|  |
| --- |
| Prikaži izvorno sliko **MENÙ**DAL 6 AL 10 GENNAIO 2025 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN**  | pane semintegrale **(1)**paté di tonno **(4,7)**tisana alla fruttaarancia | fettina di maiale alla grigliastraccetti di pasta fresca con cavolo cappuccio **(1,3)**acqua |  |
| **MAR** | pane integrale **(1)**salame ungheresepeperoni sottacetotisana alle erbe | spezzatino di pollo con verdure **(1)**crostata di mele **(1,3,7)**succo con meno zucchero |  |
| **MER** | semolino al latte biologico **(1,7)**cacao in polvere **(6)**frutta a guscio | straccetti di pollo in salsa ai funghi **(1)**risobarbabietole rosse |  |
| **GIO** | cornetto integrale **(1,6,11)**smoothie biologico **(7)**banana | salsiccia rape acidepatate lesseacqua |  |
| **VEN** | pane di mais **(1)**crema spalmabile al miele **(7)**caffellatte **(1,7)**mela  | tortellini al formaggio **(1,3,7)**sugo di pomodoroformaggio grattugiato **(3,7)**insalata verde e ceciacqua |  |
| **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**