|  |
| --- |
| **MENÙ**DAL 14 AL 18 OTTOBRE 2024 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | pane semintegrale **(1)**paté di pollo **(7)**foglia di insalatacaffellatte **(1,7)** | coscia di pollo straccetti di pasta fresca **(1,3)**barbabietole rosseacqua |  |
| **MAR** | pizza **(1,3,7)**mandarinotisana | 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 fagioliacqua  |  |
| **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)**cetriolitisana con limone | risotto ai funghipolpette di soia **(1,6)**insalata verdeacqua |  |
| **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**