|  |
| --- |
|  **MENÙ**DAL 5 AL 9 MAGGIO 2025 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN**  | pane semintegrale **(1)**crema al formaggio **(7)**cetrioli sottacetotisana | ragù di pollo **(1)**tre cereali **(1)**insalata verdeacqua |  |
| **MAR** | panino integrale **(1)**prosciutto cotto foglia di insalata verdelimonata | lasagne con carne di tacchino **(1,3,7)**insalata verde, fagioli e maisacqua |  |
| **MER** | pane integrale biologico **(1)**crema spalmabile al miele **(7)**cioccolata calda **(7)**mela | fettina di maiale arrostopatate arrostoajvarinsalata verdeacqua |  |
| **GIO** | girella al formaggio **(1,3,7)**yogurt alla frutta **(7)**banana | pollo al sugo di carcioficous cous **(1)**barbabietole rosseacqua |  |
| **VEN** | miglio con cannella e mele **(7)**succo di frutto al 100% | polpette di soia **(1,3,6)**patate lesse broccoli e carotine in umidoinsalata verde 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**