

TABELLA DIETETICA PER INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

L'intolleranza alle proteine del latte vaccino rappresenta una condizione transitoria o permanente caratterizzata dalla comparsa di sintomi cutanei, gastrointestinali e respiratori, a seguito dell'assunzione di alimenti contenenti le proteine del latte vaccino.

La tabella dietetica prevede pertanto l'esclusione di tali proteine, e quindi di tutti gli alimenti che ne contengano anche una piccola quantità: latte e derivati, carne bovina, insaccati, creme, e numerosi prodotti del commercio (salse, merendine, biscotti, alcuni prodotti da forno, impanature), come da indicazioni protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati della Regione Campania Assessorato alla Sanità Osservatorio Regionale L.R. 2 dell'11.02.2003.

Nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica è fondamentale prestare attenzione alle possibili contaminazioni da alimenti contenenti proteine del latte vaccino ed al consumo di prodotti del commercio che ne possono contenere, attraverso la lettura delle etichette.

Le parole che possono indicare la presenza di latte e proteine del latte sono: burro, crema, crema acida, aromi di burro artificiali, derivati del latte, caseina, caseinato, lattoalbumina, lattosio, siero, sieroproteine bovine, aroma di caramello.

È inoltre importante non aggiungere formaggio grana o parmigiano reggiano alle pietanze.

Le preparazioni a base di pesce, riportate nella tabella dietetica, ne prevedono la cottura in umido o al pomodoro, per evitare che nell'impasto siano presenti tracce di proteine del latte vaccino.

Possono essere introdotti alimenti industriali per i quali sia certa l'assenza di proteine del latte vaccino (previa autorizzazione da parte del nostro servizio).

N.B.: i prodotti utilizzati devono essere privi di proteine del latte vaccino e non deve essere aggiunto latte e derivati
(Regolamento (UE) 1169/2011)

MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Scaloppina di manzo al limone*	Pasta con fagioli Spinaci al limone	Pasta con crema di zucchine* Insalata di tonno e pomodori	Pizza olio e pomodoro* Sovracoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
Fagiolini al limone				
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa di farro e legumi Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta con crema di zucchine* Sovracoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso al pomodoro* Frittata con zucchine*	Pasta con fagioli Polpettine di melanzane al forno*	Pasta con patate* Prosciutto cotto* Carciofi
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Risotto con spinaci* Arista di manzo Patate al forno	Pasta con piselli Uova strapazzate* Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla mugnaia* Fagiolini al limone	Pasta con tonno Hamburger di coniglio Insalata di pomodori	Pasta con ceci Polpettine di melanzane al forno*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Pasta con crema di zucchine* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Pasta alla siciliana* Prosciutto cotto* Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con lenticchie Polpettine di melanzane al forno *	Pasta con zucca Filetto di pesce impanato * Pomodori e mais	Riso al pomodoro* Frittata con zucchine*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta con zucca Hamburger di coniglio Pomodori e mais	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta con piselli Prosciutto cotto* Bietoline	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di tacchino al forno* Fagiolini al pomodoro	Insalata di riso Piselli al prosciutto*

*= panino integrale

Tutti i giorni sono previsti:

- ☐ panino bianco o integrale
- ☐ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B.: i prodotti utilizzati devono essere privi di proteine del latte vaccino e non deve essere aggiunto latte e derivati (Regolamento (UE) 1169/2011)

MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Frittata con spinaci *	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Tris di verdure	Pasta con lenticchie Pomodori e mais	Pasta con crema di carciofi* Filetto di pesce impanato Carote lesse	Pasta con crema di zucchine* Polpette di tacchino al forno* Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta con piselli Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta con cavolo* Sovracoscia di pollo Patate al forno	Pasta al pomodoro* Frittata con zucchine*	Pasta con fagioli Spinaci al limone	Riso con patate* Prosciutto cotto* Insalata verde al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Risotto con spinaci* Scaloppina di maiale al limone* Insalata verde al limone	Zuppa di farro con legumi Hamburger di coniglio Insalata di pomodori	Riso con verza* Polpette di pollo al forno* Piselli al prosciutto*	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con ceci Polpette di melanzane al forno*
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con lenticchie Carciofi	Pasta con passato di verdure* Uova strapazzate*	Pasta con piselli Salsiccia di tacchino* Broccoli batesi al limone	Pasta con cavolo* Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Carote lesse
*LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Sovracoscia di pollo Spinaci al limone	Pasta con fagioli Polpette di melanzane al forno*	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Insalata verde al limone	Orecchiette con broccoli batesi* Arista di maiale Patate al forno	Riso con minestrone* Uova strapazzate* Pomodori e mais

*= panino integrale

Tutti i giorni sono previsti:

- ☐ panino bianco o integrale
- ☐ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B.: i prodotti utilizzati devono essere privi di proteine del latte vaccino e non deve essere aggiunto latte e derivati
(Regolamento (UE) 1169/2011)

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta al pomodoro*	Pasta al pomodoro*
Salsiccia di tacchino*	Sovracoscia di pollo	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno	Insalata verde al limone	Un uovo di cioccolato* con sorpresa
Dolcetto privo di PLV	Dolcetto privo di PLV	

Tutti i giorni sono previsti:

- ☐ panino bianco o integrale
- ☐ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

TABELLE DIETETICHE PRIVE DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO - SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA

N.B.: i prodotti utilizzati devono essere privi di proteine del latte vaccino e non deve essere aggiunto latte e derivati (Regolamento (UE) 1169/2011)

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due rosette da g. 50 Prosciutto cotto privo di PLV g. 40 due confezioni	Due rosette da g. 80 Prosciutto cotto privo di PLV g. 50 due confezioni	Due rosette da g. 100 Prosciutto cotto privo di PLV g. 60 due confezioni
Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l

Tutti i giorni sono previsti:

- ☐ panino bianco o integrale
- ☐ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)