|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MENÙ**  DAL 17 AL 21 GIUGNO 2024 | | | |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane di farro **(1)**,  crema di formaggio **(7)**,  cetrioli,  succo con meno zucchero | pasta colorata alla carbonara **(1,3)**,  insalata verde,  acqua |  |
| **MAR** | saccottino al cioccolato **(1,3,7)**,  bevanda,  frutta | gulasch di vitello,  gnocchi di semolino **(1, 3)**,  insalata verde e pomodori  acqua |  |
| **MER** | panino **(1)**,  prosciutto cotto,  cetrioli,  mela  acqua | minestrone di lenticchie **(1)**,  gelato **(7)**,  acqua |  |
| **GIO** | pane tipo radice **(1,3,7,11)**,  yogurt **(7)**,  pesca noce | cannelloni al formaggio **(1,3,7)**,  tre cereali **(1)**,  zucchine biologiche stufate,  cavolo cappuccio biologico e fagioli,  acqua |  |
| **VEN** | corn flakes,  latte biologico **(7)**,  pesca | filetto di trota al forno **(4)**,  insalata di patate e cetrioli,  succo con meno zucchero |  |
| **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**