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