

MENU' SPECIALI

ALLEGATO 6

1. Intolleranza alle Proteine del latte vaccino

ALIMENTI PROIBITI

Latte vaccino: latte intero, scremato, parzialmente scremato, condensato, latti adatti per l'infanzia, lattici e derivati.

Cereali e derivati: biscotti, biscotti per l'infanzia, fette biscottate, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna, ecc., tortellini, ravioli e cannelloni.

Carne: carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone

Carne conservata: bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salami, wurstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto.

Pesce: tutti gli alimenti precucinati.

Olii e grassi: burro, margarina con aggiunta di latte o burro.

Prodotti zuccherini: caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.

Alimenti vari: dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati.

Legumi: tutti quelli in scatola.

ALIMENTI PERMESSI

Latte di soia e di capra

Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e di riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte.

Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino maiale.

Prosciutto crudo

Tutti i pesci freschi o surgelati.

Olio di oliva, di semi e margarina.

Ogni tipo purchè privo di latte, panna, burro, ecc.

Succo di frutta e di verdura ogni tipo di tè, acqua, aranciata, coca-cola, camomilla, cacao puro, orzo solubile.

Tutti quelli freschi, surgelati, secchi.

Frutta: tutta la fresca, surgelata e secca.

Uova: ogni varietà senza latte, burro, ecc.

Verdure ed ortaggi: tutta quella fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte, panna, formaggio.



ALLEGATO 6

MENU SPECIALI (seguito)

3. Diabete mellito

Verranno seguite caso per caso le indicazioni dietetiche prescritte dal Centro diabetologico presso cui il bambino è in trattamento, che devono pertanto essere allegate alle richieste di dieta inviate dal medico di comunità.

4. Dieta Leggera

Dieta temporanea destinata a bambini riammessi in comunità dopo malattie di varia natura, qualora ne necessitano.

Trattandosi di dieta facilmente digeribile, come condimento verrà utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo e i piatti saranno così composti:

- Primi piatti: pasta, riso o gnocchi cucinati con ingredienti di base (sugo, verdure).
- Secondi piatti: carne o pesce cucinati a vapore, alla piastra o bolliti.
- Contorni: utilizzare carote o patate lessate o a vapore.
- Frutta: mele, pere, banane.
- Merende: tutte quelle previste dal menù con esclusione di budino e cioccolato.