|  |
| --- |
|  **MENÙ**DAL 22 AL 26 APRILE 2024 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane d'avena **(1)**,uova sode **(3)**,formaggino **(3,7)**,peperoni freschi,tisana | zuppa di mais,pasta alla milanese **(1,3)**,parmigiano **(3,7)**,insalata verde e fagioli,acqua |  |
| **MAR** | pane biologico **(1)**,yogurt alla frutta **(7)**,banana | brodo di manzo con gnocchetti di semolino **(1,3)**,straccetti di pollo in salsa ai porri,cous-cous **(1)**,barbabietole rosse,acqua |  |
| **MER** | panino bianco **(1)**,prosciutto cotto,cetrioli sottaceto,acqua | jota con carne affumicata,torta marmorizzata **(1,3,7)**,succo con meno zucchero |  |
|  **GIO** | granola **(1,6)**,yogurt integrale **(7)**,mela | polpette al sugo **(1)**,patate lesse,insalata verde,acqua |  |
| **VEN** | pane semintegrale **(1)**,paté di tonno **(7,14)**,olive, tisana alle erbe | filetto di sogliola **(14)**,patate al burro **(7)**,insalata mista,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**