|  |
| --- |
| Prikaži izvorno sliko**MENÙ**05.06.2023 – 09.06.2023 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane con farina di grano saraceno **(1)**,panna acida **(7)**,marmellata,latte freddo **(1)** | bistecca macinata,patate arrosto,ajvar,insalata verde con cetrioli e cipollotti,acqua |  |
| **MAR** | granola alla frutta (1),yogurt integrale (7),mela | fettina di pollo alla griglia,patate in tecia,piselli stufati,insalata di pomodori,acqua |  |
| **MER** | panino tipo kaiser **(1)**,petto di pollo,cetrioli,tisana alle erbe | minestrone di patate con würstel **(1)**, gnocchi con ripieno alla frutta (1,3),succo con meno zucchero |  |
| **GIO** | **pane semintegrale** (7)**,****patè di tonno** (4,7)**,****limonata** | **filetto di branzino FONDA** (4)**,****patate e rucola,****insalata verde,****acqua** |  |
| **VEN** | saccottino all'albicocca **(1,3,7)**,cioccolata **(6,7)**,mela |  tortellini al formaggio in sugo di verdure (1,3,7),barbabietole rosse,acqua |  |
| **SCHEMA SCOLASTICO: pomodoro ciliegino** |
| **LEGENDA****1-**glutine**, 2-**crostacei**, 3-**uova**, 4-**pesce**, 5-**arachidi**, 6-**soia**, 7-**latte**,** **8-**frutta a guscio**, 9-**sedano**, 10-**senape**, 11-**sesamo, **12-**anidride solforosa, **13-**lupino, **14-**molluschi |
|  |

Nel caso in cui non sia possibile fornire cibo adeguato, ci riserviamo il diritto di modificare il menù.

Gli alimenti possono contenere sostanze allergeni che possono provocare allergie o intolleranze.

Per gli alunni che seguono una dieta verranno forniti alimenti adeguati.

 **Responsabile cucina: Marko Petrović**

**Responsabile alimentazione: Metka Benedik**



 **L'8 giugno si celebra la giornata internazionale degli oceani** !

 La mostra in refettorio è stata allestita in

In collaborazione con