



## Comune di Cutrofiano Città della ceramica

### COMUNICAZIONE ALLE FAMIGLIE

#### Avvio del servizio di refezione scolastica – Scuola dell'Infanzia Anno scolastico 2026/2027

Si comunica alle famiglie dei bambini frequentanti le Scuole dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di Cutrofiano che il servizio di refezione scolastica avrà inizio **lunedì 5 ottobre 2026**.

La gestione del servizio, compresa la prenotazione dei pasti e l'acquisto dei buoni pasto, avverrà attraverso l'applicazione School Web, secondo le modalità già in uso.

Si invitano, pertanto, le famiglie interessate a provvedere per tempo alla disponibilità dei buoni pasto necessari, al fine di garantire la regolare fruizione del servizio sin dal primo giorno di avvio.

Si coglie l'occasione per sollecitare le famiglie che risultino ancora in posizione debitoria relativa ai servizi di refezione scolastica degli anni precedenti a provvedere quanto prima alla regolarizzazione degli importi dovuti.

La regolarizzazione delle eventuali morosità pregresse è necessaria per consentire una corretta gestione del servizio e il regolare aggiornamento della posizione dell'utente sulla piattaforma School Web.

Per eventuali chiarimenti o per verificare la propria posizione, le famiglie potranno rivolgersi all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Cutrofiano.

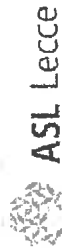
Si confida nella consueta collaborazione delle famiglie.

Comune di Cutrofiano V. Marcello Rizzo n. 1- tel: 0836542230

p.e.c: [protocollo.comune.cutrofiano@pec.rupar.puglia.it](mailto:protocollo.comune.cutrofiano@pec.rupar.puglia.it);

[servizisociali.comune.cutrofiano@pec.rupar.puglia.it](mailto:servizisociali.comune.cutrofiano@pec.rupar.puglia.it)

e-mail: [protocollo@comune.cutrofiano.le.it](mailto:protocollo@comune.cutrofiano.le.it)



ASL Lecce

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Area Nord  
Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 - email [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)  
Direttore - Dr. Roberto Carli

ALLEGATO I

Prot. n. 181285 del 06.08.2026

### Menù Autunno-Inverno a. s. 2026 - 2027

|        | Lunedì                                                                                                                                | Martedì                                                                                                                    | Mercoledì                                                                                                                                  | Giovedì                                                                                                                               | Venerdì                                                                                                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sett.1 | Pastina in brodo vegetale<br>Stracchetti croccanti di pollo<br>Cavolfiore gratinato<br>Pane con verdure (pizzi)<br>Frutta di stagione | Pasta al pomodoro<br>Salmone gratinato<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                          | Pasta e legumi<br>Frittata con verdure<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit.C                                          | Risotto con cuori di carciofo e carote<br>Hamburger di pesce<br>Biete all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE*      | Pasta integrale e patate<br>Crocchette di ricotta<br>Spinaci all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista Vit.C               |
| Sett.2 | Riso e piselli verdi<br>Frittelle di ceci e zucchine<br>Spinaci all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit.C               | Cavatelli/orecchiette integrali al sugo<br>Polpette di pesce al forno<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione | Passato di verdure con riso<br>Stracchetti di vitello con scaglie di parmigiano<br>Patate al Forno<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione | Pasta e cannellini con sugo<br>Frittata con spinaci<br>Spinaci/cavolfiore all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE* | Pasta al ragù di pesce<br>Ravioli o mozzarella o ricotta<br>Carote gratinate con mandorle<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista |
| Sett.3 | Pasta e lenticchie<br>Frittata semplice<br>Insalata<br>Pane con verdure, "pizzi leccesi"<br>Frutta di stagione Vit.C                  | Riso al pomodoro<br>Bocconcini di pesce gratinato alle erbe<br>Cicoria all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione   | Risotto allo zafferano<br>Spezzatino di tacchino<br>Cavolfiori gratinati<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                          | Pasta integrale e patate<br>Salmone gratinato<br>Bietola all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE*                   | Pasta al sugo<br>Ricotta o mozzarella o scamorza<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista                        |
| Sett.4 | Pasta integrale con crema di zucca<br>Polpette di cavallo<br>Patate al forno<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                 | Pasta al ragù di pesce<br>Bocconcini di pollo<br>Spinaci al parmigiano<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione            | Pasta e lenticchie<br>Tortino di ricotta e spinaci<br>Insalata<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione                                     | Pasta al pomodoro<br>Merluzzo gratinato alle erbe<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit.C<br>DOLCE*          | Pizza margherita*<br>Ricotta o mozzarella o scamorza<br>Cavolfiore gratinati<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista              |
| Sett.5 | Pasta e lenticchie<br>Ricotta o mozzarella o scamorza<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C                     | Risotto allo zafferano<br>Sovra coscia di pollo arrosto<br>Spinaci all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione       | Pasta al sugo<br>Salmone agli aromi vegetali<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                                    | Crema di verdure con riso<br>Stracchetti croccanti di pollo<br>Patate al forno<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE*     | Patalini in pure di fave<br>Frittata con verdure<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista Vit.C                        |

La Dietista: Dott.ssa Valentina Bianco

Il Dirigente Medico: Dott.ssa Maria Teresa Bruno





ASL Lecce

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Area Nord  
Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 - email: [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)  
Direttore - Dr. Roberto Carli

ALLEGATO I

Prot. n. 181285 del 06.08.2026

### Menù Primavera-Estate a. s. 2026 - 2027

|        | Lunedì                                                                                                                                   | Martedì                                                                                                                          | Mercoledì                                                                                                                                 | Giovedì                                                                                                                         | Venerdì                                                                                                                                       |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sett.1 | Pasta e lenticchie<br>Caciotta o scamorza<br>Fagiolini con Ricotta dura grattugiata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C      | Pasta al pomodoro fresco<br>Plattessa dorata agli aromi<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione               | Risotto allo zafferano<br>Tacchino alla pizzaioia<br>Zucchine trifolate<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione                           | Pasta e ragù<br>Polpette di melanzane<br>Insalata di pomodori e caroselli<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE*    | Pasta primavera<br>Frittata semplice<br>Carote julienne<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista                                 |
| Sett.2 | Pasta integrale e Patate<br>Salmone agli aromi<br>Bietola all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                              | Pasta alla pizzaioia<br>Robiola o mozzarella<br>Insalata di pomodori<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione                     | Pasta o riso e piselli<br>Tortino ricotta e spinaci<br>Julienne di carote<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C                 | Orecchiette al pomodoro fresco<br>Polpette di vitellone al sugo<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE*  | Pasta, carote, zucchine e gamberetti<br>Schiacciate di pesce<br>Insalata mista<br>Pane con verdure (pizzi)<br>Macedonia fresca o frutta mista |
| Sett.3 | Riso con crema di carote<br>Straccetti croccanti di pollo<br>Insalata<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                           | Pasta e lenticchie<br>Caciottina o scamorza fresca<br>Insalata di pomodori e caroselli<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione  | Pasta al pomodoro e melanzane<br>Bocconcini di pesce<br>gratinato alle erbe<br>Pisellini all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione | Pasta integrale con patate<br>Tacchino al limone<br>Carote julienne<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C<br>DOLCE*   | Pasta al ragù di pesce<br>Frittata con verdure<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia o frutta mista di stagione                   |
| Sett.4 | Riso Carote e zucchine<br>Bocconcini di pesce gratinati<br>Insalata di pomodori<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                 | Pasta al pomodoro fresco<br>Polpette di magro di cavallo<br>Fagiolini all'olio<br>Pane con verdure (pizzi)<br>Frutta di stagione | Pasta fresca e ceci (ciceri e tria)<br>Schiacciate di melanzane<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C         | pizza margherita*<br>Robiola o mozzarella<br>Insalata di pomodori e caroselli<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione<br>DOLCE* | Crema di verdure con riso<br>Merluzzo gratinato<br>Patate al forno<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista                      |
| Sett.5 | Risotto ai fiori di zucca/zucchine<br>Sovra coscia di pollo arrosto<br>Patate al forno<br>Pane con verdure (pizzi)<br>Frutta di stagione | Riso e lenticchie<br>Crocchette di ricotta<br>Fagiolini all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                        | Pasta, carote, zucchine e gamberetti<br>Polpette di pesce<br>Insalata mista<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione                      | Pasta alla crudaioia<br>Mozzarella o ricotta<br>Pomodori gratinati<br>Pane mezzo sale<br>Frutta di stagione Vit. C<br>DOLCE*    | Pasta alla pizzaioia<br>Frittata con o senza verdure<br>Bietola all'olio<br>Pane mezzo sale<br>Macedonia fresca o frutta mista                |

La Dietista: Dott.ssa Valentina Bianco

Il Dirigente Medico: Dott.ssa Maria Teresa Bruno

*Valentina Bianco*

