

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA
COMUNE DI TRICESIMO
AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 14/11/2025



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Arrosto di suino agli aromi	X								X					
Arrosto di suino con patate al forno	X								X					
Arrosto di tacchino al forno														
Asiago							X							
Bocconcini di pollo agli aromi	X								X					
Bocconcini di pollo con patate al rosmarino	X								X					
Bocconcini di tacchino al limone	X								X					
Cous cous alle verdure	X		X				X		X					
Crema di fagioli cannellini con farro	X		X				X		X					
Crema di fagioli cannellini con orzo	X		X				X		X					
Crema di lenticchie con orzo	X		X				X		X					
Crema di lenticchie con pastina	X		X				X		X					
Crema di piselli con farro	X		X				X		X					
Crema di zucca con pastina	X		X				X		X					
Farinata di ceci														
Fil. di merluzzo gratinato	X			X										
Filetto di halibut al forno				X										
Filetto di halibut gratinato	X			X										

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA
COMUNE DI TRICESIMO
AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 14/11/2025



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Filetto di platessa gratinato	X			X										
Frico con polenta							X							
Frittata agli spinaci	X		X				X							
Frittata al forno	X		X				X							
Frittata con patate	X		X				X							
Frittata con porri	X		X				X							
Frutta fresca di stagione														
Frutta fresca di stagione (aut-inv)														
Frutta fresca di stagione (aut-inv) e pane	X													
Gelato			X				X	X						
Gnocchi di patate al burro e salvia	X		X				X							
Gnocchi di patate al pomodoro	X		X				X		X					
Hamburger di trota al forno	X		X	X			X							
Lasagne al ragù di bovino	X		X				X		X					
Lasagne al ragù di lenticchie	X		X				X		X					
Latteria							X							
Mozzarella							X							
Pane comune	X													

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA COMUNE DI TRICESIMO



AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 14/11/2025

La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Pane integrale	X													
Pane speciale	X		X				X	X			X			
Passato di verdure con farro	X		X				X		X					
Passato di verdure con orzo	X		X				X		X					
Passato di verdure con pastina	X		X				X		X					
Pasta agli aromi	X		X				X							
Pasta al cavolfiore	X		X				X		X					
Pasta al ragù di bovino	X		X				X		X					
Pasta all'olio	X		X				X							
Pasta alle carote e cavolfiore	X		X				X		X					
Pasta integrale ai piselli	X		X				X		X					
Pasta integrale al pomodoro	X		X				X		X					
Pasta integrale al ragù di bovino	X		X				X		X					
Pasta integrale al ragù di verdure	X		X				X		X					
Pasta integrale alla pizzaiola	X		X				X		X					
Pastina in brodo vegetale	X		X				X		X					
Patate all'olio														
Pizza margherita	X						X							

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA
COMUNE DI TRICESIMO
AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 14/11/2025

La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Polpette di lenticchie al pomodoro	X		X				X		X					
Polpette di salmone (produzione propria)	X		X	X			X							
Polpettone di legumi al pomodoro	X		X				X		X					
Riso ai porri			X				X		X					
Riso al cavolfiore			X				X		X					
Riso all'olio e grana			X				X							
Riso alla crema di broccoli			X				X		X					
Riso alla zucca			X				X		X					
Riso alle verdure			X				X		X					
Riso allo zafferano			X				X		X					
Robiola							X							
Seppie in umido									X					X
Spezzatino di bovino con patate all'olio									X					
Spezzatino di pollo con purè di patate	X						X		X					
Straccetti di pollo al latte	X						X							
Straccetti di pollo al rosmarino	X								X					
Stracchino							X							
Torta	X		X			X	X	X						

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA
COMUNE DI TRICESIMO
AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 14/11/2025



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Torta Margherita (produzione propria)	X		X											
Uova al funghetto			X						X					
Uova strapazzate			X											
Verdura cotta														
Verdura cruda														