|  |
| --- |
| **MENÙ**DALL'11 AL 15 DICEMBRE 2023  |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane d'avena **(1)**,crema di formaggio **(7)**,peperoni,succo con meno zucchero | salsiccia arrosto,crauti stufati,patate lesse,acqua |  |
| **MAR** | fiocchi di mais **(1)**,yogurt probiotico **(7)**,frutta secca | fettine al forno impanate **(1,3)**,riso,piselli e carote stufate,acqua |  |
| **MER** | panino biologico al formaggio **(1,7)**,cioccolata **(7)**,mela |  vellutata di zucca,straccetti di tacchino in salsa alla panna **(7)**,gnocchi **(1,3)**,insalata di cavolo cappuccio biologico e fagioli,acqua |  |
| **GIO** | panino integrale **(1)**,mortadella,olive,tisana alla frutta | minestra di lenticchie **(1)**,dolce alle carote **(1,3,7)**,succo con meno zucchero |  |
| **VEN** | saccottino integrale ai mirtilli **(1,3,7)**,caffellatte **(7)**,clementine | filetto di branzino,bietole e patate,insalata verde,acqua |  |
| **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**