|  |
| --- |
| **MENÙ**DAL 7 ALL’11 OTTOBRE 2024 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN** | panino ai semi di papavero **(1)**, yogurt con pezzi di frutta **(7)**,banana | penne al sugo **(1,3)**parmigiano **(3,7)**cavolo cineseacqua |  |
| **MAR** | girella salata al formaggio **(1,3,7)**yogurt **(7)**cetrioli freschi | minestrone di verza e carnecrostata di amarene **(1,3,7)**succo con meno zucchero |  |
| **MER** | pane integrale biologico **(1)**salume »poli light«carote di produzione localeacqua | zuppa di funghi **(1)**cous cous con zucca e carne di vitello **(1)**barbabietole rosseacqua |  |
| **GIO** | latte di produzione locale **(7)**fiocchi di cacao (*čokolino*) **(1,6)**pera | fettine di pollo in salsa di porri **(1)**,gnocco di pane **(1,3)**insalata verde e rucolaacqua |  |
| **VEN** | pane semintegrale **(1)**burro **(7)**marmellata alla rosa canina,latte**(7)** | filetto di sgombro **(4)**patate lessecavolo cappuccio e fagioliacqua |  |
| **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**