

## MENU

<b>LUNEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Caserecce al tonno rosse  Frittata  Carote julienne Pane Frutta	<b>LUNEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spezzatino di maiale al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	<b>LUNEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Tagliatelle al ragù di manzo Squacquerone (1/2 porz.)  Insalata verde Piadina Frutta	<b>LUNEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Ravioli burro e oro  Insalata  Patate arrosto Pane Frutta
<b>MARTEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Fusilli con verdure grigliate Bocconcini di tacchino Tris di legumi Pane Frutta	<b>MARTEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Riso con zucchine Pollo al forno Piselli Pane ai cereali Gelato	<b>MARTEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Risotto allo zafferano Pollo gratinato con erbe Pomodori Pane Frutta	<b>MARTEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Trenette al pesto Scaloppina di pollo al limone Piselli Pane Frutta
<b>MERCOLEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Gramigna al ragù Mozzarella Pomodoro Pane Frutta	<b>MERCOLEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Trivellini al pesto Sformato di patate e speck Insalata e pomodoro Pane Frutta	<b>MERCOLEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Pennette con gamberetti Sformato con zucchine Pinzimonio Pane integrale Frutta	<b>MERCOLEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Penne poco arrabbiate Fesa di tacchino Insalata mista Pane Gelato
<b>GIOVEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Penne olio e parmigiano  Pesce* gratinato Patate prezzemolate Pane integrale Gelato	<b>GIOVEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Caserecce con mazzancolle e zucchine Parmigiano Insalata Pane Frutta	<b>GIOVEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Fusilli melanzane, pomodoro e origano Lombo di maiale al forno Patate Pane Frutta	<b>GIOVEDÌ</b> <b>PRANZO</b> Insalata di riso  Salmone al forno Zucchine trifolate Pane Frutta
<b>VENERDÌ</b> <b>PRANZO</b> Risotto con zafferano e zucchine Fettine panate  Pinzimonio Pane Frutta	<b>VENERDÌ</b> <b>PRANZO</b> Gobbetti al pomodoro e basilico Insalata di pesce/pesce misto al forno Carote julienne Pane Frutta	<b>VENERDÌ</b> <b>PRANZO</b> Sedani olio e parmigiano  Tonno  Fagioli Pane Gelato	<b>VENERDÌ</b> <b>PRANZO</b> Gramigna con prosciutto cotto  Uovo sodo  Pomodori Pane ai cereali Frutta
<b>08/06/17 – 09/06/17</b> <b>03/07/17 – 07/07/17</b> <b>31/07/17 – 04/08/17</b> <b>28/08/17 – 01/09/17</b>	<b>12/06/17 – 16/06/17</b> <b>10/07/17 – 14/07/17</b>  <b>04/09/17 – 08/09/17</b>	<b>19/06/17 – 23/06/17</b> <b>17/07/17 – 21/07/17</b>  <b>11/09/17 – 14/09/17</b>	<b>26/06/17 – 30/06/17</b> <b>24/07/17 – 28/07/17</b> <b>21/08/17 – 25/08/17</b>

\* Pesce = halibut o merluzzo o platessa o salmone  
 Giornalmente sono presenti prodotti BIO, e/o prodotti Km. 0 e/o IGP.

A CURA  
 DEL SERVIZIO DIETETICO DI SOLARIS SRL  
 Dott.ssa in dietistica **SIMONETTA COSENTINO**

Hanno collaborato il Capo cuoco **Antonino Scalabrino** e i cuochi del Centro Produzione Pasti di Castel San Pietro Terme.

**SOLARIS SRL**

Mail: [info@solariscspietro.it](mailto:info@solariscspietro.it) - [solaris.pec@legalmail.it](mailto:solaris.pec@legalmail.it)

Sito internet: [www.solariscspietro.it](http://www.solariscspietro.it)

Sede legale e uffici, Via Oberdan 10/11, 40024 Castel San Pietro Terme - Tel. 051/69.51.978 - fax 051/69.51.966  
 Ufficio c/o comune di Ozzano dell'Emilia, Via della Repubblica 10, 40064 Ozzano dell'Emilia - Tel. 051/79.13.18 fax 051/79.13.45  
 C.F./P. IVA e Registro Imprese BO: n. 02701751204. R.E.A. BO n. 460405. Capitale Sociale €. 14.285,00 i.v.