

MENU' AUTUNNO - INVERNO

LUNEDI' 1 SETTIMANA

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO: cucini la quantità prescritta di riso precedentemente tostato nella cipolla e aggiungendo poco alla volta il brodo di carota sedano e cipolla per 15-18 minuti, secondo la qualità; a metà cottura aggiungere la quantità di zafferano bastate e continuare a mescolare.
A cottura ultimata unire il parmigiano assegnato.
- CACIOTTINA: ci si riferisce al formaggio fresco, ottenuto da latte di vacca; presenta una crosta sottile, una pasta dolce e cremosa con "occhiatura" diffusa.
- PISELLI E CAROTE: in un tegame fare appassire la cipolla e le carote a pezzetti o grattugiate, aggiungere la quantità prescritta di piselli congelati e sale e terminare la cottura.

MARTEDI' 1 SETTIMANA

- CREMA DI VERDURE CON FARRO: minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Lasci cuocere in un'altra pentola o nella stessa la quantità di farro assegnata, a cottura ultimata, aggiunga parte del condimento assegnato e mescoli bene il tutto.
- BOCCONCINI DI PESCE PANATO AL FORNO: Filetto congelato salato e impanato con odori e limone grattugiato e cotto al forno.

MERCOLEDI' 1 SETTIMANA

- PASTA, POMODORO E OLIVE: per la salsa può utilizzare pomodori freschi (se di stagione) o pelati o la conserva; li cucini in padella a fuoco moderato e aggiunga aromi di suo gradimento. Può usare parte del condimento disponibile per cucinare la salsa di pomodoro o aggiungerlo a cottura ultimata. Prepari la quantità di pasta prescritta, unisca la salsa di pomodoro ormai pronta e il parmigiano assegnato. (le olive sono denocciolate e sminuzzate)
- FRITTATA CON ERBETTE: Prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata, maggiorana e parmigiano, per ottimizzare la cottura e l'uso del condimento è opportuna la cottura in forno.

GIOVEDI' 1 SETTIMANA

- FUSILLI CON PESTO DI BROCCOLI E PARMIGIANO: scelga broccoli con infiorescenze sode e foglie esterne di colore verde brillante, prive di macchie. Cucini la quantità di broccoli prescritta, li scoli e farli cucinare in padella con la cipolla , a cottura ultimata frullare con frullatore ad immersione, aggiungere alla pasta il parmigiano e parte del condimento assegnato; mescolando porti a termine la preparazione.
- STRACCETTI DI MANZO: è la carne di bovino adulto, la cui tenerezza è il risultato di un'adeguata frollatura e conservazione in frigorifero. Fare a listarelle le fettine salare e impanarle leggermente. cucinare in forno con l'olio prescritto.

VENERDI' 1 SETTIMANA

- TAGLIATELLE, POMODORO E PARMIGIANO: prepari la salsa con cui dovrà condire LE TAGLIATELLE con pomodori freschi o pelati in scatola o conserva; li cucini in una padella a fuoco moderato con aromi di suo gradimento. Può usare parte del condimento disponibile per la salsa o aggiungerlo a cottura ultimata. aggiunga la quantità assegnata di parmigiano grattugiato.(le tagliatelle verranno adeguatamente sminuzzate prima della somministrazione)
- MERLUZZO O NASELLO: Filetto congelato salato e infarinato e cotto al forno; aggiungere limone.

LUNEDI' 2 SETTIMANA

- PASTA E FAGIOLI: scelga il tipo di fagioli che preferisce tra le numerose varietà disponibili in commercio; li lavi e li lasci in ammollo per circa 12 ore. Può lessarli aggiungendo aromi di suo gradimento, oppure per ridurre i lunghi tempi di cottura può utilizzare una pentola a pressione. Quando i fagioli saranno pronti, aggiunga la quantità indicata di pasta, parte del condimento assegnato e mescolando di tanto in tanto porti a termine la preparazione.
- HAMBURGER DI RICOTTA E VERDURINE: unire la quantità di ricotta corrispondente con verdure di stagione(es: carote zucchine o spinaci o broccoli) uova, sale, parmigiano e patate lesse o pane per aumentarne la consistenza.
Dare la forma e panare in pane grattugiato e cucinare in forno

MARTEDI' 2 SETTIMANA

- CHITARRINA AL RAGU' DI VERDURE: Faccia insaporire la cipolla, carota sedano e a seconda della stagione zucchine melanzane peperoni broccoli; unisca i pomodori freschi o pelati o conserva e lasci cuocere il tutto. Prepari la quantità di Chitarrine prescritte e, a cottura ultimata, aggiunga il ragù ormai pronto.(la chitarrina verrà adeguatamente sminuzzata prima della somministrazione)
- BOCCONCINI DI TACCHINO AL ROSMARINO: tagliare a listarelle il petto di tacchino , salare infarinare e unire il rosmarino; cucinare con olio al forno.

MERCOLEDI' 2 SETTIMANA

- ORZO CON PISELLI: cucinare i piselli congelati con cipolla e carota, unire l'orzo e aggiungere di tanto in tanto il brodo di carota sedano e cipolla, terminata la cottura aggiungere il parmigiano corrispondente
- FRITTATA IN TRIPPA: prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata con maggiorana parmigiano i carciofi prescritti, precedentemente lessati o cotti in padella con parte del condimento disponibile. Si consiglia l'uso di pentole antiaderenti, per ottimizzare la cottura e l'uso del condimento.

GIOVEDI' 2 SETTIMANA

- PENNETTE RICOTTA E SPINACI: PASTA, POMODORO E RICOTTA DI VACCA: Dopo aver cucinato gli spinaci (prodotto congelato), in padella a fuoco moderato e aggiungere, a fine cottura, la ricotta di vacca prescritta.
- FETTINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA: MANZO MAGRO: Fare a listarelle le fettine salare e cucinarle con salsa di pomodoro e aromi .

VENERDI' 2 SETTIMANA

- FUSILLI ALL'ORTOLANA :preparare un trito di carote sedano cipolla zucchine piselli e verdure di stagione con melanzane pomodori peperoni o broccoli, cucinare tutto in tegame e condire la pasta.
- POLPETTE DI PESCE: dopo aver lessato i filetti di merluzzo, frullare i filetti già cotti e unire uova sale odori e patate lesse (per aumentare la consistenza), dare la forma e impanare tutte le polpette. terminare la cottura in forno

LUNEDI' 3 SETTIMANA

- CREMA DI VERDURE CON FARRO: minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Lasci cuocere in un'altra pentola o nella stessa la quantità di farro assegnata, a cottura ultimata, aggiunga parte del condimento assegnato e mescoli bene il tutto.
- CROSTINO DI CACIOTTINA FILANTE: CACIOTTINA: preparare delle fettine di pane e disporle in forno con sopra pezzetti di caciottina

MARTEDI' 3 SETTIMANA

- PASTA, POMODORO E PARMIGIANO: per la salsa può utilizzare pomodori freschi (se di stagione) o pelati o la conserva; li cucini in padella a fuoco moderato e aggiunga aromi di suo gradimento. Può usare parte del condimento disponibile per cucinare la salsa di pomodoro o aggiungerlo a cottura ultimata. Prepari la quantità di pasta prescritta, unisca la salsa di pomodoro ormai pronta e il parmigiano assegnato.
- POLPETTE DI CARNE: carne mista unita con pane o patate(per aumentare la consistenza)aromi uova e parmigiano .Cucinare al forno

MERCOLEDI' 3 SETTIMANA

- PASTA E CECI: lavi i ceci e li lasci in ammollo per 6-8 ore; può lessarli aggiungendo aromi di suo gradimento, oppure per ridurre i lunghi tempi di cottura può utilizzare una pentola a pressione. Quando i ceci saranno pronti, aggiunga la quantità indicata di pasta, parte del condimento assegnato e mescolando di tanto in tanto porti a termine la preparazione.
- STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE: preparare il pollo a listarelle, salare e impanare con pane grattugiato e scorza grattugiata di limoni. cucinare il tutto in forno.

GIOVEDI' 3 SETTIMANA

- CHITARRINA AL POMODORO: prepari la salsa con cui dovrà condire la chitarrina con pomodori freschi o pelati in scatola o conserva; li cucini in una padella a fuoco moderato con aromi di suo gradimento. Può usare parte del condimento disponibile per la salsa o aggiungerlo a cottura ultimata. aggiunga la quantità assegnata di parmigiano grattugiato.(la chitarrina verrà adeguatamente sminuzzata prima della somministrazione)
- UOVA STRAPAZZATE CON RICOTTA O PARMIGIANO: prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata con parmigiano o ricotta Si consiglia l'uso di , cottura al forno

VENERDI' 3 SETTIMANA

- RISO, ZUCCA E PARMIGIANO: Dopo aver pulito e tagliato la zucca a pezzetti, faccia insaporire la zucca in padella per circa 10 minuti con cipolla; per renderla più morbida, aggiunga due cucchiaini di acqua tiepida e, mescolando, schiacci i dadini di zucca con una forchetta. Prepari la quantità prescritta di riso e, prima che la cottura sia ultimata, lo scoli e aggiunga la salsa ormai pronta; mescoli bene il tutto e porti a termine la cottura. Aggiunga infine il parmigiano assegnato.
- PESCE AL FORNO CON POMODORO E OLIVE: Filetto congelato salato e infarinato e cotto al forno aggiungendo pomodoro a pezzi e olive denocciolate e aromi misti.

LUNEDI' 4 SETTIMANA

- RISOTTO LA POMODORO: per la salsa può utilizzare pomodori freschi o pelati; li cucini in padella a fuoco moderato e aggiunga aromi di suo gradimento. Può usare parte del condimento disponibile per cucinare la salsa di pomodoro o aggiungerlo a cottura ultimata. Prepari la quantità di riso prescritta, unisca la salsa di pomodoro ormai pronta e il parmigiano assegnato.
- FRITTATA CON PARMIGIANO ED ERBETTE : prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata con maggiorana parmigiano .Si consiglia La cottura in forno.

MARTEDI' 4 SETTIMANA

- VELLUTATA DI ZUCCA CON DADINI DI PANE: dopo aver lavato e fatto a pezzi la zucca unire cipolla o porri patata e carota cucinare il tutto in acqua salata, terminare frullando il composto ridotto a crema. A parte tagliare a dadini il pane e tostarlo in forno con olio.
- ROASTBEEF DI MANZO AGLI AROMI: è la carne di bovino adulto cucinata con carote sedano cipolla e odori, a cottura terminata tagliare a fettine e frullare il composto restante da servire con le fettine di roastbeef.

MERCOLEDI' 4 SETTIMANA

- FARFALLE AL PESTO DI BROCCOLI: lessi i broccoli nell'acqua salata ,successivamente scottarli in padella con la cipolla e frullare il tutto con Cucini la quantità di pasta prescritta, la scoli quando è ancora al dente, aggiunga i broccoli ormai pronti, il parmigiano e parte del condimento assegnato; mescolando porti a termine la preparazione.
- PETTI DI POLLO ALLO ZAFFERANO: tagliare il petto di pollo a listarelle, salare e impanare con pane grattugiato, a parte in una padella scaldare l'olio e unire farina e zafferano e acqua creando una crema da aggiungere a fine cottura al pollo.

GIOVEDI'4 SETTIMANA

- TAGLIATELLE AL RAGU: faccia insaporire la carne mista tritata in padella con parte del condimento assegnato e aromi di suo gradimento; unisca i pomodori freschi o pelati o conserva e lasci cuocere il tutto. Prepari la quantità di pasta prescritta e, a cottura ultimata, aggiunga il ragù ormai pronto.(le tagliatelle verranno adeguatamente sminuzzate prima della somministrazione)
- HAMBURGER DI LEGUMI: Dopo aver cucinato i ceci in acqua salata, frullare in frullatore unendo al composto piselli carote spinaci e patata(il tutto cotto in precedenza a parte)poi uova e parmigiano, dare la forma e impanare con pane grattugiato.

VENERDI' 4 SETTIMANA

- CREMA DI VERDURE CON ORZO O FARRO: CREMA DI VERDURE CON FARRO: minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Lasci cuocere in un'altra pentola o nella stessa la quantità di farro assegnata, a cottura ultimata, aggiunga parte del condimento assegnato e mescoli bene il tutto.
- BOCCONCINI DI PESCE PANATO AL FORNO: Filetto congelato salato e impanato con odori e limone grattugiato e cotto al forno.

MENU PRIMAVERA – ESTATE

LUNEDI' 1 SETTIMANA

- QUADRUCCI CON FAGIOLI o CECI: lavare i fagioli(O I CECI) e lasciarli in ammollo per circa 12 ore. Può lessarli aggiungendo aromi di suo gradimento, oppure per ridurre i lunghi tempi di cottura può utilizzare una pentola a pressione. Quando i fagioli saranno pronti, aggiunga la quantità indicata di pasta, parte del condimento assegnato e mescolando di tanto in tanto porti a termine la preparazione.
- CROSTINI DI MOZZARELLA E POMODORO: tagliare il pane a fettine e cucinare in forno con caciottina e pomodorini

MARTEDI' 1 SETTIMANA

- PASTA CON PESTO DI VERDURE: già scritta
- FILETTI DI MERLUZZO CON POMODORINI :

MERCOLEDI' 1 SETTIMANA

- CREMA DI VERDURE CON FARRO: minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Lasci cuocere in un'altra pentola o nella stessa la quantità di farro assegnata, a cottura ultimata, aggiunga parte del condimento assegnato e mescoli bene il tutto.
- FRITTATINE CON ERBETTE: già scritta

GIOVEDI' 1 SETTIMANA

- RISOTTO ALL'ORTOLANA: preparare un trito di carota zucchine e verdure di stagione cucinare in padella. Prepari la quantità prescritta di riso e, prima che la cottura sia ultimata, lo scoli e aggiunga la salsa ormai pronta; mescoli bene il tutto e porti a termine la cottura. Aggiunga infine il parmigiano assegnato.
- ROASTBEEF DI MANZO: già scritta

VENERDI' 1 SETTIMANA

- PASTA E CECI: lavi i ceci e li lasci in ammollo per 6-8 ore; può lessarli aggiungendo aromi di suo gradimento, oppure per ridurre i lunghi tempi di cottura può utilizzare una pentola a pressione. Quando i ceci saranno pronti, aggiunga la quantità indicata di pasta, parte del condimento assegnato odori e mescolando di tanto in tanto porti a termine la preparazione.
- POLPETTINE DI MERLUZZO PANATE: già scritto

LUNEDI 2 SETTIMANA

- **ORZO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO:** scelga zucchine sode e che non presentino la buccia ammaccata o poco lucida al momento dell'acquisto. Le lavi, le tagli finemente e le passi in padella con acqua, parte del condimento assegnato e aromi; lasci cuocere le zucchine per circa 15 minuti a fuoco moderato e alla fine aggiungere lo zafferano. Prepari la quantità di orzo prescritta, unisca la salsa di zucchine, il parmigiano assegnato e mescoli bene il tutto.
- **FRITTATINA IN TRIPPA:** prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata con maggiorana parmigiano e sale, cucinare al forno e tagliare a listarelle .a parte preparare un sughetto di pomodoro e odori e unirvi le listarelle di frittata per qualche minuto.

MARTEDI' 2 SETTIMANA

- **FUSILLI AL PESTO(senza frutta secca):** prepararlo frullando basilico ghiaccio parmigiano olio sale aglio e olio
- **ROASTBEEF DI MANZO:** già scritto

MERCOLEDI' 2 SETTIMANA

- **CHITARRINA AL RAGU':** faccia insaporire la carne di vitello tritata in padella con parte del condimento assegnato e aromi di suo gradimento; unisca i pomodori freschi o pelati o conserva e lasci cuocere il tutto. Prepari la quantità di pasta prescritta e, a cottura ultimata, aggiunga il ragù ormai pronto.(la chitarrina verrà adeguatamente sminuzzata prima della somministrazione)
- **CAPRESE DI MOZZARELLA E POMODORI:** mozzarella a fette e pomodori a fette conditi con olio e sale

GIOVEDI' 2 SETTIMANA

- **PASTA E CECI** già scritto
- **BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE:** già scritto

VENERDI' 2 SETTIMANA

- **CREMA DI VERDURE CON DADINI DI PANE DORATI:** minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Tagliare il pane a dadini e tostarli in forno con olio.
- **HAMBURGER DI PESCE:** stesso procedimento delle polpette a discrezione della cuoca l uso di pane o patate per amalgamare il pesce.

LUNEDI' 3 SETTIMANA

- CHITARRINA AL RAGU' DI VERDURE: già scritta
- FRITTATA CIPOLLA E ZUCCHINE: prepari la frittata unendo alla quantità di uova assegnata con cipolla e zucchine (precedentemente cotte in padella) .poi terminare la cottura della frittata in forno.

MARTEDI' 3 SETTIMANA

- PASTA POMODORO E OLIVE: P: per la salsa può utilizzare pomodori freschi o pelati o conserva; li cucini in padella a fuoco moderato e aggiunga le olive e aromi di suo gradimento. (le olive sono denocciolate e sminuzzate)
- FILETTI DI MERLUZZO: Filetto congelato salato e infarinato e cotto al forno aggiungendo pomodoro a pezzi e olive denocciolate e aromi misti.

MERCOLEDI' 3 SETTIMANA

- INSALATA DI RISO CON DADINI DI FORMAGGIO: dopo aver lessato il riso in acqua salata far raffreddare e unire pomodori freschi a pezzetti, piselli, mais e altre verdure di stagione, poi dadini di formaggio
- HAMBURGER DI LEGUMI: già scritto

GIOVEDI' 3 SETTIMANA

- COUS-COUS DI VERDURE ZAFFERANO E CACIOTTINA: Per una preparazione più rapida del couscous, preferisca il tipo precotto. In questo caso faccia bollire una quantità di acqua leggermente salata pari al quantitativo di couscous assegnato , metta il couscous su un piatto fondo, versi sopra l'acqua bollente e lo copra con un coperchio; ogni tanto mescoli con una forchetta per non far formare i grumi. Il couscous deve assorbire tutta l'acqua e gonfiarsi; se necessario può aggiungere ancora un po' di acqua bollente nella quale verrà sciolta la quantità bastante di zafferano, continuando a mescolare. A cottura ultimata, aggiunga le zucchine e i dadini di formaggio, parte del condimento assegnato, ed aromi di suo gradimento.
- STRACCETTI DI MANZO CON POMODORINI: già scritto

VENERDI' 3 SETTIMANA

- FUSILLI AL PESTO DI ZUCCHINE: già scritta
- FILETTI DI MERLUZZO CON POMODORINI E OLIVE: già scritta

LUNEDI' 4 SETTIMANA

- QUADRUCCI CON CECI (GIÀ SCRITTO)
- CROSTINO MOZZARELLA (GIÀ SCRITTO)

MARTEDI' 4 SETTIMANA

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO: già scritto
- POLLO AL LIMONE: già scritto

MERCOLEDI' 4 SETTIMANA

- INSALATA DI FARRO CON PESTO E POMODORINI: scelga pomodori di colore rosso intenso con una buona consistenza, privi di nervature biancastre; nell'acquistare la rucola controlli che le foglie siano di un bel colore verde scuro, senza parti gialle e avvizzite. Lavi accuratamente pomodori e rucola, li tagli a pezzettini in un'insalatiera e tagli a scaglie il parmigiano assegnato. Lavi la quantità indicata di farro e lo lasci cuocere in abbondante acqua leggermente salata; al termine della cottura lo scoli e lo lasci raffreddare. Aggiunga i pomodori, la rucola, il parmigiano e parte del condimento assegnato, mescolando bene il tutto.
- BOCCONCINI DI MERLUZZO AL FORNO: già scritto

GIOVEDI' 4 SETTIMANA

- CREMA DI VERDURE CON ORZO: minestrone già pronto, surgelato e confezionato. Cucini le verdure e gli ortaggi a pezzetti in acqua leggermente salata; a cottura ultimata, utilizzi un passaverdura o un comune frullatore per ridurli in crema. Lasci cuocere in un'altra pentola o nella stessa la quantità di orzo assegnata, a cottura ultimata, aggiunga parte del condimento assegnato e mescoli bene il tutto.
- ROASTBEEF DI MANZO: è la carne di bovino adulto, la cui tenerezza è il risultato di un'adeguata frollatura e conservazione in frigorifero. Fare a listarelle le fettine salare e infarinare leggermente. cucinare in forno con l'olio prescritto.

VENERDI' 4 SETTIMANA

- FUSILLI PEPERONI E RICOTTA: prepari la salsa utilizzando peperoni freschi e cipolla, li cucini in padella a fuoco moderato e aggiunga, a fine cottura dopo averli frullati, la ricotta di vacca prescritta. Cucini la quantità di pasta indicata, unisca la salsa e mescoli il tutto.
- FRITTATINA ALLE ERBE (già scritta)

NOTE:

La pasta all'uovo (tipo tagliatelle o chitarrine) verrà adeguatamente spezzettata prima della somministrazione.

La presenza delle olive in alcuni piatti sono da intendersi denocciolate e sminuzzate.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

Variabili autunnali-invernali a seconda della reperibilità e stagionalità del prodotto: mela, pera, melone invernale, arancia, mandarino, kiwi.

Variabili primaverili – estive a secondo della reperibilità e stagionalità del prodotto: pesca, albicocca, prugna, melone estivo, fragola, cocomero.

Per Ragioni di sicurezza anti soffocamento sono evitate l'uva e le ciliegie.

E' evitato il consumo di frutta esotica (come banana o ananas)

La frutta verrà opportunatamente tagliata dal personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, prima di essere somministrata ai bambini.

NOTE MENU' CELIACHIA:

Il menù per la celiachia non prevede in nessun modo alimenti contenente glutine.

Per ricette come verdure gratinate o secondi composti come polpette e hamburger o infarinature esterne dell'alimento stesso è previsto pane o farina senza glutine.

ELENCO ALLERGENI:

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Questi menù possono prevedere la presenza di tali allergeni (sottolineati nei menù)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Uova e prodotti a base di uova.

3. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

5 Sedano e prodotti a base di sedano.

Ma i prodotti industriali derivati, come specificato nelle confezioni ,possono contenere tali allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

2 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

3. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato ;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

4. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

5. Senape e prodotti a base di senape.

6. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

7. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

8:Lupini e prodotti a base di lupini.

9. Molluschi e prodotti a base di molluschi.