|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MENÙ**  DAL 14 AL 18 OTTOBRE 2024 | | | |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane semintegrale **(1)**  paté di pollo **(7)**  foglia di insalata  caffellatte **(1,7)** | coscia di pollo  straccetti di pasta fresca **(1,3)**  barbabietole rosse  acqua |  |
| **MAR** | pizza **(1,3,7)**  mandarino  tisana | minestrone d'orzo con carne secca **(1)**  torta marmorizzata **(1,3)**  succo con meno zucchero |  |
| **MER** | pane all'olio d'oliva **(1)**,  crema spalmabile ai tartufi **(7)**  tisana | moussaka **(1,3,7)**  cavolo cappuccio e fagioli  acqua |  |
| **GIO** | fiocchi cioccolato e banana **(1,6)**  latte di produzione locale **(7)**  mele secche | gulasch **(1)**  gnocchi **(1,3)**  insalata verde e mais,  acqua |  |
| **VEN** | panino di mais **(1)**  fetta di formaggio **(3,7)**  cetrioli  tisana con limone | risotto ai funghi  polpette di soia **(1,6)**  insalata verde  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**