



## MENÙ INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata <sup>1,6,7,9</sup> Carote bio julienne <sup>12</sup>  Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Ditalini bio con lenticchie <sup>1,6,8,9</sup> 1/2 porz Provolone DOP <sup>7</sup> Fagiolini * biologici  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio <sup>1,6</sup> Arrosticini di tacchino <sup>1,3,7</sup> Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Minestra di riso bio e prezzemolo <sup>6,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio <sup>12</sup> Polenta e bruscitt (P.U.) <sup>1,6,9</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio aurora <sup>1,6,7,9</sup> Polpettine di ceci <sup>1,3,6,7,8</sup> Erbette bio*  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio e fagioli <sup>1,6,8,9</sup> 1/2 porz prosciutto cotto Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto biologico <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP <sup>1,6,7</sup> Bocconcini di merluzzo* impanato <sup>1,4,7</sup> Carote bio a rondelle Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio <sup>12</sup>  1/2 porz provolone DOP <sup>7</sup> Pizza margherita <sup>1,7</sup>	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino <sup>1,6,9</sup> con Piselli* <sup>1,6,9</sup> e carote BIO  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio speck e zucca <sup>1,6,7,9</sup> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Finocchi bio all'olio <sup>12</sup> Broccoli**biologici Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Crema di ceci con pasta <sup>1,6,8,9</sup> Lonza alla pizzaiola <sup>1,6,9</sup> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Raviolini di magro in brodo <sup>1,3,6,7,8,9</sup> Uova bio strapazzate <sup>3,7</sup> Fagiolini* biologici Carote bio julienne <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> Formaggio fresco <sup>7</sup> Erbette* bio  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Insalata mista bio <sup>12</sup> Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Lasagne al ragu <sup>1,3,6,7,9</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto bio giallo <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup> Fagiolini all'olio* Pane comune biologico <sup>1</sup>	Passato di verdure* con orzo <sup>1,6,9</sup> Cotoletta alla milanese <sup>1,4</sup> Carote bio a rondelle  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio al pomodoro <sup>1,6,9</sup> Merluzzo* MSC dorato al forno <sup>1,4</sup> Cavolfiori bio** Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

\*prodotto e/o ingrediente surgelato

\*\* secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati;

### SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE  
non addizionato di grassi e a ridotto  
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)



## MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

### DIETA PRIVA DI MAIALE ( IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticcata <sup>1,6,7,9</sup> Carote bio julienne <sup>12</sup>  Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Ditalini bio con lenticchie <sup>1,6,8,9</sup> 1/2 porz Provolone DOP <sup>7</sup> Fagiolini * biologici  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio <sup>1,6</sup> <b>Farinata di ceci</b> Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Minestra di riso bio e prezzemolo <sup>6,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio <sup>12</sup> Polenta e bruscitt (P.U.) <sup>1,6,9</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio aurora <sup>1,6,7,9</sup> Polpettine di ceci <sup>1,3,6,7,8</sup> Erbette bio*  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio e fagioli <sup>1,6,8,9</sup> <b>1/2 porz.Provolone<sup>7</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto biologico <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP <sup>1,6,7</sup>  Bocconcini di merluzzo* impanato <sup>1,4,7</sup> Carote bio a rondelle Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio <sup>12</sup>  1/2 porz provolone DOP <sup>7</sup> Pizza margherita <sup>1,7</sup>	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino <sup>1,6,9</sup> con Piselli* <sup>1,6,9</sup> e carote BIO  Pane comune biologico <sup>1</sup>	<b>Pasta bio alla zucca<sup>1,6,7,9</sup></b> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Finocchi bio all'olio <sup>12</sup> Broccoli**biologici Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Crema di ceci con pasta <sup>1,6,8,9</sup> <b>Pollo alla pizzaioia<sup>1,6,9</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Raviolini di magro in brodo <sup>1,3,6,7,8,9</sup> Uova bio strapazzate <sup>3,7</sup> Fagiolini* biologici Carote bio julienne <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> Formaggio fresco <sup>7</sup> Erbette* bio  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Insalata mista bio <sup>12</sup> Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Lasagne al ragu <sup>1,3,6,7,9</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto bio giallo <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup> Fagiolini all'olio* Pane comune biologico <sup>1</sup>	Passato di verdure* con orzo <sup>1,6,9</sup> <b>Cotoletta di pollo alla milanese<sup>1,4</sup></b> Carote bio a rondelle  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio al pomodoro <sup>1,6,9</sup> Merluzzo* MSC dorato al forno <sup>1,4</sup> Cavolfiori bio** Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

\*prodotto e/o ingrediente surgelato

\*\* secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

**SI UTILIZZA:**

*SALE IODATO (con moderazione)*

*PANE BIO COMUNE E INTEGRALE*

*non addizionato di grassi e a ridotto*

*contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)*

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati



## MENÙ INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

### DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata con piselli* <sup>1,6,7,9</sup> Carote bio julienne <sup>12</sup>  Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Ditalini bio con lenticchie <sup>1,6,8,9</sup> 1/2 porz Provolone DOP <sup>7</sup> Fagiolini * biologici  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio <sup>1,6</sup> <b>Farinata di ceci</b> Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Minestra di riso bio e prezzemolo <sup>6,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio <sup>12</sup> <b>Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.)<sup>1,6,8,9</sup></b>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio aurora <sup>1,6,7,9</sup> Polpettine di ceci <sup>1,3,6,7,8</sup> Erbette bio*  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio e fagioli <sup>1,6,8,9</sup> <b>1/2 porz. Provolone<sup>7</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto biologico <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP <sup>1,6,7</sup>  Bocconcini di merluzzo* impanato <sup>1,4,7</sup> Carote bio a rondelle Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio <sup>12</sup>  1/2 porz provolone DOP <sup>7</sup> Pizza margherita <sup>1,7</sup>	Riso biologico all'inglese <b>Farinata di ceci</b> Carote BIO  Pane comune biologico	<b>Pasta bio alla zucca<sup>1,6,7,9</sup></b> Polpettine di merluzzo* MSC <sup>1,3,4,7</sup> Finocchi bio all'olio <sup>12</sup> Broccoli**biologici Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Crema di ceci con pasta <sup>1,6,8,9</sup> <b>Provolone<sup>7</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Raviolini di magro in brodo <sup>1,3,6,7,8,9</sup> Uova bio strapazzate <sup>3,7</sup> Fagiolini* biologici Carote bio julienne <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro bio <sup>1,6,9</sup> <b>Formaggio fresco<sup>7</sup></b> Erbette* bio  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Insalata mista bio <sup>12</sup> Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> <b>Provolone<sup>7</sup></b>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto bio giallo <sup>1,6,7,9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3,7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup> Fagiolini all'olio* Pane comune biologico <sup>1</sup>	Passato di verdure* con orzo <sup>1,6,9</sup> <b>Cotoletta alla vegetale</b> Carote bio a rondelle  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio al pomodoro <sup>1,6,9</sup> Merluzzo* MSC dorato al forno <sup>1,4</sup> Cavolfiori bio** Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

\*prodotto e/o ingrediente surgelato

\*\* secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

#### SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE  
non addizionato di grassi e a ridotto  
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati;



**MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25**  
**DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE ( IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata con piselli* <sup>1, 6, 7, 9</sup> Carote bio julienne <sup>12</sup>  Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Ditalini bio con lenticchie <sup>1, 6, 8, 9</sup> 1/2 porz Provolone DOP <sup>7</sup> Fagiolini * biologici  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio <sup>1, 6</sup> <b>Farinata di ceci</b> Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta al pomodoro bio <sup>1, 6, 9</sup> <b>Polpettine di legumi</b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Minestra di riso bio e prezzemolo <sup>6, 9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3, 7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta <sup>1, 3, 7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio <sup>12</sup> <b>Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.)<sup>1, 6, 8, 9</sup></b>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio aurora <sup>1, 6, 7, 9</sup> Polpettine di ceci <sup>1, 3, 6, 7, 8</sup> Erbette bio*  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio e fagioli <sup>1, 6, 8, 9</sup> <b>1/2 porz. Provolone<sup>7</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto biologico <sup>1, 6, 7, 9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3, 7</sup> Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP <sup>1, 6, 7</sup> <b>Bocconcini di legumi</b> Carote bio a rondelle Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1, 3, 7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio <sup>12</sup>  1/2 porz provolone DOP <sup>7</sup> Pizza margherita <sup>1, 7</sup>	Riso biologico all'inglese <b>Farinata di ceci</b> Carote BIO  Pane comune biologico	<b>Pasta bio alla zucca<sup>1, 6, 7, 9</sup></b> <b>Polpettine di lenticchie</b> Finocchi bio all'olio <sup>12</sup> Broccoli**biologici Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Crema di ceci con pasta <sup>1, 6, 8, 9</sup> <b>Provolone<sup>7</sup></b> Insalata mista biologica <sup>12</sup>  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Raviolini di magro in brodo <sup>1, 3, 6, 7, 8, 9</sup> Uova bio strapazzate <sup>3, 7</sup> Fagiolini* biologici Carote bio julienne <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Yogurt biologico
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro bio <sup>1, 6, 9</sup> <b>Formaggio fresco<sup>7</sup></b> Erbette* bio  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Insalata mista bio <sup>12</sup> Cavolo cappuccio bio <sup>12</sup> <b>Lasagne al ragu' di lenticchie<sup>1, 6, 8, 9</sup></b>  Pane integrale biologico <sup>1</sup>	Risotto bio giallo <sup>1, 6, 7, 9</sup> Frittata con uova biologiche <sup>3, 7</sup> Finocchi bio <sup>12</sup> Fagiolini all'olio* Pane comune biologico <sup>1</sup>	Passato di verdure* con orzo <sup>1, 6, 9</sup> <b>Cotoletta alla vegetale</b> Carote bio a rondelle  Pane comune biologico <sup>1</sup>	Pasta bio al pomodoro <sup>1, 6, 9</sup> <b>Provolone<sup>7</sup></b> Cavolfiori bio** Insalata bio <sup>12</sup> Pane comune biologico <sup>1</sup>
	Torta <sup>1, 3, 7</sup>	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

\*prodotto e/o ingrediente surgelato

\*\* secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

**SI UTILIZZA:**

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE

non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati;