



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## **PRIMAVERA-ESTATE**

### **MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA**

**1° Settimana**

#### **LUNEDI'**

*Insalata di pasta con legumi*  
*Frittata al prezzemolo*  
*Verdura di stagione*

#### **MARTEDI'**

*Pasta con pomodorini e basilico*  
*Fuselli di pollo al forno*  
*Verdura di stagione*

#### **MERCOLEDI'**

*Insalata di riso (realizzata con verdure di stagione e pomodorini)*  
*Cuori di nasello gratinati*  
*Verdura di stagione*

#### **GIOVEDI'**

*Pasta al pomodoro*  
*Lonza di maiale al forno*  
*Verdura di stagione*

#### **VENERDI'**

*Pasta primavera (realizzata con verdure di stagione singole o miste, utilizzate a rondelle o a tocchetti)*  
*Filetti di merluzzo alla marinara*  
*Verdura di stagione*

#### **SABATO**

*Riso al parmigiano*  
*Mozzarella*  
*Patate prezzemolate (\*)*

*(\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.*

**A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.**  
**Si consiglia di utilizzare sale iodato.**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

### 2° Settimana

#### LUNEDI'

*Pasta con piselli e pomodorini*  
*Prosciutto cotto magro*  
*Verdura di stagione*

#### MARTEDI'

*Pasta al pomodoro*  
  
*Insalata di pollo*  
*Verdura di stagione*

#### MERCOLEDI'

*Insalata di pasta con legumi*  
*Frittata alle verdure*  
*Verdura di stagione*

#### GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Scaloppina al limone*  
*Verdura di stagione*

#### VENERDI'

*Pasta con pesto*  
*Bastoncini di merluzzo al forno*  
*Verdura di stagione*

#### SABATO

*Riso al forno*  
*Mozzarella*  
*Verdura di stagione*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***  
***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 3° Settimana

### LUNEDI'

*Insalata di pasta con legumi*  
*Frittatine al formaggio*  
*Verdura di stagione*

### MARTEDI'

*Pasta con pomodorini e basilico*  
*Pollo al limone*  
*Verdura di stagione*

### MERCOLEDI'

*Risotto alle verdure (realizzato con verdure di stagione singole o miste)*  
*Nasello con pomodorini ed aromi*  
*Verdura di stagione*

### GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Lonza di maiale agli aromi*  
*Verdura di stagione*

### VENERDI'

*Pasta primavera (realizzata con verdure di stagione singole o miste, utilizzate a rondelle o a tocchetti)*  
*Filetti di merluzzo al prezzemolo*  
*Verdura di stagione*

### SABATO

*Riso al prezzemolo*  
*Mozzarella*  
*Patate al forno (\*)*

*(\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***

***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## **MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA**

### **4° Settimana**

#### **LUNEDI'**

*Pasta e piselli*

*Prosciutto cotto magro*

*Verdura di stagione*

#### **MARTEDI'**

*Pasta al pomodoro*

*Cotoletta di pollo*

*Verdura di stagione*

#### **MERCOLEDI'**

*Insalata di pasta con legumi*

*Frittata alla pizzaiola (realizzata con pomodorini, origano...)*

*Verdura di stagione*

#### **GIOVEDI'**

*Pasta al pomodoro*

*Roast beef o brasato*

*Verdura di stagione*

#### **VENERDI'**

*Pasta con pesto*

*Bastoncini di merluzzo al forno*

*Verdura di stagione*

#### **SABATO**

*Riso al forno*

*Mozzarella*

*Verdura di stagione*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***

***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***

## PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

### **PASTA "CAPRESE"**

*realizzata con: pasta di semola , pomodori, mozzarella o scamorza, parmigiano, pangrattato*

### **INSALATA DI RISO**

*realizzata con: riso, verdure di stagione, mozzarella (o scamorza) oppure tocchetti di prosciutto oppure uovo sodo oppure tonno al naturale*

### **PASTA ALL'ISOLANA**

*realizzata con: pasta di semola, ftonno al naturale, passata di pomodoro , prezzemolo*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## **AUTUNNO -INVERNO**

### **MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA**

#### **1° Settimana**

#### **LUNEDI'**

*Pasta e legumi (o con passato di legumi)*  
*Frittata al prezzemolo*  
*Verdura di stagione*

#### **MARTEDI'**

*Pasta al pomodoro*  
*Fuselli di pollo al forno*  
*Verdura di stagione*

#### **MERCOLEDI'**

*Risotto alle verdure (realizzato con verdure di stagione singole o miste)*  
*Cuori di nasello gratinati*  
*Verdura di stagione*

#### **GIOVEDI'**

*Pasta al pomodoro*  
*Lonza di maiale al forno*  
*Verdura di stagione*

#### **VENERDI'**

*Pasta all'ortolana (realizzata con verdure di stagione singole o miste, utilizzate a rondelle o a tocchetti)*  
*Filetti di merluzzo alla marinara (realizzati con pomodoro, origano, prezzemolo o aromi a scelta)*  
*Verdura di stagione*

#### **SABATO**

*Pastina in brodo vegetale*  
*Mozzarella*  
*Patate prezzemolate (\*)*

*(\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***

***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

### 2° Settimana

#### LUNEDI'

*Pasta e piselli*  
*Prosciutto cotto magro*  
*Verdura di stagione*

#### MARTEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Cotoletta di pollo*  
*Verdura di stagione*



#### MERCOLEDI'

*Pasta e legumi (o con passato di legumi)*  
*Frittata alle verdure*  
*Verdura di stagione*

#### GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Scaloppina di vitello*  
*Verdura di stagione*

#### VENERDI'

*Pasta con crema o passato di verdure*  
*Bastoncini di merluzzo al forno*  
*Verdura di stagione*

#### SABATO

*Riso al forno*  
*Mozzarella*  
*Verdura di stagione*

*A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.*

*Si consiglia di utilizzare sale iodato.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza  
Via Potito Petrone - 85100 Potenza  
Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387  
e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

### 3° Settimana

#### LUNEDI'

*Pasta e legumi (o con passato di legumi)*  
*Frittatine al formaggio*

*Verdura di stagione*

#### MARTEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Pollo al limone*  
*Verdura di stagione*

#### MERCOLEDI'

*Risotto alle verdure (realizzato con verdure di stagione singole o miste)*  
*Nasello con pomodorini ed aromi (origano, prezzemolo...)*  
*Verdura di stagione*

#### GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro*  
*Lonza di maiale agli aromi*  
*Verdura di stagione*

#### VENERDI'

*Pasta all'ortolana (realizzata con verdure di stagione singole o miste, utilizzate a rondelle o a tocchetti)*  
*Filetti di merluzzo al prezzemolo*  
*Verdura di stagione*

#### SABATO

*Pastina in brodo vegetale*  
*Mozzarella*  
*Patate al forno (\*)*

*(\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***

***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: [sian.asl2pz@refe.basilicata.it](mailto:sian.asl2pz@refe.basilicata.it)

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

### 4° Settimana

#### LUNEDI'

*Pasta e piselli*

*Prosciutto cotto magro*

*Verdura di stagione*

#### MARTEDI'

*Pasta al pomodoro*

*Cotoletta di pollo*

*Verdura di stagione*

#### MERCOLEDI'

*Pasta e legumi (o con passato di legumi)*

*Frittata alla pizzaiola (realizzata con pomodorini, origano...)*

*Verdura di stagione*

#### GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro*

*Roast beef o brasato*

*Verdura di stagione*

#### VENERDI'

*Pasta con crema o passato di verdure*

*Bastoncini di merluzzo al forno*

*Verdura di stagione*

#### SABATO

*Riso al forno*

*Mozzarella*

*Verdura di stagione*

*(\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.*

***A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.***

***Si consiglia di utilizzare sale iodato.***

## PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

### **LASAGNA AL FORNO**

*realizzata con: pasta all'uovo , macinato magro (vitello), passata di pomodoro, parmigiano*

### **PASTA AL FORNO**

*realizzata con: pasta di semola , passata di pomodoro, mozzarella o scamorza, parmigiano, pangrattato*

### **SFORMATO DI RISO E VERDURE**

*realizzata con: riso, mozzarella , verdure di stagione, parmigiano*

### **LASAGNA DI MARE**

*realizzata con: pasta all'uovo, filetti di merluzzo , passata di pomodoro , parmigiano, prezzemolo*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: [sian.asl2pz@rete.basilicata.it](mailto:sian.asl2pz@rete.basilicata.it)

**GRAMMATURE PER ALIMENTI E CONDIMENTI**

(I pesi sono calcolati a crudo e al netto degli scarti)

Scuola primaria

**CEREALI, LEGUMI, PATATE**

Pasta di semola		gr. 50
Pasta con legumi		gr. 40
Pasta in brodo		gr. 40
Pasta all'uovo		gr. 60
Legumi secchi		gr. 40
Piselli freschi		gr. 120
Patate		gr. 100
Pane		gr. 50

a scelta fra fagioli, ceci, lenticchie, fave

## CARNE E PESCE

Petto di pollo		gr. 100	<i>sostituibile con tacchino</i>
Vitello		gr. 100	
Arista o lonza di maiale		gr. 100	
Merluzzo		gr. 120	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Nasello		gr. 120	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Tonno al naturale (peso sgocciolato)		gr. 80	

## SALUMI, FORMAGGI, UOVA

Mozzarella		gr. 80	<i>sostituibile con scamorza fresca</i>
Prosciutto cotto magro		gr. 40	
Uovo di gallina intero		gr. 60	

## VERDURA E FRUTTA

Insalate crude di stagione		gr. 50	
Ortaggi		gr. 100	
Verdura cotta		gr. 150	
Verdure per pasta		q.b.	
Frutta di stagione		gr. 150	

## CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva		gr. 15	eccetto con mozzarella gr. 10
Pesto		gr. 10	
Parmigiano		gr. 5	
Uovo per preparazioni (es. cotoletta)		1/6 fette	
Burro per preparazioni (es. scaloppina)		gr. 5	
Pomodori pelati in scatola		gr. 50	

*Aglio, cipolla, prezzemolo, sedano, rosmarino....possono essere utilizzati in quantità libera*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: [sian.asl2pz@rete.basilicata.it](mailto:sian.asl2pz@rete.basilicata.it)

**GRAMMATURE PER ALIMENTI E CONDIMENTI**

(I pesi sono calcolati a crudo e al netto degli scarti)

Scuola dell'infanzia

**CEREALI, LEGUMI, PATATE**

Pasta di semola		gr. 40
Pasta con legumi		gr. 30
Pasta in brodo		gr. 30
Pasta all'uovo		gr. 50
Legumi secchi		gr. 30
Piselli freschi		gr. 90
Patate		gr. 100
Pane		gr. 50

a scelta fra fagioli, ceci, lenticchie, fave

## CARNE E PESCE

Petto di pollo		gr. 80	<i>sostituibile con tacchino</i>
Vitello		gr. 80	
Arista o lonza di maiale		gr. 80	
Merluzzo		gr. 100	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Nasello		gr. 100	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Tonno al naturale (peso sgocciolato)		gr. 50	

## SALUMI, FORMAGGI, UOVA

Mozzarella		gr. 60	<i>sostituibile con scamorza fresca</i>
Prosciutto cotto magro		gr. 30	
Uovo di gallina intero		gr. 60	

## VERDURA E FRUTTA

Insalate crude di stagione		gr. 30	
Ortaggi		gr. 70	
Verdura cotta		gr. 100	
Verdure per pasta		q.b.	
Frutta di stagione		gr. 100	

## CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva		gr. 10
Pesto		gr. 10
Parmigiano		gr. 5
Uovo per preparazioni (es. cotoletta)		1/6 fette
Burro per preparazioni (es. scaloppina)		gr. 5
Pomodori pelati in scatola		gr. 50

*Aglia, cipolla, prezzemolo, sedano, rosmarino....possono essere utilizzati in quantità libera*





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: [sian.asl2pz@rete.basilicata.it](mailto:sian.asl2pz@rete.basilicata.it)

**GRAMMATURE PER ALIMENTI E CONDIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE**

(I pesi sono calcolati a crudo e al netto degli scarti)

Scuola primaria

**CEREALI, LEGUMI, PATATE**

Pasta SENZA GLUTINE		gr. 50
Pasta SENZA GLUTINE con legumi		gr. 40
Pasta SENZA GLUTINE in brodo		gr. 40
Pasta SENZA GLUTINE all'uovo		gr. 60
Legumi secchi		gr. 40
Piselli freschi		gr. 120
Patate		gr. 100
Pane SENZA GLUTINE		gr. 50

a scelta fra fagioli, ceci, lenticchie, fave

### CARNE E PESCE

Petto di pollo		gr. 100	<i>sostituibile con tacchino</i>
Vitello		gr. 100	
Arista o lonza di maiale		gr. 100	
Merluzzo		gr. 120	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Nasello		gr. 120	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Tonno al naturale (peso sgocciolato)		gr. 80	

### SALUMI, FORMAGGI, UOVA

Mozzarella		gr. 80	<i>sostituibile con scamorza fresca</i>
Prosciutto CRUDO magro		gr. 40	
Uovo di gallina intero		gr. 60	

### VERDURA E FRUTTA

Insalate crude di stagione		gr. 50	
Ortaggi		gr. 100	
Verdura cotta		gr. 150	
Verdure per pasta		q.b.	
Frutta di stagione		gr. 150	

## CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva		gr. 15	eccetto con mozzarella gr. 10
Parmigiano		gr. 5	
Uovo per preparazioni (es. cotoletta)		1/6 fette	
Burro per preparazioni (es. scaloppina)		gr. 5	
Pomodori pelati in scatola		gr. 50	

*Aglione, cipolla, prezzemolo, sedano, rosmarino....possono essere utilizzati in quantità libera*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**BASILICATA**  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ambito Territoriale ex ASL n.2 di Potenza

Via Potito Petrone - 85100 Potenza

Tel. e Fax 0971.310321 – 0971.310387

e-mail: sian.asl2pz@rete.basilicata.it

**GRAMMATURE PER ALIMENTI E CONDIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE**

(I pesi sono calcolati a crudo e al netto degli scarti)

Scuola dell'infanzia

**CEREALI, LEGUMI, PATATE**

Pasta SENZA GLUTINE		gr. 40
Pasta SENZA GLUTINE con legumi		gr. 30
Pasta SENZA GLUTINE in brodo		gr. 30
Pasta SENZA GLUTINE all'uovo		gr. 50
Legumi secchi		gr. 30
Piselli freschi		gr. 90
Patate		gr. 100
Pane SENZA GLUTINE		gr. 50

a scelta fra fagioli, ceci, lenticchie, fave

### CARNE E PESCE

Petto di pollo		gr. 80	<i>sostituibile con tacchino</i>
Vitello		gr. 80	
Arista o lonza di maiale		gr. 80	
Merluzzo		gr. 100	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Nasello		gr. 100	<i>sostituibile con filetti di sogliola</i>
Tonno al naturale (peso sgocciolato)		gr. 50	

### SALUMI, FORMAGGI, UOVA

Mozzarella		gr. 60	<i>sostituibile con scamorza fresca</i>
Prosciutto CRUDO magro		gr. 30	
Uovo di gallina intero		gr. 60	

### VERDURA E FRUTTA

Insalate crude di stagione		gr. 30	
Ortaggi		gr. 70	
Verdura cotta		gr. 100	
Verdure per pasta		q.b.	
Frutta di stagione		gr. 100	

## CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva		gr. 10
Parmigiano		gr. 5
Uovo per preparazioni (es. cotoletta)		1/6 fette
Burro per preparazioni (es. scaloppina)		gr. 5
Pomodori pelati in scatola		gr. 50

*Aglione, cipolla, prezzemolo, sedano, rosmarino....possono essere utilizzati in quantità libera*

## INDICAZIONI GENERALI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SENZA GLUTINE

- Gli utensili ed i piani di lavoro devono essere dedicati solo alla preparazione dei pasti senza glutine
- Il menù deve essere il più possibile simile a quello previsto per gli altri bambini (es. cercare di utilizzare lo stesso formato di pasta)
- Tutti i prodotti non dietetici utilizzati devono essere inclusi nel Prontuario degli Alimenti senza glutine disponibile presso l'Associazione Italiana Celiachia (AIC)  
(es. prosciutto crudo, prosciutto cotto)
- Nella preparazione dei sughi evitare l'utilizzo di dadi ed insaporitori
- L'attenzione al bimbo celiaco continua anche al momento in cui il pasto viene servito e consumato... anche una briciola di pane può causare contaminazione

