con panatura senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce con panatura senza glutine Purè senza glutine /patate al forno Pane senza glutine Frutta fresca di stagione
3 ^a	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata (al forno) Verdura di stagione gratinata con panatura senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con riso o pasta senza glutine Cotoletta di pollo al forno con panatura senza glutine con patate Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine e lenticchie Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile senza glutine Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Lasagne con ingredienti senza glutine Carote a julienne Pane senza glutine Yogurt alla frutta senza glutine	Riso con verdure di stagione Gateau di patate con ingredienti senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca di stagione
4 ^a	Pasta senza glutine panna e prosciutto senza glutine Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile senza glutine Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine al pesto di basilico senza glutine Filetto di pesce panato con panatura senza glutine Fagiolini lessi aromatizzati Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote brasate Pane senza glutine Frutta fresca di stagione	Pizza margherita senza glutine Prosciutto cotto senza glutine / fesa di tacchino senza glutine Insalata verde Banana	Pasta senza glutine e patate Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile senza glutine Verdura di stagione gratinata con panatura senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca di stagione

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dr. Riccardo RITORTO

REGIONE CALABRIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE – REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Direttore: Dr. Riccardo RITORIO

Email: sianlocri@asprc.it

PEC: sian.locri.asprc@certificatamail.it

REGIONE CALABRIA

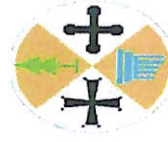
MENU MENSILE SCUOLE: dell'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA di I° GRADO
ANNO SCOLASTICO 2026 - 2027

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^a S E T T	Risotto alla bolognese Frittata (al forno) Carote brasate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (legumi passati se graditi) Bocconcini di pollo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno Filetto di merluzzo panato al forno Verdura di stagione gratinata Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Polpette di carne Piselli Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di basilico Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
2 ^a S E T T	Passato di verdure con riso o pasta Filetto di pesce panato Fagiolini lessi aromatizzati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla bolognese Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Carote a julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto / fesa di tacchino Insalata verde Banana	Pasta e ceci Pollo al forno Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce Purè/patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
3 ^a S E T T	Pasta al pomodoro Frittata (al forno) Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con riso o pasta Cotoletta di pollo al forno con patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e lenticchie Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione.	Lasagne Carote a julienne Pane Yogurt alla frutta	Riso con verdure di stagione Gateau di patate Pane Frutta fresca di stagione
4 ^a S E T T	Pasta panna e prosciutto Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione.	Pasta al pesto di basilico Filetto di pesce panato Fagiolini lessi aromatizzati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote brasate Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto / fesa di tacchino Insalata verde Banana	Pasta e patate Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dr. Riccardo Ritorio

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE – REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Direttore: Dr. Riccardo RITORTO
Email: sianloceri@asprc.it
PEC: sian.loceri.asprc@certificatamail.it



REGIONE CALABRIA

MENU MENSILE SCUOLE: dell'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA di I°
Per Alunni affetti da FAVISMO ANNO SCOLASTICO 2026 - 2027

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^a	Risotto alla bolognese Frittata (al forno) Carote brasate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (legumi passati se graditi) Bocconcini di pollo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno Filetto di merluzzo panato al forno Verdura di stagione gratinata Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Polpette di carne Carote a julienne Pane Frutta fresca di stagione.	Pasta al pesto di basilico Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
2 ^a	Passato di verdure con riso o pasta (senza fave, piselli, cicerchie lupini e arachidi) Cotoletta di vitello al forno con patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla bolognese Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Carote a julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto / fesa di tacchino Insalata verde Banana	Pasta e ceci Pollo al forno Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce Purè/patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
3 ^a	Pasta al pomodoro Frittata (al forno) Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con riso o pasta (senza fave, piselli, cicerchie lupini e arachidi) Cotoletta di pollo al forno con patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e lenticchie Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne Carote a julienne Pane Yogurt alla frutta	Riso con verdure di stagione (senza fave, piselli, cicerchie lupini e arachidi) Gateau di patate Pane Frutta fresca di stagione
4 ^a	Pasta panna e prosciutto Mozzarella/ formaggio fresco /formaggio spalmabile Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di basilico Filetto di pesce panato Fagiolini lessi aromatizzati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote brasate Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto / fesa di tacchino Insalata verde Banana	Pasta e patate Frittata (al forno) Verdura di stagione gratinata Pane Frutta fresca di stagione

Le indicazioni, presenti nella dieta sono da considerare come consigli alimentari generici e non possono, in alcun modo, essere considerati sostitutivi delle prescrizioni fornite dal medico
proprio Medico Curante. Consultare le etichette di tutti i prodotti utilizzati per verificare che gli ingredienti contenuti siano idonei al consumo.

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dr. Riccardo RITORTO