|  |
| --- |
|  **MENÙ**DAL 19 AL 23 MAGGIO 2025 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN**  | pane semintegrale **(1)**panna acida **(7)**marmellatatisana alle erbe | filetto di pollo arrostognocchi **(1,3)**piselli cottiinsalata verde e maisacqua |  |
| **MAR** | panino integrale **(1)**salame ungherese cetrioli biologicilimonata | stufato di fagioli e carne (pasulj) **(1)**crespelle al cioccolato **(1,3,7)**succo |  |
| **MER** | pane d’avena biologica **(1)**crema di ricotta **(7)**fragoletisana alla frutta | tagliolini in brodo di manzo **(1,3)**risotto pollo e asparagi barbabietole rosseacqua |  |
| **GIO** | fiocchi di maislatte **(7)**frutta secca | penne integrali **(1,3)**salsa al formaggio **(3,7)**insalata verde e ceciacqua |  |
| **VEN** | cornetto integrale ai semi **(1,3,6,7)**yogurt alla frutta **(7)**banana | zuppa di cavolfiorecannelloni al formaggio **(1,3,7)**patate lesse crema di spinaci **(7)**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**