

Menù Invernale asilo nido 15 mesi - 3 anni ( aprile – ottobre ) del comune di Capoliveri

SETTIMANANA N. 1

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1)	Risotto alla zucca (9)	Pasta all'olio (1)	Pizza Margherita (1,7)	Passato di verdure con riso (9)
Tomno in olio di oliva (4)	Frittata di zucchine (3,7)	Cotoletta di pollo (1)	Insalata	Arrostio di tacchino al forno
Finocchi al tegame	Spinaci saltati	Carote lesse	Insalata	Barbabietole
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Frutta	Pane e frutta (1)

SETTIMANANA N. 2

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta alla mediterranea (1,9)	Pasta al pomodoro (1,9)	Risotto alla parmigiana (7,9)	Pasta al ragu' vegetale (1,7,9)	Pasta all'olio (1)
Ricotta vaccina (7)	Polpette di ceci (1,3)	Bocconcini di pollo impanato (1,3)	Omelette al formaggio (3,7)	Plattesa Panata (1,4)
Bietola al limone	Insalata verde	Carote saltate	Spinaci saltati	Finocchi al latte (7)
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANANA N. 3

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Lasagne (1,7,9)	Pasta al pomodoro (1)	Passato di verdura e orzo (1,9)	Risotto allo zafferano (9)	Pasta burro e salsvia (1,7)
Spinaci saltati	Parmigiano (7)	Merluzzo in olio e limone	Frittata alle verdure (3,7)	Petto di pollo al forno (12)
Pane e frutta (1)	Purè di patate (7)	Zucchine gratinate (1,7)	Insalata	Purè di piselli
	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANANA N. 4

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pesto alla siciliana (1,7)	Risotto alla zucca (9)	Pasta al pomodoro (1,3)	Polenta al ragu' (7,9)	Passato di verdura e orzo (1,9)
Petto di pollo impanato (1)	Omelette al formaggio (3,7)	Arista al forno (12)	Fagioli all'uccelletto	Merluzzo in olio e limone (4)
Insalata	Carote lesse	Spinaci saltati	Bietola al limone	Purè di patate (7)
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan)
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
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. Amidi di soia e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
info@mattiadimarco.it  
3394190620

Menù Estivo asilo nido 15 mesi - 3 anni ( aprile – ottobre ) del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Risotto al pomodoro Crocchette di ceci (1) Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	Pasta alle zucchine (1,3) Frittata alle verdure (3,7) Carote alla Julienne Pane e frutta (1)	Passato di verdura estivo e orzo (1,9) Plattessa panata (1,4) Zucchine gratinate (1,7) Pane e frutta (1)	Risotto allo zafferano (9) Stracchino (7) Insalata mista Pane e frutta (1)	Pasta al pesto (1,7) Petto di pollo al forno (12) Piselli Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 2

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta melanzane e pomodoro (1) Ormelette al formaggio (3,7) Insalata Pane e frutta (1)	Orzo freddo con verdure (1) Bocconcini di tacchino (12) Tis di verdure al vapore Pane e frutta (1)	Pasta al pomodoro e basilico (1,3,7) Legumi all'olio Zucchine lesse Pane e frutta (1)	Lasagne al ragù (1,3,7,9) Pomodori e basilico frutta (1)	Pasta all' olio (1) Merluzzo in olio e limone Finoocchi al vapore Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 3

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1) Tonno in olio di oliva (4) Purè di Barbabietole (7) Pane e frutta (1)	Risotto alle zucchine (9) Ricotta (7) Spinaci al vapore Pane e frutta (1)	Pappia al pomodoro (1,9) Cotoletta di pollo Carote lesse Pane e frutta (1)	Pizza Margherita (1,7) Insalata frutta	Passato di verdure estivo con riso (9) Frittata di zucchine (3,7) Insalata verde Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 4

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta primavera (1) Prosciutto cotto Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	Passato di verdure estivo con riso (9) Fagoli al sugo di pomodoro Insalata verde Pane e frutta (1,)	Riso al sugo di pomodoro Scaloppine di pollo al limone (1) Carote saltate Pane e frutta (1)	Pasta al ragù vegetale (1,9) Ormelette al formaggio (3,7) Insalata Pane e frutta (1)	Pasta all' olio (1) Plattessa Panata (1,4) Melanzane grigliate Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorsasan) 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 (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Sempino e prodotti a base di sempino; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Andiride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
info@mattheadmarco.it  
3394190630

Menù invernale ( novembre – marzo ) della scuola d'infanzia statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1,7)	Risotto alla zucca (7,9)	Pasta olio e parmigiano (1,7)	Pizza Margherita (1,7)	Passato di verdure con riso (7,9)
Tomo in olio di oliva (4)	Frittata di zucchine (3,7)	Cotoletta di pollo		Arrosto di tacchino al forno
Finocchi al tegame	Spinaci saltati	Carote lesse	Insalata	Patate arrosto
Pane e frutta	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Frutta	Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 2

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta alla mediterranea (1,7,9)	Ravioli al pomodoro (1,7,9)	Risotto alla parmigiana (7,9)	Pasta al ragù (1,7,9)	Pasta olio e parmigiano (1,7)
Prosciutto cotto	Polpette di ceci (1,3)	Bocconcini di pollo impanato (1,3)	Omlette al formaggio (3,7)	Plattessa Panata (1,4)
Bietola al limone	Insalata verde	Carote saltate	Spinaci saltati	Finocchi al latte (7)
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 3

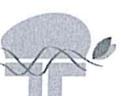
LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Lasagne (1,7,9)	Pasta al pomodoro (1,7)	Passato di verdura e orzo (1,7,9)	Risotto allo zafferano (7,9)	Pasta burro e salvia (1,7)
Spinaci saltati	Parmigiano (7)	Merluzzo in olio e limone	Frittata alle verdure (3,7)	Petto di pollo al forno (12)
Pane e frutta (1)	Purè di patate (7)	Zucchine gratinate (1,7)	Insalata	Piscelli
	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 4

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pesto alla siciliana (1,7)	Risotto alla zucca (7,9)	Gnocchi al pomodoro (1,3,7)	Polenta al ragù (7,9)	Passato di verdura e orzo (1,7,9)
Petto di pollo impanato (1)	Omlette al formaggio (3,7)	Arista al forno (12)	Fagioli all'uccelletto	Merluzzo in olio e limone (4)
Insalata	Carote lesse	Spinaci saltati	Bietola al limone	Purè di patate (7)
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soya e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- Frutta a guscio;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- Amidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
info@mattheadmarco.it  
3394190620

Schema Menù estivo ( aprile – ottobre ) della scuola d'infanzia statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Risotto al pomodoro (7) Crocchette di ceci (1) Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	Pasta alle zucchine (1,3,7,7) Frittata alle verdure (3,7) Carote alla Julienne Pane e frutta (1)	Passato di verdura estivo e orzo (1,7,9) Plattessa panata (1,4) Zucchine gratinate (1,7) Pane e frutta (1,)	Risotto allo zafferano (7,9) Stracchino (7) Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pesto (1,7) Petto di pollo al forno (12) Piselli Pane e frutta

SETTIMANA N. 2

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta melanzane e pomodoro (1,7) Ormelette al formaggio (3,7) Insalata Pane e frutta (1)	Orzo freddo con verdure (1) Bocconcini di tacchino (12) Tris di verdure al vapore Pane e frutta (1)	Gnocchi al pomodoro e basilico (1,3,7) Legumi all'olio Zucchine lesse Pane e frutta (1)	Lasagne al ragu (1,3,7,9) Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	Pasta olio e parmigiano (1,7) Mehluzzo in olio e limone Finocchi al vapore Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 3

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1,7) Tomno in olio di oliva (4) Purè di Barbabietole (7) Frutta	Risotto alle zucchine (9,) Mozzarella (7) Spinaci al vapore Pane e frutta (1,)	Pappa al pomodoro (1,9) Cotoletta di pollo Carote lesse Pane e frutta (1)	Pizza Margherita (1,7) Insalata Pane e frutta (1)	Passato di verdure estivo con riso (7,9) Frittata di zucchine (3,7) Insalata verde Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 4

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta primavera (1,7) Prosciutto cotto Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	Passato di verdure estivo con riso (7,9) Fagioli al sugo di pomodoro Insalata verde Pane e frutta (1,)	Riso alla pizzaiola (7) Scaloppine di pollo al limone (1) Carote saltate Pane e frutta (1)	Pasta al ragu vegetale (1,7,9) Ormelette al formaggio (3,7) Insalata Pane e frutta (1)	Pasta olio e parmigiano (1,7) Plattessa Panata (1,4) Melanzane grigliate Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan)
- 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 (incluso lattosio): 8. Frutta a guscio: 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. Anidride solforosa e solfriti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>: 13. Lupini e prodotti a base di lupini: 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi:



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
info@mattiadimarco.it  
3394190620

Schema Menù invernale ( novembre - marzo ) della scuola primaria statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1				
LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1,7) Tonno in olio di oliva (4) Finocchi al tegame Pane e frutta (1)	Risotto alla zucca Frittata di zucchine (3,7) Spinaci saltati Pane e frutta (1)	Pasta olio e parmigiano (1,7) Cotoletta di pollo al forno (1) Bietole saltate Pane e frutta (1)	Pizza Margherita (1,7) Insalata frutta	Passato di verdure con riso Arrosti di tacchino Insalata verde Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 2				
LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta alla mediterranea (1,9) Prosciutto cotto Bietola al limone Pane e frutta (1)	Ravioli al pomodoro (1,7,9) Polpette di legumi (1) Insalata verde Pane e frutta (1)	Passato di verdure con pasta Arista al forno Purè di patate (7) Pane e frutta (1)	Pasta al ragù vegetale (1,7,9) Omelette al formaggio (3,7) Spinaci saltati Pane e frutta (1)	Pasta olio e parmigiano Plattessa Panata (1,4) Finocchi al latte (7) Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 3				
LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Lasagne al pomodoro (1,3,7,9) Spinaci saltati Pane e frutta (1)	Pasta al pomodoro (1,7) Parmigiano (7) Purè di patate (7) Pane e frutta (1)	Pizza Margherita (1,7,9) Insalata verde Frutta	Risotto allo zafferano (7) Frittata alle verdure (3,7) Insalata Pane e frutta (1)	Pasta burro e salvia Petto di pollo al forno (12) Piselli Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 4				
LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pesto alla siciliana (1,7) Petto di pollo impanato (1) Insalata Pane e frutta (1)	Risotto alla zucca Omelette al formaggio (3,7) Carote lesse Pane e frutta (1)	Pasta alla mediterranea Stracchino (7) Carote lesse Pane e frutta (1)	Polenta al ragù (1,7,9) Fagioli all'uccelletto Bietola al limone Pane e frutta (1)	Passato di verdura e orzo (1,7,9) Merluzzo in olio e limone (4) Purè di patate Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Ova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soya e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Schema Menu Estivo (aprile - Ottobre) della scuola primaria statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Risotto al pomodoro (7)	Pasta alle zucchine (1,3,7)	Pasta al pesto (1)	Risotto allo zafferano (7,9)	Pasta al pesto (1,7)
Crochette di ceci (1)	Frittata alle verdure (3,7)	Scaloppine al limone (1)	Stracchino (7)	Peto di pollo al forno (12)
Pomodori e basilico	Carote alla Julienne	Zucchine gratinate (1,7)	Insalata mista	Piselli
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta	Pane e frutta

SETTIMANA N. 2

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta melanzane e pomodoro (1,7)	Orzo freddo con verdure (1)	Passato di verdure estivo con pastina (1,7,9)	Lasagne al ragu (1,3,7,9)	Pasta olio e parmigiano (1,7)
Omlette al formaggio (3,7)	Bocconcini di tacchino (12)	Arisa al forno (12)	Pomodori e basilico	Merluzzo in olio e limone
Insalata	Tris di verdure al vapore	Tris di verdure	Pane e frutta (1)	Finocchi al vapore
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 3

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta al pomodoro (1,7)	Risotto alle zucchine (9)	Pasta primavera (1,7)	Pizza Margherita (1,7)	Passato di verdure estivo con riso (7,9)
Tomno in olio di oliva (4)	Mozzarella (7)	Plattessa Panata (1,4)	Insalata	Frittata di zucchine (3,7)
Purè di Barbabietole (7)	Spinaci al vapore	Insalata verde	Insalata	Insalata verde
Frutta	Pane e frutta (1)	Frutta	frutta (1)	Pane e frutta (1)

SETTIMANA N. 4

LUN	MART	MERC	GIO	VEN
Pasta primavera (1,7)	Passato di verdure estivo con riso (7,9)	Pasta melanzane e pomodoro (1,7)	Pasta al ragu vegetale (1,7,9)	Pasta olio e parmigiano (1,7)
Prosciutto cotto	Fagioli al sugo di pomodoro	Stracchino (7)	Omlette al formaggio (3,7)	Plattessa Panata (1,4)
Pomodori e basilico	Insalata verde	Carote lesse	Insalata	Melanzane grigliate
Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)	Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soya e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Andiride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Schema Menù Invernale ( novembre - marzo ) della scuola secondaria di primo grado statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1		SETTIMANA N. 2	
LUN	Pasta olio e parrnigiano (1,7) Omelette al formaggio (3,7) Purè di patate (7) Pane e frutta (1)	MART	Riso al pomodoro (7,9) Polpette di legumi (7) Carote lesse Pane e frutta (1)
LUN		MART	
Penne al ragu di verdure (1,7,9) Prosciutto cotto Finocchi al latte (7) Pane e frutta (1)		Gnocchi burro e salvia (1,3,7) Merluzzo olio e limone (4) Zucchine trifolate (1,7) Pane e frutta (1)	
SETTIMANA N. 3			
LUN	Passato di verdure con riso (7,9) Arista di maiale (12) Spinaci salati Pane e frutta (1)	MART	Pasta al pomodoro (1,7) Bocconcini di pollo impanato (1,3) Purè di patate (7) Pane e frutta (1)
SETTIMANA N. 4			
LUN	Pasta al pesto alla siciliana (1,7, Peto di tacchino impanato (1,3) Insalata verde Pane e frutta (1)	MART	Passato di verdura e orzo (1,7,9) Plattessa al limone (4,) Bietole salate Pane e frutta (1)

Lista allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorsasan) 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 (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 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. Andride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
[info@mattiadimarco.it](mailto:info@mattiadimarco.it)  
3394190620

Schema Menù estivo (aprile - Ottobre) della scuola secondaria di primo grado statale del comune di Capoliveri

SETTIMANA N. 1

LUN	Pasta al pesto (1) Frittata di zucchine e pomodorini (3;7) Patate arrosto Pane e frutta (1)	MART	Risotto primavera (7) Arrosto agli aromi Carote lesse Pane e frutta (1)
-----	--	------	--

SETTIMANA N. 2

LUN	Penne al ragu di verdure (1,7,9) Prosciutto cotto Pomodori e basilico Pane e frutta (1)	MART	Gnocchi al tonno (1,3,4,7) Merluzzo olio e limone (4) Zucchine trifolate (1,7) Pane e frutta (1)
-----	--	------	---

SETTIMANA N. 3

LUN	Orzo freddo con verdure (1) Arista di maiale (12) Tris di verdure Pane e frutta	MART	Pasta al pomodoro (1,7) Crocchette di pesce al forno (3,4) Purè di patate (7) Pane e frutta (1)
-----	--	------	--

SETTIMANA N. 4

LUN	Pasta melanzane e pomodoro Petto di tacchino impanato Insalata verde Pane e frutta (1)	MART	Pappia al pomodoro (1,9) Platessa Panata (4) Finocchi al vapore Pane e frutta (1)
-----	---	------	--

Lista allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) 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 (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 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. Andiride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Dott. Mattia Di Marco  
Biologo Nutrizionista  
[info@mattiadimarco.it](mailto:info@mattiadimarco.it)  
3394190620