|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MENÙ**  DAL 15 AL 19 APRILE 2024 | | | |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | buchteln alla marmellata **(1,3,7)**,  caffellatte **(7)**,  banana | straccetti di tacchino in salsa alla senape (**1,7,10**),  tre cereali (**1**),  insalata verde e cicoria,  acqua |  |
| **MAR** | cornetto integrale **(1,6,11)**,  yogurt biologico alla frutta **(7)**, | gulasch di manzo **(1)**,  polenta,  insalata iceberg e radicchio,  acqua |  |
| **MER** | panino con crosta di formaggio **(1)**,  salume poli,  insalata verde,  limonata | minestrone di cavolo verza con carne di vitello biologica,  dolce **(1,3,7)**,  succo con meno zucchero |  |
| **GIO** | pane semintegrale **(1)**,  crema spalmabile al tartufo (**7)**,  olive,  tisana alle erbe | spiedini di pollo,  patate in tecia,  insalata verde,  acqua |  |
| **VEN** | fiocchi di mais,  latte **(7)**,  mela | cannelloni ai funghi **(1,3)**,  risotto agli asparagi,  cavolo cappuccio e fagioli,  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**