



MENU INVERNALE 2025

SCUOLE INFANZIA E CLASSI 3°, 4° e 5° PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,10,13) Cavolfiori gratinati (1, 7) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,6,10,13,9) Frittata con grana (3,7) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6,7,8) Spezzatino di tacchino Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con piselli* alla pizzaiola (1) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia (1,6,7,10, 13) Mozzarelline (7) Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Passato di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Merluzzo* al limone (4) Carote Pane e frutta di stagione	RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3,7) Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di Asiago (7) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1, 9) Mozzarelline (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1, 3, 6, 7, 10, 13) FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,6,9,10,13) Fritta al naturale (3,7) Patate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Platessa* al limone (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2025 – PER CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta senza glutine al sugo di pomodoro (9) Primosale(7) Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini senza glutine Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane senza glutine e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (6, 7, 8, 12) Spezzatino di tacchino (6,9) Finocchi (7) Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine con piselli* alla pizzaiola (1) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia senza glutine (6,7,10, 13) Mozzarelline (7) Fagiolini* Pane senza glutine e yogurt bio	Minestra di verdura con riso (6,9) Frittata (3,7) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta senza glutine pomodoro e basilico (7,9) Merluzzo* al limone (4) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione	RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta senza glutine agli aromi Lenticchie al pomodoro senza glutine (9) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco senza glutine (9) Frittata alle verdure (3,7) Spinaci* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta senza glutine con verdure (9) Pezzo di asiago (7) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane senza glutine e polpa di frutta bio	Pasta senza glutine al pesto (7,8) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi crudi julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (7) Pane senza glutine e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta pomodoro senza glutine Mozzarelline (7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane senza glutine e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE SENZA GLUTINE (3, 6, 7, 10, 13) FAGIOLINI* Pane senza glutine e frutta di stagione	Passato di verdure con crostini senza glutine (6,9,10) Fritta al naturale (3) Patate Pane senza glutine e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (6,12) Platessa* al limone (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi. * PRODOTTI GELO



MENU INVERNALE 2025 – dieta SENZA LATTOSIO

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Mozzarella no lattosio Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese no lattosio (9) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (1) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana no lattosio (3,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto no lattosio (1,6, 8, 12) Spezzatino di tacchino (1,6,9) Finocchi gratinati no lattosio (1) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con piselli* alla pizzaiola (1) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia (1,6,10, 13) Mozzarelline senza lattosio Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,9) Merluzzo* al limone (4) Carote Pane e frutta di stagione	RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3) Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di grana no lattosio Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,8) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1) Mozzarelline no lattosio Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese no lattosio (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE NO LATTOSIO (1, 3, 6, 10, 13) FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdure con crostini (1,9,10) Fritta al naturale no lattosio (3) PATATE Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Platessa* al limone (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.



MENU INVERNALE 2025 – dieta NO CARNE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (1, 7) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,6, 7, 8, 12) Lenticchie in umido (9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con piselli* alla pizzaiola (1) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia (1,6,7,10, 13) Mozzarelline (7) Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Merluzzo* al limone (4) Carote Pane e frutta di stagione	RISO BASMATI verdure miste e piselli* (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3,7) Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1, 9) Piselli in umido (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con formaggio (7) Carote Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1) Mozzarelline (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNA ALLE LENTICCHIE (1, 3, 6, 10, 7, 13) FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdure con crostini (1,6,9,10) Frittata al naturale (3,7) PATATE * Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Platessa* al limone (4) FINOCCHI Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2025– dieta vegetariana
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger vegetariano (1,4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (1, 7) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1, 7, 8) Lenticchie in umido (9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con piselli* alla pizzaiola (1) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia (1,6,7,10, 13) Mozzarelline (7) Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,9) Pezzetto di grana (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	RISO BASMATI verdure miste e piselli* (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3,7) Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1, 9) Pezzo di asiago (7) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con formaggio (7) Carote Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie (9) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1) Piselli in umido (1) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) mozzarella (7) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNA ALLE LENTICCHIE (1, 3, 6, 10, 7, 13) FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdure con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3,7) Patate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1, 6,12) Fagioli in umido (9) finocchi Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU INVERNALE 2025 – dieta NO CARNE MAIALE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANE: 7-10 gen; 3-7 feb; 3-7 mar; 31 mar-4 aprile				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Spinaci * Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori gratinati (1, 7) Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,6,10) Frittata con grana (3,7) Fagiolini* Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi al pesto (1,7,8) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con piselli* alla pizzaiola (1) Carote Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 13-17 gen; 10-14 feb; 10-14 mar; 7-11 aprile			MENU' ETNICO	
Focaccia (1,6,7,10, 13) Mozzarelline (7) Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Merluzzo* al limone (4) Carote Pane e frutta di stagione	RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Insalata Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 20-24 gen; 17-21 feb; 17-21 mar				
Pasta in bianco (1) Frittata alle verdure (3,7) Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di asiago (7) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Carote Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7,8) Platessa* in umido al pomodoro (4) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7) Polpette di fagioli al pomodoro (9) Cavolfiori gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione
SETTIMANE: 27-31 gen; 24-28 feb; 24-28 mar		MENU' REGIONALE EMILIA ROMAGNA		
Pasta al pomodoro (1) Mozzarelline (7) Insalata Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (3, 6, 7, 10, 13) FAGIOLINI* Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdure con crostini (1,6,9,10) Fritta al naturale (3,7) Patate Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro (1,6,12) Platessa* al limone (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi