



SI AVVISANO I GENITORI DEI BAMBINI CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI PRESSO QUESTA MENSA POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI - regolamento UE n°1169/11

- GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 
- PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 

Poiché le informazioni relative alla presenza di bambini allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di preparazione verranno preparati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una intolleranza e/o allergia.