|  |
| --- |
|  **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**