|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 cinese  acqua |  |
| **MAR** | girella salata al formaggio **(1,3,7)**  yogurt **(7)**  cetrioli freschi | minestrone di verza e carne  crostata di amarene **(1,3,7)**  succo con meno zucchero |  |
| **MER** | pane integrale biologico **(1)**  salume »poli light«  carote di produzione locale  acqua | zuppa di funghi **(1)**  cous cous con zucca e carne di vitello **(1)**  barbabietole rosse  acqua |  |
| **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 rucola  acqua |  |
| **VEN** | pane semintegrale **(1)**  burro **(7)**  marmellata alla rosa canina,  latte**(7)** | filetto di sgombro **(4)**  patate lesse  cavolo cappuccio e fagioli  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**