|  |
| --- |
|  **MENÙ**DAL 12 AL 16 MAGGIO 2025 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN**  | kipfel al latte **(1,7)**cioccolata calda **(7)**frutta secca | cosce di pollostraccetti di pasta fresca con cavolo cappuccio **(1,3)**barbabietole rosseacqua |  |
| **MAR** | panino **(1)**würstel senape **(10)**succo al 100% | minestrone di lenticchie con carne affumicatatortino di mele e noci **(3,7,8)**succo |  |
| **MER** | pane di miglio biologico **(1)**fette di formaggio **(7)**carotetisana alle erbe  | fusilli **(1,3)** al pomodoro e basilicoparmigiano **(3,7)**cavolo cappuccioacqua |  |
| **GIO** | semolino al latte biologico **(1,7)**cacao in polvere **(6)**mela | arrosto di maiale ai funghi **(1)**struccoli alla ricotta **(1,3,7)**insalata verde e ceciacqua |  |
| **VEN** | pane d’avena **(1)**paté di pesce **(4)**cetrioli biologicitisana | zuppa di carotefiletto di branzino **(4)**bietole e patateacqua |  |
| **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**