|  |
| --- |
|  **MENÙ**DAL 22 AL 25 APRILE 2025 |
|  | **MERENDA** | **PRANZO** |  |
| **LUN**  |  |  |  |
| **MAR**  | panino tipo kaiser **(1)**petto di pollopeperonisucco con meno zucchero | fettina di pollo arrosto in umido **(1)**gnocchetti **(1,3)**insalata verdeacqua |  |
| **MER** | pane di farro biologico **(1)**crema spalmabile al formaggio e peperoni **(7)**succo con meno zucchero | stelline in brodo di ossa **(1,3)**risi e bisi con tocchetti di pollobarbabietole rosseacqua |  |
| **GIO** | pane integrale **(1)**burro **(7)**marmellatalatte **(7)** | gnocchi al ragù di vitello biologico **(1,3)**parmigiano **(3,7)**cavolo cappuccioacqua |  |
| **VEN** | panino ai semi **(1)**yogurt alla frutta biologica **(7)**mela | zuppa di cavolfiorenasello impanato **(1,3,4)**insalata di 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**