

Verbale n. 1 del 22/09/2025**Inizio riunione:** ore 16.53**Fine riunione:** ore 18.27**Luogo:** Piattaforma TEAMS**Partecipanti:**

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa:
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio:
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. Novità avvio a.s. 2025/26
2. Risultati indagine di gradimento a.s.2024/25
3. Varie ed eventuali

Inizio lavori ore 16.53

L'incontro inizia con il saluto da parte del **Presidente di Milano Ristorazione** che ringrazia per la presenza e dà il benvenuto anche ai nuovi membri della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa. Racconta come lo scorso anno scolastico sia stato un anno impegnativo che ha visto il raggiungimento di molti obiettivi e conferma l'impegno di tutti i colleghi di Milano Ristorazione verso il continuo miglioramento del servizio anche in questo nuovo anno, sottolineando l'importanza della forte sinergia e collaborazione con il Comune di Milano e con RCCM. Anticipa che durante il presente incontro si parlerà dell'innovazione dei menu stagionali, dell'avanzamento del progetto di riqualificazione dei refettori e del trasferimento delle infrastrutture di Milano Ristorazione presso il Mercato Alimentare Sogemi.

Viene avviata poi la condivisione da parte di **Milano Ristorazione** delle slide sulle "Novità del servizio di refezione" per il nuovo anno scolastico, anticipando quanto verrà presentato l'indomani mattina nel corso della conferenza stampa di inizio anno.

Inizia con una panoramica sull'avvio dell'anno scolastico 2025-26 che è stato per le scuole dell'infanzia comunali e nei nidi, il 3 settembre, mentre dal 12 settembre si è avviato per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie statali con gradualità in base al calendario fornito dai dirigenti scolastici. Il perimetro del servizio è sempre in linea con gli anni passati con una media di 75.000 pasti serviti ogni giorno in 418 refettori di utenza scolastica. Saranno 180 asili nido serviti che comprendono sia nidi d'infanzia sia 45 sezioni primavera. Si passa poi all'illustrazione delle iniziative e dei progetti che, in questo anno scolastico come anche negli scorsi, caratterizzeranno l'impegno di Milano Ristorazione per coinvolgere l'utenza, e quindi famiglie, bambini, insegnanti, commissari mensa. Tutte attività messe in campo insieme all'Area Food Policy, con l'obiettivo di aumentare il dialogo, l'ascolto e la trasparenza del servizio. Il primo progetto illustrato è "Tutti a tavola", introdotto l'anno scorso, anche dietro impulso e collaborazione della RCCM. Quest'anno è già completato i panel delle adesioni da parte di 13 scuole primarie, 11 infanzia, per un totale di 24 scuole e 44 classi in tutti i Municipi cittadini. Nel questionario somministrato al termine dell'iniziativa dell'anno scorso, gli insegnanti hanno valutato questa esperienza con 4 punti su 5 e quindi questo dà lo stimolo per procedere anche quest'anno con l'iniziativa. L'elenco completo delle scuole aderenti verrà inviato a stretto giro alla RCCM. Si preannuncia anche il ritorno del progetto "Dall'orto alla tavola", sulla base del successo degli ultimi due anni, e verrà riproposto in sei giornate articolate in due/tre centri cucina.

L'anno scorso i numeri della partecipazione hanno visto la presenza di 134 bambini e 108 genitori in rappresentanza di 50 scuole. Passando a "Frutta a metà mattina" si informa che è in atto la fase di raccolta

Pag. 1/7

adesioni, al momento dell'incontro le scuole primarie aderenti sono 17. Al termine della prima fase di adesione, prevista per la fine del mese di settembre, si aprirà una seconda finestra per le scuole che non sono riuscite a aderire. Un grande impulso a questo progetto è stata l'adesione di 42 scuole comunali dell'infanzia, il doppio dello scorso anno. Verrà riavviata la raccolta di adesioni al progetto "Sacchetto salvamerenda" con vari richiami, durante l'anno, per la consegna gratuita a chiunque ne faccia richiesta.

Ritournerà anche la raccolta del cibo non consumato nei refettori, sia attraverso la collaborazione storica, attiva dal 2003 con Siticibo, sia anche attraverso il progetto CARE che è stato introdotto in via sperimentale nello scorso anno scolastico nell'ambito del progetto Horizon Europe Cultivate. Si tratta dell'integrazione della rete di raccolta già strutturata con altre 18 scuole, site nei Municipi 4 e 5, dove la raccolta è stata effettuata attraverso cargo bike. Questo progetto è frutto della collaborazione di diversi enti tra cui Fondazione Snam che con Magma SRL ha messo a disposizione il suo knowhow e ha permesso di realizzare un primo importante risultato.

In tema di materie prime, mantenendo alte cura e attenzione poste nella selezione delle materie prime e alla valorizzazione del territorio italiano, della filiera corta, del chilometro zero e anche delle piccole medie imprese, si evidenzia che la percentuale di materie prime bio è sempre in crescita.

Per valorizzare ancora di più la qualità delle materie prime, nell'ambito del progetto europeo School Food 4 Change, è stato dato impulso, all'interno delle procedure di bando, alla richiesta da parte di alcuni fornitori scelti di proporre progetti didattici dedicati alle scuole primarie per la valorizzazione della conoscenza delle materie prime e del lavoro a monte del consumo. Le pratiche attuative di questi progetti avranno come ambiti, per esempio, l'apertura di stabilimenti produttivi, l'organizzazione di laboratori.

In merito alle attività dedicate al personale della società, continuerà il percorso formativo per i cuochi e gli assistenti di plesso, nell'ambito delle iniziative di School Food 4 Change.

I cuochi saranno ancora protagonisti del progetto "Un cuoco per amico", che diventerà un'attività su richiesta delle scuole. Si fisserà, quindi un calendario che si estenderà per tutto l'anno scolastico e permetterà di visitare tutte le scuole che lo desidereranno.

Abbiamo anche il format animato di Chef Ambrogio, lanciato ad aprile u.s., per arrivare ai bambini con un nuovo strumento e un nuovo linguaggio. Chef Ambrogio racconta la preparazione di alcune ricette dei nostri piatti. La seconda puntata sarà lanciata domani 23 settembre ed è dedicata invece alla frittata. Le puntate sono sempre disponibili sia sul nostro sito, sia sul nostro canale YouTube.

In merito al Sito istituzionale, dal 23 settembre sarà online la sezione Scuole, un canale dedicato pensato proprio per fornire a tutti gli insegnanti e agli educatori un posto dove andare a trovare tutte le informazioni sui progetti, le modalità per candidarsi e aderire ad essi, piuttosto che ritrovare tutti i materiali didattici che di volta in volta vengono prodotti in ambito di educazione alimentare.

In tema di menù inverno del nuovo anno scolastico, che sarà in vigore dal prossimo 10 novembre, qui di seguito alcune novità: verrà introdotta una nuova vellutata e il passato di verdura sarà trasformato in "passato di verdura saporito", nell'ottica appunto di riuscire a migliorare il gradimento percepito per i piatti in brodo. Relativamente ai secondi piatti, per cercare di vincere la diffidenza rispetto ai legumi, ci saranno il Burger di legumi e il Purè contadino. Verrà inoltre proposto il "Pesce alla crema di melanzane", ricetta vincitrice del contest che l'anno scorso ha visto protagonisti i nostri cuochi e, come contorni proporremo come novità, i "Carotini" che sono gli stick di carota cotti al forno che renderanno le carote con una versione più divertente.

Vengono illustrate anche le novità del menù inverno nidi: per quanto riguarda i primi piatti, il "Risotto primavera", la "Pasta biologica alla crema di verdure", la "Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori" la "Minestra di riso e prezzemolo", la "Pasta biologica al ragù di pesce".

Per i secondi "Bocconcini di tacchino agli aromi", "Polpettine di nasello al sugo di verdure" e la "Platessa in crema di agrumi e carota", ricetta anche questa vincitrice del contest in cucina dell'anno scorso. Come

contorni verranno introdotte le “Zucchine sabbiose” che avranno una consistenza più croccante per piacere ai più piccoli, il “Tris di verdure con zucchine, carote e patate” e gli “Spinaci saporiti” che saranno resi un po' più saporiti con l'aggiunta di una punta d'aglio per rendere la verdura più appetibile, essendo una delle verdure più critiche.

Rimanendo in tema nidi, viene comunicato il raggiungimento di un altro obiettivo molto importante: la certificazione dei nidi come mense biologiche ricevuta dal Ministero dell'Agricoltura, riconoscimento che attesta la qualità e l'impegno quotidiano nella selezione dei migliori fornitori. Negli asili nido è fondamentale offrire la possibilità di accompagnare i bambini più piccoli verso la scoperta di nuovi sapori con l'utilizzo di materie prime che per il 76% sono biologiche. Alcune di queste materie prime sono biologiche al 100%, come la passata di pomodoro, la pasta, l'olio extravergine d'oliva, l'uovo e lo yogurt.

Inoltre, alcuni ortaggi dei menù nidi, come le patate, le cipolle, le carote, sono biologici e coltivati in terreni del Comune di Milano, quindi a filiera molto corta e a KM 0. Questo grande risultato verrà comunicato anche alle famiglie attraverso l'Info menù cartaceo che verrà consegnato nelle scuole all'avvio del nuovo menù inverno.

Nel presente anno scolastico 2025-26 proseguirà l'attività di pesatura dei residui alimentari in tutti i refettori delle scuole primarie. Dall'analisi dei dati raccolti nello scorso anno scolastico si è rilevato un consumo, e quindi un apprezzamento dei pasti serviti, pari al 74% con una percentuale di cibo non consumato pari invece al 26%. In particolare, tra i Municipi più virtuosi ci sono il MUN 3 e il MUN 5, dove la percentuale è un po' più elevata e si attesta intorno al 77%.

Viene presentato un altro punto molto importante che riguarda l'attività di riqualificazione dei refettori, avviata in via sperimentale nel 2023 nell'ambito del progetto europeo Food Trails in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano. Quest'anno è stato dato grande impulso a questa attività, infatti nei mesi estivi sono stati riqualificati 3 refettori di scuole Primarie e altri 10 refettori sono stati oggetto di intervento di riqualificazione in ottica di nudging, 8 Primarie e 2 Secondarie.

Si sono ottenuti buoni risultati dall'analisi fatta sul consumo pre e post riqualificazione, dimostrando che un ambiente più confortevole genera anche un maggior consumo del pasto. Anche il riscontro ricevuto dagli insegnanti a cui è stato sottoposto un questionario di soddisfazione, è stato positivo. L'obiettivo che si porterà avanti è quello di riqualificare un numero sempre più alto di refettori.

In ambito di novità strutturali, viene comunicato che da gennaio p.v. è previsto il graduale trasferimento delle infrastrutture di Milano Ristorazione presso il Mercato Alimentare di Milano, sia con la nuova sede della società, sia con un nuovo Centro Cucina e un nuovo magazzino centrale che andrà a sostituire quello che attualmente si trova a Buccinasco. Si tratta di due strutture molto importanti che consentiranno di migliorare ulteriormente l'efficienza del servizio.

Viene anticipato a RCCM che nel mese di ottobre, nella settimana dal 13 al 17, si svolgerà la nona edizione del Milan Urban Food Policy Pact Global Forum, che si svolgerà proprio in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre.

Il forum si svolge ogni due anni e quest'anno, in occasione del decimo anniversario del patto, sarà Milano la città che ospiterà tutte le delegazioni straniere che vi aderiscono, che sono arrivate ad essere oltre 320. Questo è un appuntamento importante a cui parteciperà anche Milano Ristorazione, sia ospitando le delegazioni in visita nelle cucine, sia occupandosi del catering durante l'evento. Nella giornata del 16 ottobre è previsto un menù speciale in tutte le scuole.

Terminata la presentazione, interviene **la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM)** chiedendo se ci sono indicazioni sulla tipologia di pesce che verrà utilizzata per il piatto “Pesce alla crema di melanzane” **Milano Ristorazione** spiega che è ancora in corso la procedura di acquisto pertanto verranno forniti i dettagli più avanti.

Milano Ristorazione continua con la proiezione delle slide dedicate all'indagine di gradimento 2024/25 effettuata dalla società di indagini statistiche Eumetra.

L'indagine ha riguardato Il menù inverno 2024-25 ed estate 2025, ancora in corso; è una attività che viene fatta su base volontaria delle scuole: hanno aderito 95 classi per un totale di 24 scuole primarie afferenti a 22 Centri Cucina con una scuola per ognuno, ad eccezione dei due Centri Cucina Quaranta e Ucelli di Nemi che hanno partecipato con due scuole. Il campione è stato individuato di modo che potesse essere statisticamente significativo, sia dal punto di vista della distribuzione territoriale che per fascia di età. Vengono presentate le slide con riportati i numeri principali dell'indagine, i criteri di metodologia, le informazioni sul campione e sul questionario somministrato.

Viene poi presentata la parte dedicata ai risultati e vengono illustrati i criteri di lettura.

Si passa poi alla rappresentazione grafica dei gradimenti che mostrano un andamento piuttosto allineato tra il gradimento dell'estate e dell'inverno, con un valore medio per i primi piatti che si attesta sul 65%, per i secondi al 55% e per i contorni al 43%; 62% per il pane e 66% per frutta e dessert.

Un altro grafico mostra il confronto dei gradimenti tra i quartieri interni e quartieri esterni della città che mostra un consumo più elevato di primi, secondi e di frutta sulle scuole che appartengono al gruppo dei quartieri esterni mentre si sovrappongono i consumi per contorni e pane.

RCCM chiede di spiegare la modalità utilizzata per la definizione di "quartieri interni ed esterni" e Milano Ristorazione risponde che è stata suddivisa la città in cerchia esterna e cerchia più interna sulla base dei CAP delle scuole campione (*ndr: quartieri interni: 20121, 20129, 20135, 20144; quartieri esterni: 20125, 20127, 20132, 20133, 20137, 20142, 20146, 20148, 20151, 20152, 20156, 20158, 20161, 20162*).

Si è messo a confronto anche il dato ottenuto attraverso l'indagine di gradimento con il dato di gradimento calcolato attraverso le pesature, attività che ha coinvolto tutte le scuole primarie. Emerge uno scostamento di circa il 10% in più di gradimento, anche di più in qualche caso, per tutte le portate rispetto al dato di gradimento che è stato espresso dai bambini mediante il questionario. È emerso anche come ogni anno il gradimento cambia in funzione della fascia di età, dalle classi quarte in poi c'è un aumento della selettività e della difficoltà ad approcciare il cibo rispetto invece ai bambini delle classi di età inferiore.

Si passa alla slide sulla valutazione generale delle portate, emerge che ci sono alcuni piatti che reggono molto bene, come la pizza e alcuni piatti più semplici. Rimangono delle criticità su piatti a base di pesce e a base di legumi, che fanno più fatica ad essere apprezzati rispetto a secondi a base di carne.

Segue slide con la valutazione dei primi piatti per tipologia e poi nel dettaglio, da cui emerge che rimangono in cima alla classifica i piatti più semplici in bianco, come la "Pasta agli aromi", il "Riso all'olio" e la "Pizza Margherita". In fondo alla classifica si collocano i piatti con più verdure o con legumi, come il passato di verdura con crostini, sul quale, ad esempio, Milano Ristorazione è intervenuta rivedendo la ricetta. Si passa alla slide con la mappa degli assaggi, che pone sull'asse delle ascisse la percentuale di gradimento, mentre sulle ordinate pone l'assaggio. Per quanto riguarda i primi piatti, si conferma positivo il giudizio, con una diffusa accettazione da parte dei bambini.

In generale sui primi piatti non emergono particolari problematiche, si registra però una lieve flessione del gradimento, per la quale risulta difficile trovare una causa, può essere ipotizzata una generale stanchezza oppure fattori esterni, che però non essendo stati misurati non possono essere valutati con certezza.

Si passa alle slide dedicate ai secondi piatti che registrano un gradimento del 55%. I secondi a base di carne hanno un gradimento più elevato rispetto ai legumi che invece fanno fatica. I formaggi sono sotto la carne, il pesce quasi di pari passo con le uova. Anche per i secondi c'è un gap tra i risultati dell'indagine e gli scarti.

La slide dedicata al dettaglio dei piatti mostra che le "Rustichelle di pollo Bio", la "Cotoletta di lonza alla milanese" insieme ai "Bocconcini di Tacchino alla romana" serviti insieme al riso sono in ottima posizione.

In fondo ci sono i piatti a base di pesce, "Nasello gratinato" le preparazioni come polpette e crocchette e il "Burger con legumi".

La mappa degli assaggi mostra che nel riquadro della diffidenza ci sono i piatti in fondo alla classifica, mentre tutti gli altri vengono assaggiati, mangiati e graditi.

In generale il gradimento dei secondi piatti risulta complessivamente poco più basso rispetto all'anno precedente. Le rustichelle di pollo e la cotoletta di lonza restano tra le preferenze consolidate nel tempo. Tra le novità i bocconcini di tacchino alla romana e le pepite di merluzzo che, non erano presenti nell'anno precedente, hanno avuto un ottimo risultato.

Si passa alle slide dedicate ai contorni: il dato generale del gradimento è un 43%. I dati tra le verdure crude e verdure cotte sono abbastanza equivalenti, dove le crude sono leggermente superiori rispetto alle verdure cotte, soprattutto quelle a foglia, che creano molta diffidenza per via probabilmente del colore. Il confronto tra l'indagine di gradimento e le pesature mostra anche in questo caso un gap evidente.

Rispetto al dettaglio dei piatti: nella classifica dei contorni in cima si trovano le patate arrosto, dopodiché le carote a tronchetto, pomodori, patate e fagiolini e carote julienne. Il resto dei contorni si collocano sotto il 50%.

L'intento è lavorare su questi piatti per migliorarne l'approccio. Nella mappa dell'assaggio è evidente che per i contorni il campo della diffidenza è più popolato.

In generale, per le verdure cotte, come erbe e spinaci, fagiolini e broccoli, emerge una maggiore resistenza all'assaggio, confermando come l'aspetto visivo sia molto importante per i bambini che molto spesso spostano il piatto senza nemmeno provare ad assaggiare, preferendo nettamente i contorni dai colori più accesi, rossi e arancione ma anche i mix, colorati e più divertenti. La nuova variante di contorno "Spinaci e patate saporiti" ha consentito di aumentare il gradimento rispetto ai soli spinaci, che era intorno al 30%, a un 45%.

Il pane mostra un buon gradimento del 62%, con una chiara preferenza per il tipo bianco rispetto a quello multigrain e integrale. Anche per frutta e dessert la valutazione è positiva, nel complesso il 66%, con un dato molto positivo per il dessert, soprattutto il gelato.

La frutta mostra un gradimento del 64%: banane e clementine sono i frutti preferiti.

Si passa alle slide sui piatti unici, che mostra che il "Riso all'olio con straccetti di tacchino alla romana" ha un gradimento molto alto 85%, confermato anche dalla variante "Riso all'olio con bocconcini di tacchino alla romana" al 78%.

Seguono le slide sul progetto Frutta a metà mattina, progetto da valorizzare data la grandissima valenza. Delle scuole partecipanti all'indagine 6 aderivano al progetto; il confronto tra il gradimento del pasto espresso dal gruppo delle scuole aderenti al progetto e il gruppo delle non aderenti mostra che chi ha aderito al progetto ha avuto un maggior consumo su tutte le porate. Il progetto ha dimostrato una efficienza trasversale, con buoni risultati anche nella lotta allo spreco.

L'analisi delle diete speciali mostra come ci sia un sostanziale allineamento tra i gradimenti del menù diete e del menù ordinario.

Milano Ristorazione conclude con la presentazione delle slide dell'indagine di gradimento e precisa che i dati sono stati presentati a RCCM in anteprima assoluta e che nella giornata seguente verranno presentati durante la conferenza stampa a seguire della quale saranno poi pubblicati sul sito internet della Società.

RCCM, in riferimento al progetto Frutta a metà mattina, riferisce che supporta e crede fermamente che il progetto sia lodevole e assolutamente da promuovere, ma ha già avuto modo di segnalare che purtroppo la ripetitività della frutta e la scarsa varietà che viene proposta lo può esporre facilmente a critiche di genitori e insegnanti, rinnovando la richiesta di intervenire per offrire più varietà e rafforzare la catena di approvvigionamento, chiedendo se sia stata implementata una strategia efficace per ovviare alla ripetizione delle stesse tipologie di frutta, specialmente nei mesi primaverili (marzo/aprile). **Milano Ristorazione** risponde che con l'ufficio logistico si sta preparando una proposta per gestire la rotazione della frutta, soprattutto nei periodi del cambio di stagione quando si presenta più difficoltà, in maniera tale da avere una

proposta diversificata. Sottolinea come le ultime stagioni sono state imprevedibili rispetto a quella che era la tradizionale stagionalità degli anni passati.

RCCM prosegue con una segnalazione relativa all'assenza delle schede tecniche degli alimenti sul sito internet, chiedendo se c'è già una data entro la quale saranno disponibili. **Milano Ristorazione** spiega che in questo momento non sono disponibili sul sito, ma auspica che la situazione possa essere ripristinata. Precisa che le schede tecniche sono comunque tutte allegate alla determina che viene stipulata dal Comune di Milano, ed è possibile consultarle sul sito negli allegati al Contratto di Servizio. **RCCM** chiede l'indicazione del percorso per consultarle. (*ndr: Società/Documenti/Allegato 8 Sez. I Ristorazione-Tabelle merceologiche derrate alimentari*).

RCCM prosegue chiedendo maggior comunicazione, portando come esempio il caso specifico della modifica delle modalità di pagamento delle rette, anche per poter valutare come rispondere a chi solleva obiezioni. Specifica che la richiesta nasce dalla necessità di poter svolgere meglio il proprio ruolo di interfaccia con genitori e Commissari Mensa, cosa che non è stato possibile fare ad esempio in questo caso che, pur non essendo un tema di stretta competenza di **RCCM**, si è rivelato un punto su cui le famiglie hanno riportato numerose richieste di supporto e diverse lamentele direttamente a loro.

Milano Ristorazione conferma che la prossima volta avrà cura di comunicare eventuali cambiamenti di questo tipo nei prossimi incontri.

RCCM riferendosi ai menù speciali chiede se è possibile elaborare un calendario riguardo la somministrazione degli spaghetti. **Milano Ristorazione** dice che sono stati raccolti i dati che verranno ufficializzati in seguito per cercare di elaborare una programmazione per la somministrazione di spaghetti legata al menu inverno. È stata individuata una giornata con un piatto del menù inverno che fosse più idoneo per l'utilizzo di spaghetti, visto che gli spaghetti hanno una certa difficoltà nella parte di preparazione, ed è stata individuata la giornata del martedì della prima settimana e il primo piatto con la pasta al sugo di pomodoro. Viene spiegato che alcune cucine riuscirebbero a proporlo una volta al mese, altre cucine una volta ogni due mesi.

RCCM chiede qual è la motivazione tecnica perché alcune cucine possono farlo una volta al mese e altre no e quale sia la difficoltà di gestione degli spaghetti. **Milano Ristorazione** spiega che gli spaghetti in fase di sperimentazione sono stati proposti come piatto unico, mentre nella normale operatività devono essere pensati in funzione anche degli altri piatti presenti nel menù del giorno, come per esempio la proposta di pasta con condimento al pomodoro, in abbinamento a un secondo piatto compatibile in termini di utilizzo di pentole e apparecchiature occupate in contemporanea. Altri aspetti rilevanti sono le caratteristiche operative dei singoli CC in termini di attrezzatura e dimensioni.

RCCM chiede, rispetto al progetto Tutti a Tavola, se le scuole che parteciperanno sono le stesse scuole dell'anno scorso o nuove. **Milano Ristorazione** risponde che è rispettata sempre la copertura di tutti i municipi e che c'è un coinvolgimento sia delle scuole primarie che delle infanzie ma sono scuole diverse perché l'obiettivo è anno dopo anno di arrivare a raggiungere e sempre più scuole.

Si passa ai saluti e si chiude la riunione.

Fine lavori ore 18.27

ALLEGATI:

1. Milano Ristorazione_Novità servizio refezione as 2025-26
2. Milano Ristorazione_Survey Menù Totale 2025

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Milano, 22/09/2025

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Anno Scolastico 2025/26 NUMERI, NOVITÀ E INIZIATIVE

Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa
22 settembre 2025



Il servizio di refezione 2025/26

Avvio del servizio di refezione 2025/26



- Il **3 settembre 2025** nei Nidi e nelle Scuole dell'infanzia del Comune di Milano
- A partire **dal 12 settembre** nelle Scuole dell'Infanzia statali, nelle Primarie e nelle Secondarie di I grado, in base alle esigenze organizzative dei Dirigenti Scolastici.

Il servizio...in numeri



- **75.000** pasti serviti in media ogni giorno
- **24** Centri Cucina (1 in ristrutturazione) e **78** Cucine Nidi (1 in ristrutturazione)
- **418** refettori serviti (201 Scuole d'infanzia comunali e statali; 153 Scuole primarie; 56 Scuole secondarie; 8 servizi privati)
- **180** Asili Nido serviti che comprendono 135 nidi d'infanzia (di cui 30 in appalto) e 45 sezioni primavera



PRINCIPALI INIZIATIVE PREVISTE NELL'A.S. 2025/26



3

Principali progetti e iniziative previste



1. Iniziative di coinvolgimento per famiglie, bambini, insegnanti e Commissari Mensa, organizzate insieme all'**Area Food Policy** del Comune di Milano con l'obiettivo di:

- aumentare il dialogo e la trasparenza sullo svolgimento del servizio
- promuovere l'educazione al gusto e alle sane abitudini alimentari



2. Giornate con menù speciali

per celebrare la tradizione gastronomica locale e promuovere pratiche sostenibili e inclusive.



3. Info-menù cartacei e libretti educativi per accompagnare bambine e bambini alla scoperta del mondo di Milano Ristorazione, della Food Policy e dei valori del cibo.



4

Progetti di educazione alimentare

Tutti a tavola: mangiando si impara



Target: insegnanti, bambini, genitori



Attività: formazione per insegnanti ed educatori, percorsi didattici per bambini, visite in cucina, uscite didattiche, webinar informativi con le famiglie



Periodo: novembre 2025 – maggio 2026



Copertura: nell'a.s. 2025/26 parteciperanno 13 scuole primarie e 11 infanzie su tutti i 9 municipi cittadini con 44 classi



Valutazione: gli insegnanti hanno valutato l'esperienza nell'a.s. 2024/25 con **4 punti su 5**



Progetti di educazione alimentare

Dall'orto alla tavola



Target: bambini, genitori



Attività: Incontri serali in un centro cottura, in cui i genitori possono confrontarsi con un esperto tecnologo alimentare e i cuochi di Milano Ristorazione sul menu e le abitudini alimentari, mentre i bambini realizzano ricette a base di ortaggi e frutta in compagnia di specialisti sulla nutrizione.



Periodo: marzo – maggio 2026, su iscrizione



Copertura: nell'a.s. 2024/25 hanno partecipato 108 genitori e 134 bambini di 50 scuole diverse distribuite su tutti i 9 municipi



Valutazione: i genitori hanno valutato l'esperienza nell'a.s. 2024/25 con 4,8 punti su 5



Altri progetti chiave

Frutta a metà mattina



Target: Tutte le scuole primarie e secondarie di primo grado, su adesione volontaria. Scuole d'infanzia selezionate dall'Area Infanzia.



Attività: viene anticipato al mattino il consumo della frutta prevista a fine pasto, sostenendo così la promozione di abitudini alimentari sane, il consumo di frutta fresca, e la riduzione degli sprechi alimentari.



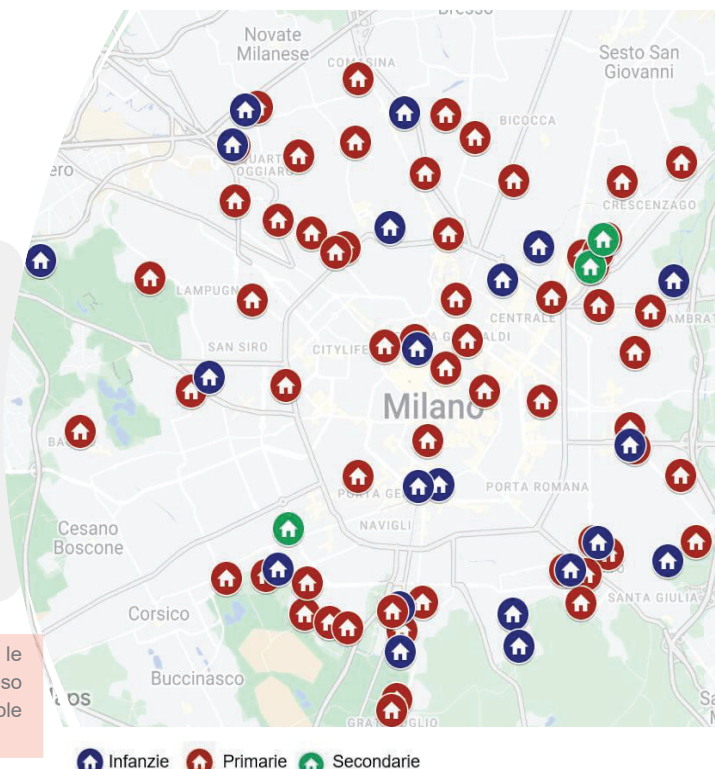
Periodo: tutto l'anno scolastico



Copertura: nell'a.s. 2024/25 hanno aderito in tutto 86 scuole con 880 classi e 17.991 bambini

Novità! Rispondendo alle richieste delle famiglie anche attraverso le Commissioni Mensa, nel 2024/25 è stato avviato un progetto pilota che ha esteso *Frutta a metà mattina* a 21 scuole d'infanzia. Per l'anno corrente a queste scuole se ne sono aggiunte altrettante, per un totale di **42 scuole d'infanzia**.

Geolocalizzazione delle scuole che hanno aderito al progetto nel 2024/25



7

Altri progetti chiave

Sacchetto Salvamerenda



Target: Tutte le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, su richiesta.



Attività: realizzato in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano e Fondazione Cariplo, il Sacchetto è lavabile, riutilizzabile e riciclabile. Viene consegnato gratuitamente alle classi che lo richiedono affinché i bambini possano portarlo in refettorio per riporvi il pane e la frutta, qualora non vengano consumati durante il pranzo.



Periodo: tutto l'anno scolastico



Copertura: nell'a.s. 2024/25 sono stati consegnati 27.000 sacchetti in 117 scuole



8

Raccolta del cibo non consumato

Dal 2003 Milano Ristorazione si impegna nella raccolta delle eccedenze di pane e frutta non consumati nei refettori per ridistribuirli a **enti no-profit e strutture caritatevoli del territorio**, attraverso la collaborazione con alcune realtà milanesi del Terzo Settore, tra cui l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo.

Nell'anno 2024 sono state coinvolte **56 scuole**, registrando il ritiro di oltre **19.700 kg di pane** e più di **42.000 kg di frutta** non consumata.

Progetto CARE. Nel corso dell'anno scolastico 2024/25 inoltre, grazie al progetto CARE sviluppato dal Comune di Milano nell'ambito di Cultivate – Horizon Europe, abbiamo potenziato la rete di raccolta delle eccedenze grazie all'utilizzo di cargo bike coinvolgendo 18 scuole nei Municipi 4 e 5. CARE è promosso e sostenuto da Comune di Milano, Milano Ristorazione e Fondazione Snam ETS ed è realizzato da Magma srl impresa sociale, attraverso il servizio di So.De - Social Delivery, e da ACRA ETS. Il progetto ha permesso di recuperare da febbraio a giugno 2025 **1.401 kg di pane** e **1.614,5 kg di frutta** e riprenderà anche in questo anno scolastico in nuovi Municipi in fase di definizione.



Laboratori sulle materie prime

Nella selezione dei prodotti, **Milano Ristorazione sceglie fornitori che rispettino rigorosamente le normative ambientali**, valorizzando il territorio italiano, sostenendo la filiera corta, i prodotti a km zero e le piccole e medie imprese.

Nell'ambito del progetto europeo *Horizon 2020 - School Food 4 Change*, è stato dato impulso nelle procedure di bando e scelta dei fornitori alla **attivazione di progetti didattici per le scuole primarie**: i fornitori scelti vengono coinvolti in attività di racconto ai bambini e alle bambine sui propri processi produttivi e le materie prime utilizzate, anche organizzando visite dedicate nei loro stabilimenti produttivi e in alcune cascine milanesi.

Questa rappresenta un'ulteriore opportunità di educazione alimentare offerta alle scuole per agire sulla conoscenza e sulla consapevolezza di bambini e insegnanti.



I protagonisti in cucina: i cuochi

Proseguirà anche in questo anno scolastico, nell'ambito del progetto europeo *Horizon 2020 - School Food 4 Change*, il **percorso formativo per coinvolgere cuochi e assistenti di plesso** di Milano Ristorazione ed aumentare le conoscenze e competenze in materia di alimentazione sana e sostenibile, per potenziare e innovare il servizio in diversi ambiti: dalla produzione, alla comunicazione ed educazione alimentare.

Torneranno anche i momenti d'incontro nei refettori tra i nostri cuochi e i bambini e le bambine, nell'ambito di ***Un cuoco per amico***, che avrà un nuovo format: l'iniziativa, da questo anno scolastico, si svolgerà da novembre a maggio e le visite dei cuochi saranno programmate dietro richiesta diretta pervenuta dalle scuole.

L'iniziativa nello scorso anno scolastico ha coinvolto **239 scuole** e quasi **100 tra cuochi e altro personale operativo** di Milano Ristorazione.



11

Chef Ambrogio, la serie

In collaborazione con il Comune di Milano nell'ambito della Food Policy cittadina, nel 2024 abbiamo lanciato una **nuova serie animata** ideata per accompagnare i più piccoli verso un'alimentazione sana, equilibrata e consapevole, di cui **verrà pubblicata domani la seconda puntata dedicata alla «Frittata»**.

Protagonista della serie è **Chef Ambrogio**, cuoco di Milano Ristorazione raffinato e appassionato di sana alimentazione, che **guida i bambini alla scoperta di alcune ricette** dei nostri menu scolastici.

La serie, disponibile sul [nostro sito](#) e sul nostro [canale YouTube](#), si compone di diversi episodi prodotti da un team di 10 professionisti, che ha combinato animazione 2D e 3D, musiche originali e voci di attori professionisti. Il risultato è un **format innovativo e immersivo, da guardare insieme ai bambini** per rendere divertente e facile l'apprendimento di messaggi legati alla sana alimentazione, superando le diffidenze verso determinati alimenti.



12

SCUOLE: la nuova sezione del sito per insegnanti ed educatori

Nel sito web istituzionale sarà on-air da domani una nuova sezione “[Scuole](#)” per mettere a disposizione di educatori e insegnanti tutte le informazioni e i materiali didattici e di approfondimento relativi ai diversi progetti, attivati da Milano Ristorazione e Comune di Milano per accompagnare l’utenza verso una maggiore consapevolezza in tavola.

Nella nuova sezione del sito si trovano le **informazioni sui progetti educativi in corso, le modalità di adesione da parte delle classi e i materiali didattici ad essi dedicati.**

In questo modo educatori e insegnanti che lo desiderano possono anche legare il tema dell’alimentazione trasversalmente a varie discipline e attività, adottando il cibo come materiale educativo a tutti gli effetti, nell’ottica di una didattica più varia, laboratoriale e interdisciplinare.

13



NOVITÀ NEI MENU INVERNO 2025/26



14

Menu inverno per le scuole, le novità

Anche per questa stagione, il menu scolastico si rinnova con **tante proposte** per un'alimentazione equilibrata, gustosa e adatta ai gusti dei bambini. Ecco alcune delle nuove ricette introdotte:

PRIMI

- **Vellutata di cavolfiori con crostini integrali biologici**
- **Passato di verdura** con profumi e aromi dell'orto, per renderlo ancora più saporito

SECONDI

- **Burger di legumi e Purè contadino**, per presentare in forma nuova le ricette a base di legumi.
- **Pesce alla crema di melanzane**, ricetta vincitrice dell'iniziativa «Contest in cucina» 2024, che propone il pesce in una versione gustosa introducendo un nuovo ortaggio proposto come crema.

CONTORNI

- **Carotini**, stick di carota cotti al forno per rendere più divertente il consumo delle carote.



15

Menu inverno per i nidi, le novità

Il nuovo menu invernale dei nidi introduce **numerose novità**:

PRIMI

- **Risotto primavera** con sedano, cipolle, carote, zucchine
- **Pasta biologica alla crema di verdure**
- **Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori** che valorizza un ortaggio di stagione spesso poco presente nei menu per l'infanzia
- **Minestra di riso e prezzemolo**, semplice e profumata
- **Pasta biologica al ragù di pesce**, come piatto unico

SECONDI

- **Bocconcini di tacchino agli aromi**
- **Polpettine di nasello** al sugo di verdure
- **Platessa in crema di agrumi e carota**, ricetta ideata durante la scorsa edizione di «Contest in cucina».

CONTORNI

- **Zucchine "sabbiose"** con una consistenza croccante e leggera
- **Tris di verdure con zucchine, carote e patate**
- **Spinaci saporiti** con olio e una punta di aglio, per rendere più appetibile una verdura spesso poco amata.



16

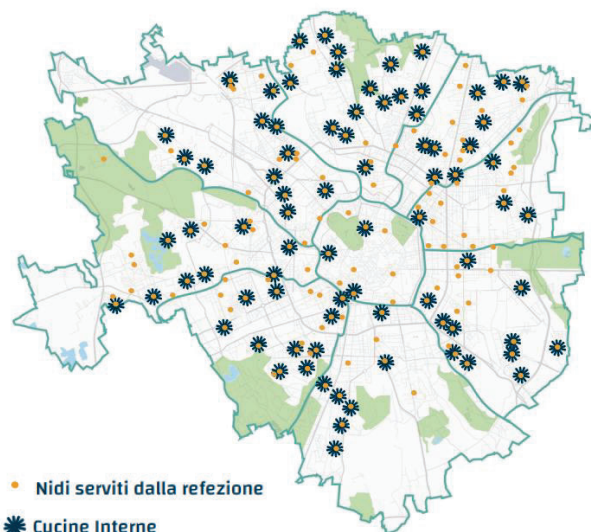
Nei nidi la mensa è certificata BIO

Nei nidi del Comune di Milano il cibo è molto più di un pasto: è un **atto educativo**. Fin dallo svezzamento, proponiamo un'ampia varietà di **oltre 45 ricette** pensate per stimolare le papille gustative dei più piccoli e **accompagnarli con cura alla scoperta dei sapori**.

Dal 2025 **tutte le cucine dei nidi del Comune di Milano** sono **ufficialmente certificate come Mense Biologiche** dal Ministero dell'Agricoltura: un riconoscimento che attesta una mensa di qualità e che valorizza un **impegno quotidiano** verso la selezione dei **migliori fornitori** alimentari.

Oltre il 76% degli alimenti acquistati per i nidi è di origine biologica, raggiungendo il 100% per passata di pomodoro, pasta, olio extravergine d'oliva, uova e yogurt: un'attenzione concreta agli ingredienti e alla salute dei più piccoli.

Patate, cipolle e carote sono bio e da filiere cortissime, coltivate sui terreni del Comune di Milano.



17

Monitoraggio dei residui alimentari

Continua nell'anno 2025/26 l'attività di **pesatura dei residui alimentari nei refettori delle scuole Primarie**.

Ogni giorno il personale di Milano Ristorazione in servizio presso i refettori pesa gli scarti di primo, secondo, contorno, frutta e pane raccolti negli appositi contenitori, al fine di **monitorare i volumi di pietanze non consumate** e intervenire con soluzioni atte alla riduzione degli sprechi.

Dall'analisi dei dati raccolti nello scorso anno scolastico, si rileva un consumo e, quindi, un **apprezzamento dei pasti serviti, pari al 74%**, con una percentuale di **cibo non consumato pari a circa 26%**. In particolare, **tra i Municipi più 'virtuosi' ci sono il 3 e il 5**, dove si registra una percentuale di cibo consumato pari al 77%.



18

INTERVENTI STRUTTURALI



19

Riqualificazione dei refettori

Continuano i lavori nei refettori che nei mesi estivi hanno visto la ristrutturazione degli ambienti delle **scuole primarie di via Paravia 83, Pescarenico 6, Quadronno 10.**

Inoltre, **altri 10 refettori** sono oggetto di intervento di riqualificazione in ottica *nudging*:

- scuole primarie di via Bottego 4, Clericetti 20, Porpora 11, Martinengo 36, Feraboli 44, Viscontini 7, Brocchi 5, Santa Maria Nascente 30
- scuole secondarie Sacchini 34, Dell'Arcadia 24.

Questa attività nasce come progetto pilota nel 2023, in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano, con l'obiettivo di **migliorare l'“esperienza del pranzo” di bambini e insegnanti**, attraverso interventi coordinati di riqualificazione di tutte le componenti ambientali dei refettori. (soffitti, pareti, pavimenti, illuminazione, arredi e storytelling).

I primi refettori ristrutturati sono stati quelli delle scuole primaria e secondaria Giusti, primaria Vespri Siciliani, primaria Forze Armate, primaria Corridoni e primaria D'Annunzio. Dal confronto dei dati sugli scarti pre e post riqualificazione e dai risultati del questionario di apprezzamento inviato agli insegnanti, si evince che il progetto è molto apprezzato e ha generato un **impatto positivo sul consumo del pasto.**



20

Trasferimento al Mercato Alimentare

Dal mese di gennaio 2026 è previsto il graduale **trasferimento delle infrastrutture di Milano Ristorazione all'interno del Mercato Alimentare di Milano**. Il Mercato ospiterà:

- la nuova sede della Società
- un nuovo Centro Cucina
- un nuovo magazzino centrale

Questi ultimi due sono attualmente in fase di costruzione.

In questo modo Milano Ristorazione e Sogemi confermano il proprio impegno concreto nell'attuazione della Food Policy per un sistema alimentare più sostenibile e coeso, nella rinnovata "città del cibo" del Mercato Alimentare di Milano.



FOCUS

- Il **nuovo Centro Cucina** avrà una capacità produttiva potenziale di circa **8.500 pasti**, consentirà di razionalizzare la presenza produttiva sul territorio e di fornire una soluzione per la gestione di eventuali criticità nella produzione dei pasti in altre cucine.
- Il **nuovo magazzino** garantirà maggior efficienza di gestione e controllo delle materie prime: collocato in una posizione geografica che consente di ridurre le percorrenze dei mezzi di trasporto adibiti al rifornimento delle cucine, comporta un'ottimizzazione del piano trasporti e una **riduzione delle emissioni di CO₂**.

21

PROIEZIONE E RACCONTO INTERNAZIONALE



22

9° Global Forum 2025 Milan Urban Food Policy Pact

La Città di Milano ospiterà ad ottobre la **9° edizione del MUFPP Global Forum**, in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre, come occasione per riflettere sui progressi compiuti e **tracciare la rotta per il prossimo decennio** di collaborazione per una trasformazione sostenibile dei sistemi alimentari urbani.

Un'edizione speciale questa, che festeggia il primo decennio di attività del Patto per la Politica Alimentare Urbana di Milano.

Negli ultimi 10 anni, il Milan Pact composto da 100 città firmatarie iniziali è arrivato oggi a contarne oltre 320, con un potenziale di **impatto su circa 500 milioni di persone** nelle 6 regioni in cui opera.

Cinque giornate ricche di convegni, workshop tecnici, sessioni formative e visite nei luoghi del cibo della città, tra cui non possono mancare le nostre cucine, che sono una meta d'interesse per le delegazioni estere nella mattina del 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione.



23

<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>



24

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it



Milano Ristorazione: Indagine di gradimento 2024/25

Milano, Luglio 2025

Progetto n. 12309960158



01. Obiettivi e metodologia

Background e obiettivi dell'indagine

Milano Ristorazione, società partecipata del Comune di Milano che gestisce il servizio di refezione scolastica nei nidi d'infanzia, nelle scuole pubbliche dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città, ha intrapreso **durante l'anno scolastico 2024–2025** un'indagine di gradimento dei menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva.

Sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, **95 classi di 24 scuole primarie a copertura di 22 Centri Cucina* e di tutti i Municipi della città**, chiedendo a bambine e bambini di esprimere il proprio gradimento relativamente al pasto del giorno attraverso la compilazione di una semplice scheda cartacea.

La rilevazione è stata affidata a Eumetra, con l'obiettivo di realizzare un'indagine sul gradimento dei menu stagionali con il coinvolgimento dei soli bambini.

Il campione individuato è stato valutato come statisticamente significativo per distribuzione territoriale ed età della popolazione scolastica delle scuole primarie a Milano.

* Alcune note in merito ai CC coinvolti nella rilevazione:

- Tutti i CC fanno riferimento ad un'unica scuola, ad eccezione del CC Quaranta e del CC U. di Nemi che fanno riferimento a due scuole ciascuno
- Il CC della Primaria Palermo è stato per la rilevazione inverno il CC Sammartini, mentre per la rilevazione estate il CC Giusti. Quest'ultimo l'anno scorso non era presente in quanto in ristrutturazione
- In questo anno scolastico nessuna scuola del CC Ravenna ha partecipato alla rilevazione

Il presente documento contiene i risultati dell'indagine di gradimento dell'anno scolastico 2024/25

©2025 Eumetra. All rights reserved

3

Metodologia 2025

TARGET		Il campione è rappresentativo della popolazione scolastica milanese e distribuito fra le classi dalla seconda alla quinta elementare (22 seconde, 25 terze, 24 quarte e 24 quinte), per un totale di 24 scuole
NUMERICHE RACCOLTE		• 8.442 schede compilate di cui 736 relative ai menu diete speciali durante il primo periodo di rilevazione – menù invernale • 8.396 schede compilate di cui 717 relative ai menu diete speciali durante il secondo periodo di rilevazione – menù estivo 16.838 schede totali di cui 1.453 su menu diete speciali
TECNICA RILEVAZIONE		La raccolta delle interviste di gradimento è stata effettuata tramite modalità cartacea .
FIELDWORK		Interviste condotte dal 3 al 28 febbraio 2025 e dal 5 al 30 maggio 2025, coinvolgendo le stesse classi nelle due rilevazioni in inverno e in estate

©2025 Eumetra. All rights reserved

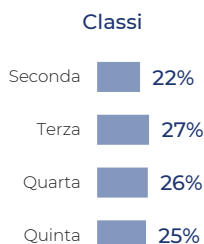
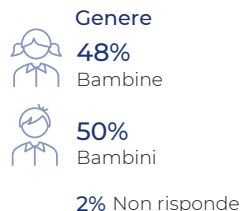
4

Totale campione intervistato

SCHEDE COMPILATE



24 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO
(16.838 schede compilate)



Schede	Inverno	Estate	Totale	Schede	Inverno	Estate	Totale
IC Umberto Eco - Piazza Sicilia, 2	440	421	861	IC Jacopo Barozzi - Giulio Romano, 2	357	360	717
IC Scialoia - Scialoia, 19	271	264	535	IC Tommaso Grossi - Monte Velino, 2	352	334	686
IC Alda Merini - Pareto, 26	334	363	697	IC Antonio Scarpa - Clericetti, 22	361	362	723
IC Borsi - Cilea, 12	355	345	700	IC Arbe Zara - Zara, 96	275	299	574
IC Nazario Sauro - Vespri Siciliani, 75	319	298	617	IC Narcisi - Dei Narcisi, 2	337	340	677
IC Perasso - Bottego, 4	357	372	729	IC Stoppani - Stoppani, 1	400	393	793
IC Moisè Loria - Foppette, 1	371	377	748	IC Giusti D'Assisi - Palermo, 9	351	322	673
IC Cabrini - Forze Armate, 65	332	351	683	IC Olmi - Bodio, 22/24	303	315	618
IC San Giuseppe Calasanzio - Monte Baldo, 11	356	337	693	IC Simona Giorgi (Ceresola) - Venini, 80	439	426	865
IC San Giuseppe Calasanzio - Don Gnocchi, 25	318	321	639	IC Primo Levi - Val D'Intelvi 11	342	319	661
IC Sant'Ambrogio - Barona, 70	388	415	803	IC Vittorio Locchi - Via Passerini 4/8	356	358	714
IC Arcadia - Dell'Arcadia, 22	398	357	755	IC Cinque Giornate - Viale Mugello 5	330	347	677

©2025 Eumetra. All rights reserved

5

I menu INVERNO 2024/25 ed ESTATE 2025 valutati dai bambini

MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2024/25

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dall'11 novembre 2024

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Gnocchi di polmone biologico Crocchette con lenticchie Finocchi in insalata Fruita fresca di stagione	Pasticcio di verdure non pasta biologica Uova strapazzate Patate e fagiolini in insalata Fruita fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Rucchiola di pollo biologico Insalata, mais e carote julienne Fruita fresca di stagione	Carote a tronchetti Pizza margherita Zucchine trifolate Fruita fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Paglia di melanzane Zucchine trifolate Fruita fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	Pasta biologica agli aroni Polpette con sugo di pomodoro biologico Fagiolini all'olio Fruita fresca di stagione	Pasta di farfalline biologica con crema di broccoli e pesto Nastro di granchio Carote julienne Fruita fresca di stagione	Finocchi in insalata Riso all'olio Stroccetti di tacchino alla romana Fruita fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Formaggio crescenza biologica Cavolfiori gratinati Fruita fresca di stagione	Miscele di lenticchie con pasta biologica Frittata Insalata di stagione Fruita fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	Finocchi in insalata Pizza margherita Tortino biologico alla carota Fruita fresca di stagione	Risotto allo zafferano Nastro di granchio Spinaci all'olio Fruita fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Broccoli al parmigiano Fruita fresca di stagione	Insalata con carota con crostini con farma integrale biologica Crocchette con legumi Carote julienne Fruita fresca di stagione	Pasta biologica al rago di sola biologica Frittata Insalata, mais e carote julienne Fruita fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	Ravioli di magro olio e parmigiano Finocchi in insalata Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aroni Fruita fresca di stagione	Carote julienne Polenta biologica Baconcini di tacchino alla cacciatore Patate arrosto Fruita fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Pasticcio di verdure con crema di broccoli e pesto Formaggio caciotta biologica Patate arrosto Fruita fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico Frittata Baconcini di tacchino Finocchi in insalata Fruita fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli e pesto Baconcini di tacchino Insalata e carote julienne Fruita fresca di stagione

MENÙ ESTATE 2025

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 14 aprile 2025

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia Frittata Carote julienne Fruita fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Nastro di granchio Zucchine trifolate Fruita fresca di stagione	Pasta BIO al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Pomodori alla mediterranea Fruita fresca di stagione	Insalata di stagione Pizza margherita Gelato Fruita fresca di stagione	Pasta BIO al pomodoro Crocchette con lenticchie Insalata, mais e carote julienne Fruita fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	Pasta BIO agli oli e parmigiano Fomaggio mozzarella BIO Pomodori Fruita fresca di stagione	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate Zucchine al forno Fruita fresca di stagione	Carote julienne Riso all'olio Baconcini di tacchino alla romana Fruita fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro BIO Insalata di stagione Burger con verdure Fruita fresca di stagione	Pasta BIO al pesto Crocchette con lenticchie Baconcini di tacchino Fruita fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	Pasta integrale BIO al pesto Anzotto di tacchino agli aroni Pomodori Fruita fresca di stagione	Pasta BIO al pomodoro BIO Crocchette con legumi Fagiolini all'olio Fruita fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita Gelato Fruita fresca di stagione	Risotto allo zafferano Papette di merluzzo Erbe di stagione Fruita fresca di stagione	Pasta BIO al sugo di pomodoro BIO con peperoni Frittata Carote julienne Fruita fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	Pasta BIO al pomodoro BIO Fomaggio primo sale BIO Fagiolini all'olio Fruita fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Crostini di carote e zucchine con mais Fruita fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Tonno Pomodori Fruita fresca di stagione	Pasta di mais BIO al pomodoro BIO e basilico Mollecchi BIO olio e parmigiano Spinaci all'olio Fruita fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Mollecchi BIO olio e parmigiano Polpettine con nonna Fruita fresca di stagione

©2025 Eumetra. All rights reserved

6

02. Principali risultati

©2025 Eumetra. All rights reserved

Guida alla lettura dei risultati

Al fine di poter disporre di un'informazione sintetica sulla soddisfazione del menu, il punteggio è stato suddiviso in quattro macro categorie che tengono conto delle valutazioni positive (% molto + abbastanza) date al gradimento dei singoli piatti, precisamente:

Da 75% a 100%
di valutazioni positive

Da 50% a 74%
di valutazioni positive

Da 25% a 49%
di valutazioni positive

Da 0% a 24%
di valutazioni positive



Totalmente accettato



Parzialmente accettato



Parzialmente rifiutato

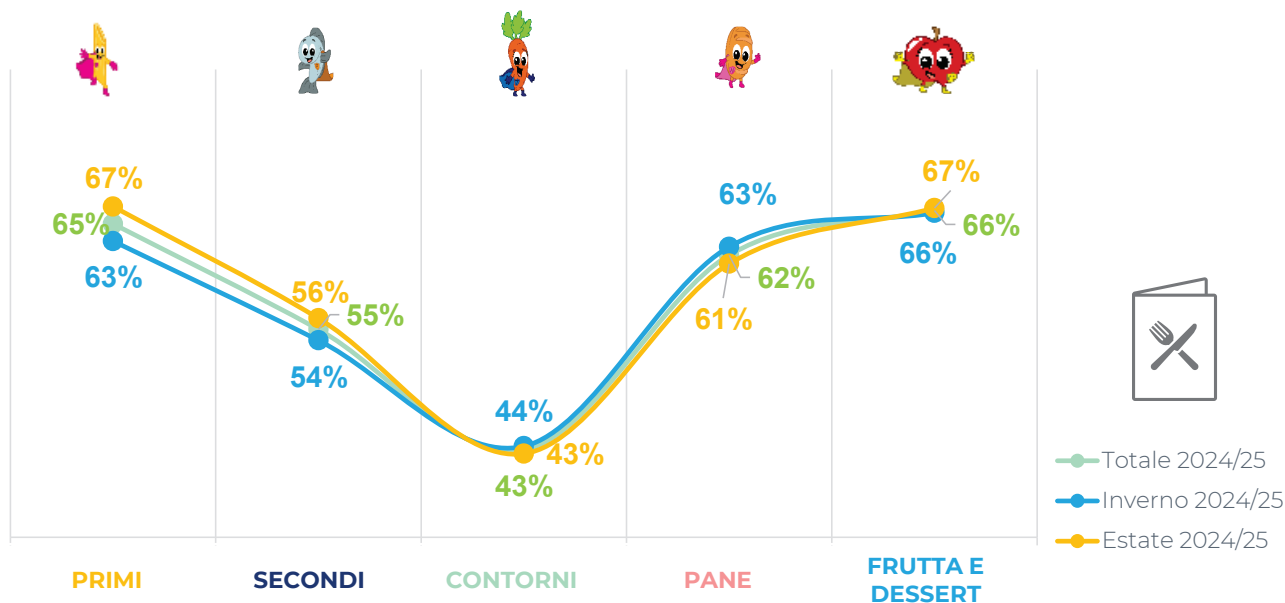


Totalmente rifiutato

Sul totale delle 16.838 schede compilate, 15.385 sono riferite a utenti fruitori di menu ordinari e le relative valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti e di coloro che usufruivano di una dieta speciale. Le schede compilate da utenti fruitori di dieta speciale sono state 1.453 delle 16.838 totali e sono state valutate a parte (v. par. 10)

©2025 Eumetra. All rights reserved

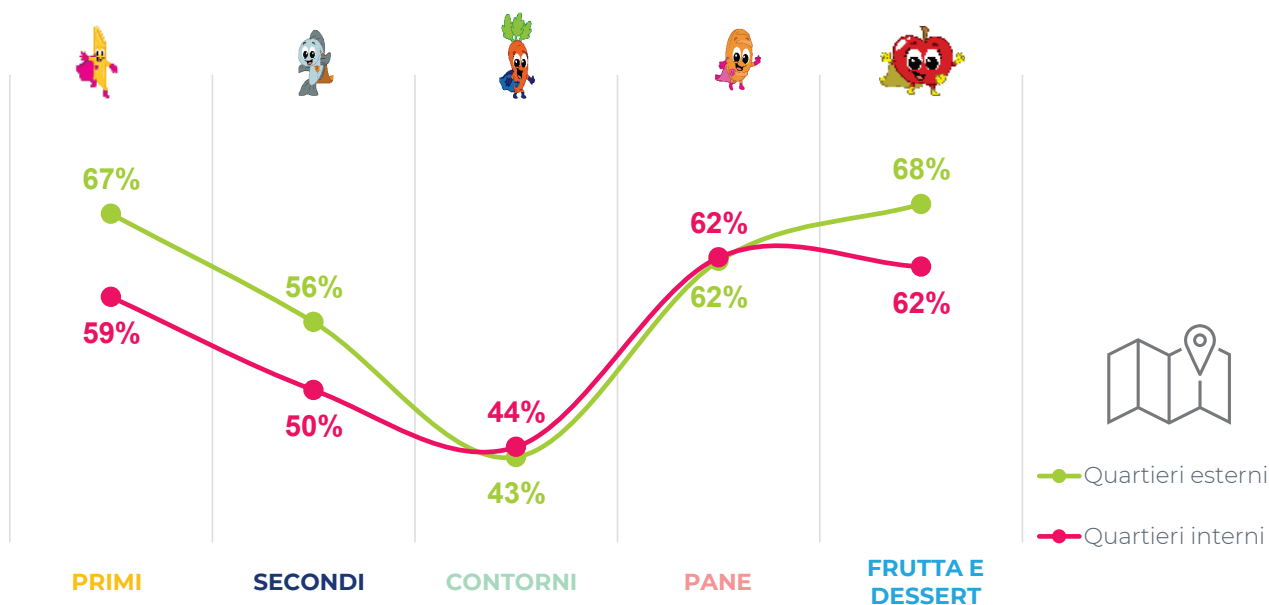
Valutazione generale delle portate – TOTALE menu ordinario 2024/25



©2025 Eumetra. All rights reserved

9

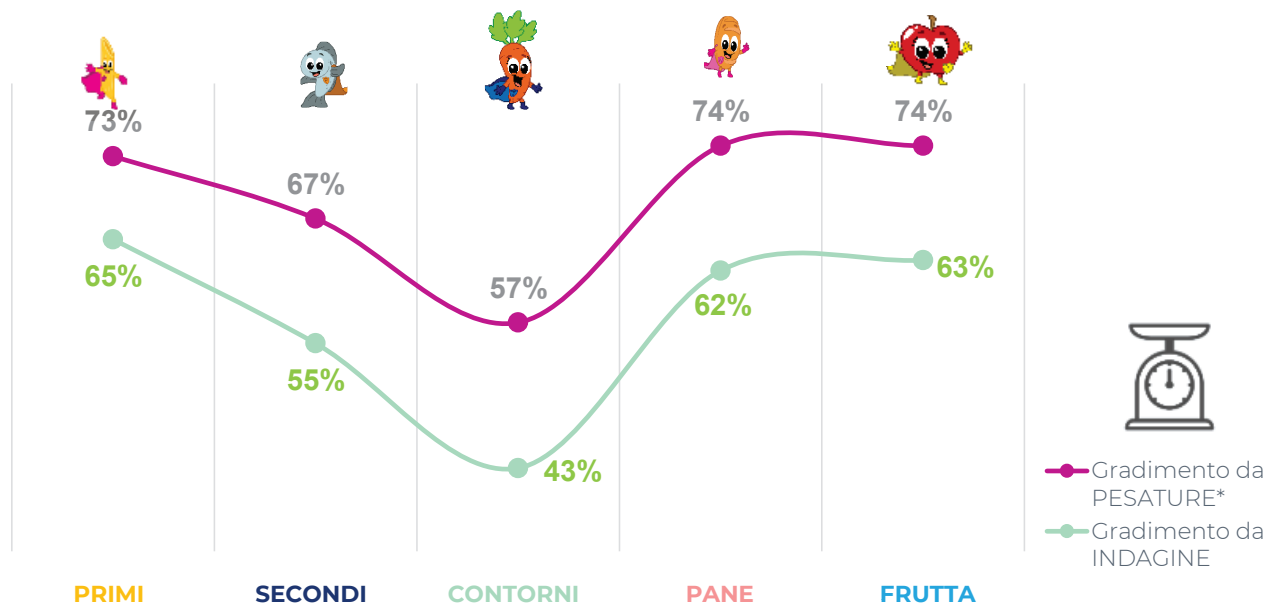
Valutazione generale delle portate – Totale menu ordinario 2024/25 confronto tra quartieri interni e quartieri esterni



©2025 Eumetra. All rights reserved

10

Valutazione generale delle portate – menu ordinario 2024/25 confronto gradimento da INDAGINE con gradimento da PESATURE*

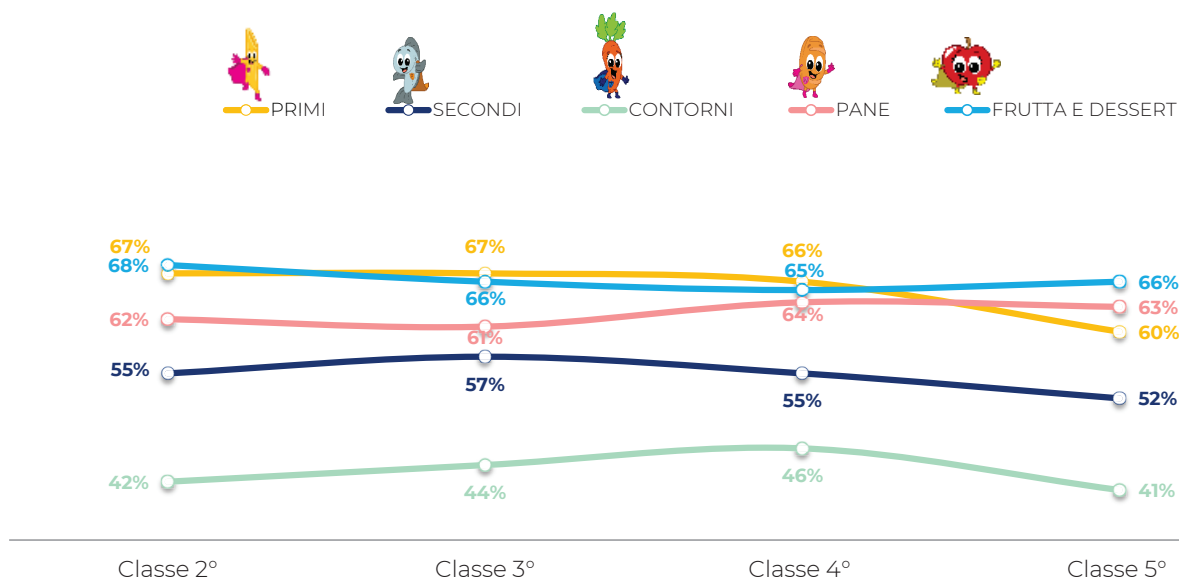


©2025 Eumetra. All rights reserved

* Dall'A.S. 2024/25 in tutti i refettori della città sono state installate bilance per pesare quotidianamente gli scarti delle singole portate, il gradimento è ottenuto dalla differenza tra il cibo consegnato e il cibo scartato.

11

Valutazione generale delle portate - menu ordinario 2024/25 gradimento per età



©2025 Eumetra. All rights reserved

12

Valutazione generale delle portate – TOTALE menu ordinario 2024/25 (1/2)

I **primi piatti** si confermano la categoria più apprezzata: la **pizza margherita** e i piatti semplici come pasta e riso all'olio restano tra i più amati, come i risotti e i primi con pasta secca. Tuttavia, si segnala una **lieve flessione** rispetto all'anno scorso su piatti come ravioli, passati/vellutate e polenta.

Tra i **secondi**, le **carni** e i **formaggi** mantengono una buona performance (in particolare la cotoletta di lonza e le rustichelle di pollo); **pesce e uova** mantengono il trend stabile su un livello di accettazione intorno al 50%. **Legumi e piatti a base vegetale** si dimostrano ancora di difficile accettazione e creano diffidenza all'assaggio. Si rileva però un segnale incoraggiante nell'aumento di gradimento per alcune novità come i bocconcini di tacchino alla romana serviti con il riso.

I **contorni** si confermano la categoria più divisiva: se da un lato le **patate** e le **carote** ottengono buoni punteggi, dall'altro le **verdure cotte verdi** continuano a essere accolte con scarso entusiasmo, per via del colore verde scuro che scoraggia un po'. Tuttavia, incoraggianti i risultati dell'abbinamento di spinaci e patate che ha reso possibile un miglioramento del gradimento rispetto alla versione di soli spinaci.

Il **pane** mantiene un livello di gradimento positivo, anche se con una lieve diminuzione rispetto all'anno scorso, in parte attribuibile al cambio di fornitura.

Il **pane bianco biologico** risulta comunque il tipo preferito.

In ambito **frutta e dessert**, il **dessert** si conferma un traino per il gradimento generale (gelato, tortino alla carota, budino), lasciando in seconda posizione la frutta che piace meno rispetto al dolce. Le **banane** e le **clementine** nel gruppo della frutta rimangono i frutti preferiti.

Valutazione generale delle portate – TOTALE menu ordinario 2024/25 (2/2)

I **piatti unici** ottengono buone valutazioni in generale, con una nota di merito per quelli abbinati al riso, come ad esempio riso e bocconcini di tacchino alla romana. La pizza, anche in questa categoria, risulta sempre in posizione di testa risultando un piatto intramontabile. I piatti unici come polenta servita con bocconcini di tacchino alla cacciatora e malloreddus serviti con polpette con soia e pomodoro, raccolgono invece consensi minori, ma pur sempre positivi.

Emergono differenze significative sul gradimento complessivo di primi, secondi e frutta/dessert tra le scuole collocate nei **quartieri più interni della città** e quelle nei **quartieri più esterni**. Nelle seconde, infatti, i gradimenti delle portate indicate sono più elevati, mentre i dati di contorni e pane risultano tendenzialmente allineati.

Interessante anche il confronto per **fascia d'età**: i bambini di seconda e terza elementare si mostrano più disponibili all'assaggio, mentre i più grandi (quarta e quinta) esprimono giudizi più critici e selettivi, ad eccezione per le minestre che guadagnano consensi. Per questa tipologia di piatti, l'esposizione costante negli anni pare abbia dato qualche risultato positivo.

Infine, si conferma il **valore del progetto "Frutta a metà mattina"**, che contribuisce in modo visibilmente positivo al gradimento complessivo del pasto e stimola l'assaggio di tutti i piatti, come si vede nella sezione dedicata.

Un'altra osservazione di rilievo deriva dal **confronto del gradimento complessivo di ogni portata rilevato dall'indagine con quello derivante dalla pesatura del cibo non consumato** in tutti i refettori delle scuole primarie servite.

Per ogni portata, infatti, il volume percentuale di cibo effettivamente consumato restituisce un dato di gradimento superiore.

Tale discrasia può essere spiegata dal fatto che questa metodologia di analisi si basa su un sistema oggettivo di raccolta dati (pesatura mediante bilance) e i risultati ottenuti non sono, pertanto, influenzati dalla percezione dei bambini, che spesso esprimono giudizi condizionati da altri fattori.



03. La valutazione dei primi

©2025 Eumetra. All rights reserved

Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Primi 41% 24% 65%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

39% 24% 63%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

42% 25% 67%

Pizza margherita	56%	20%	76%
Riso/risotto	48%	25%	73%
Pasta fresca	40%	26%	66%
Pasta secca	37%	26%	63%
Polenta biologica	38%	25%	63%
Minestre/vellutate	24%	19%	43%

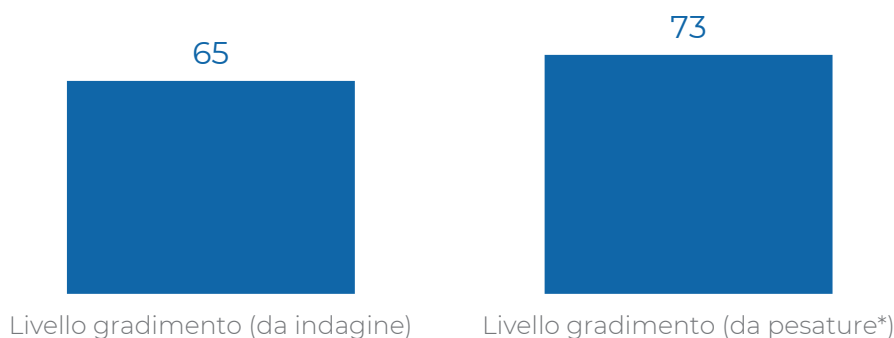
Pizza margherita	54%	24%	78%
Riso/risotto	43%	26%	69%
Pasta fresca	40%	27%	67%
Pasta secca	42%	24%	66%
Polenta biologica	38%	25%	63%
Minestre/vellutate	24%	19%	43%

Pizza margherita	59%	16%	75%
Riso/risotto	53%	23%	76%
Pasta fresca	39%	24%	63%
Pasta secca	35%	27%	62%

Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato

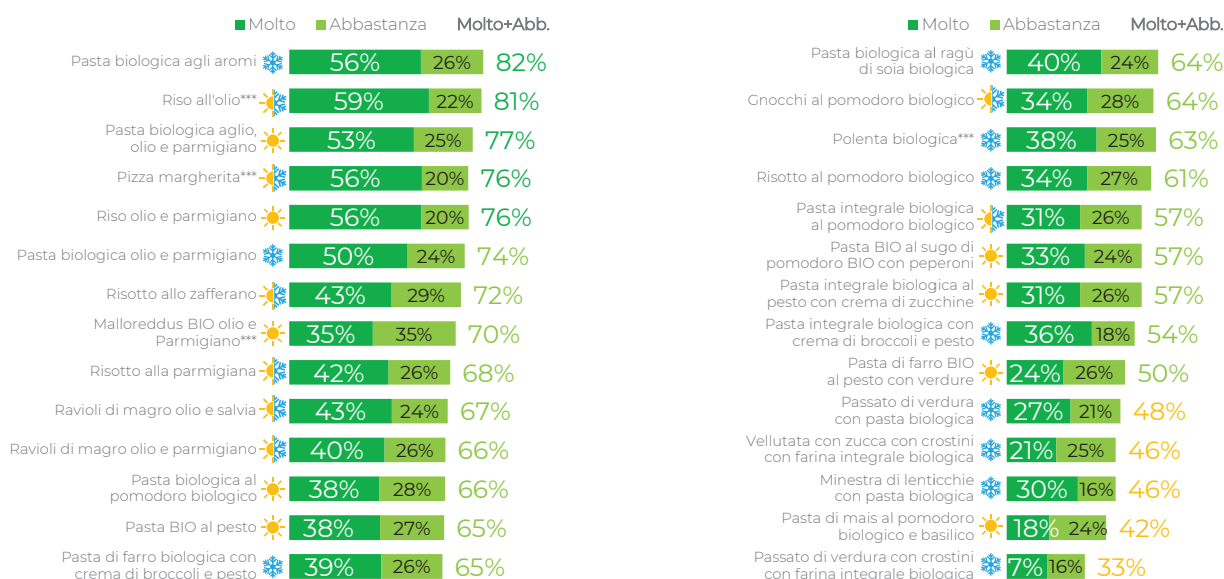


©2025 Eumetra. All rights reserved

*Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25

17

Valutazione TOTALE dei PRIMI piatti – il gradimento



Legenda punteggio:

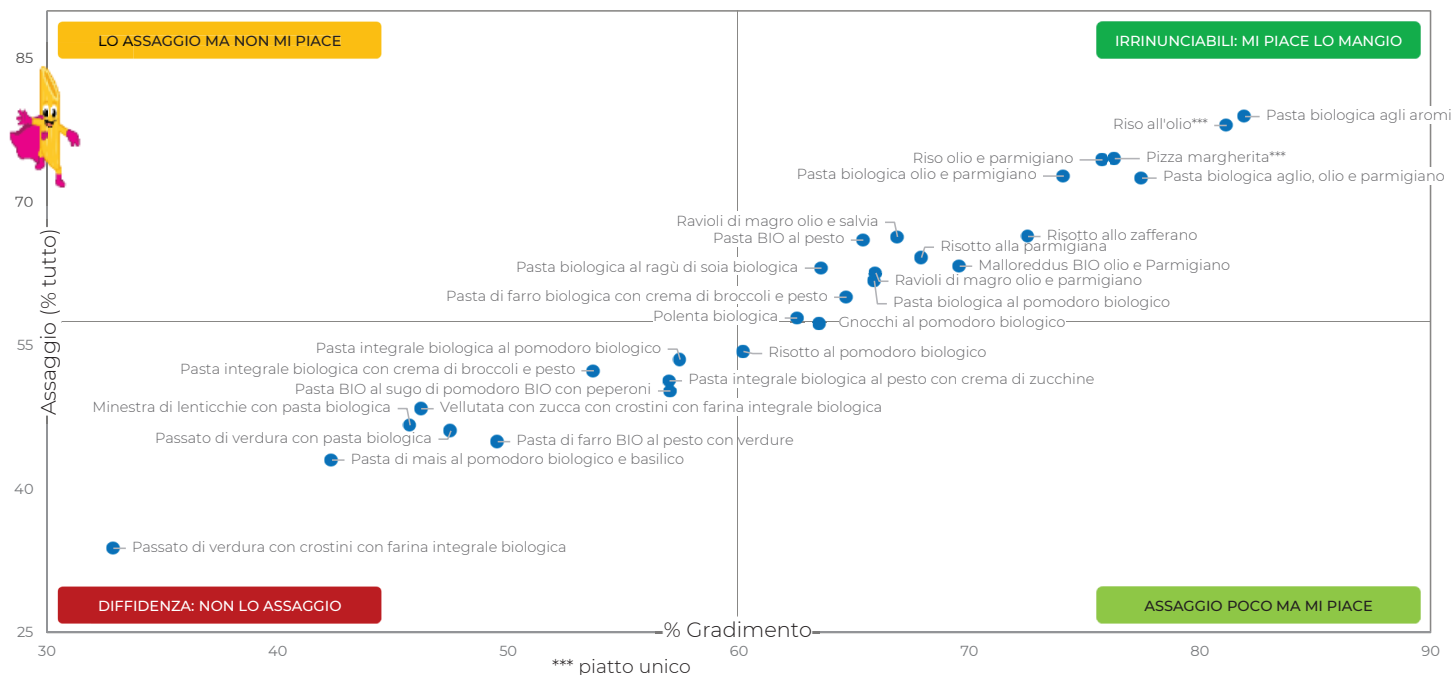
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

*** piatto unico

©2025 Eumetra. All rights reserved

18

La mappa dell'assaggio ... PRIMI PIATTI



Valutazione dei PRIMI piatti

Commento

Anche per l'anno scolastico 2024/25 il gradimento dei primi piatti si conferma positivo, con una diffusa accettazione da parte dei bambini su tutte le proposte in menu.

I piatti più semplici, come pasta agli aromi (65%), riso all'olio (81%), pasta aglio e olio (77%) e riso olio e parmigiano (76%), continuano a ottenere una risposta molto favorevole, a conferma della familiarità e della riconoscibilità degli ingredienti.

Anche la pizza margherita si conferma, come da tradizione, tra le proposte più amate (76%).

Accanto ai classici consolidati, si mantengono su buoni livelli anche le preparazioni a base di **pasta fresca e pasta secca, così come i risotti** che, pur presentando qualche oscillazione rispetto all'anno precedente, risultano generalmente apprezzati.

Si registra però una leggera flessione nel gradimento di alcune proposte che lo scorso anno avevano performato molto bene. È il caso della pasta condita semplicemente con olio e parmigiano (-8%), dei ravioli di magro - olio e salvia (-6%) e olio e parmigiano (-8%) - e della polenta (-6%), che mostrano un certo arretramento a parità di prodotto offerto. Questa inflessione, considerando che non ci sono state variazioni né di materia prime né di ricetta, denota un probabile periodo di stanchezza, oppure la presenza di fattori esterni che influiscono sulla accettabilità dei piatti da parte delle classi testate in questa indagine.

©2025 Eumetra. All rights reserved

Le vellutate e i passati, in particolare, ricevono una valutazione più severa rispetto all'anno precedente (-8%), e confermano un'accoglienza più rigida da parte dei bambini, soprattutto nelle proposte meno colorate o dal sapore più marcato.

Le novità a base vegetale, come la pasta di farro o le creme di verdura, risultano più divisive. In alcuni casi, come nella pasta al pesto con broccoli o zucchine, l'accostamento ha avuto un effetto positivo (gradimento rispettivo di 65% e 57%), stimolando l'assaggio anche di ingredienti meno popolari. Tuttavia, non sempre questo è stato sufficiente a garantire un alto gradimento complessivo, e si osservano alcune resistenze persistenti.

È interessante il confronto tra il dato di gradimento dei primi piatti rilevato dall'indagine con quello ottenuto dall'attività di **analisi del cibo non consumato in refettorio**: dall'attività di pesatura degli scarti risulta non consumato il 27% del volume di primi piatti serviti, delineando quindi **un gradimento dei primi piatti del 73%**.

Dal punto di vista dell'età, si conferma il trend per cui le classi seconde e terze mostrano un atteggiamento più aperto, con una maggiore propensione all'assaggio e una valutazione più generosa.

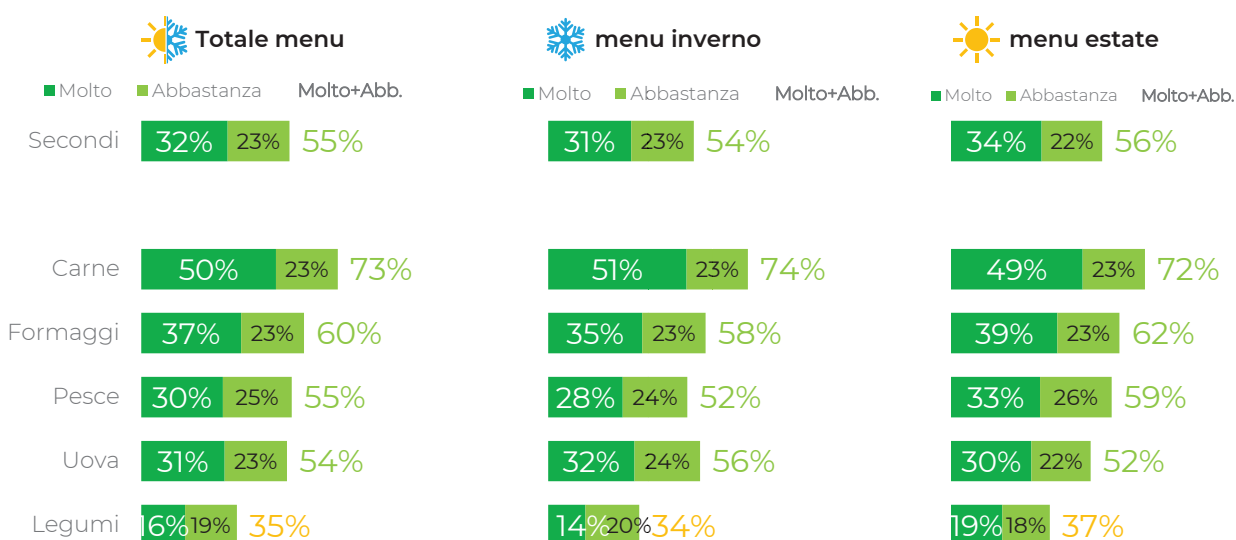
Le classi quarte e quinte, invece, e in particolare le quarte, tendono a esprimere giudizi più critici, e si mostrano più selettive soprattutto verso piatti più complessi o meno tradizionali.



04. La valutazione dei secondi

©2025 Eumetra. All rights reserved

Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento nel complesso



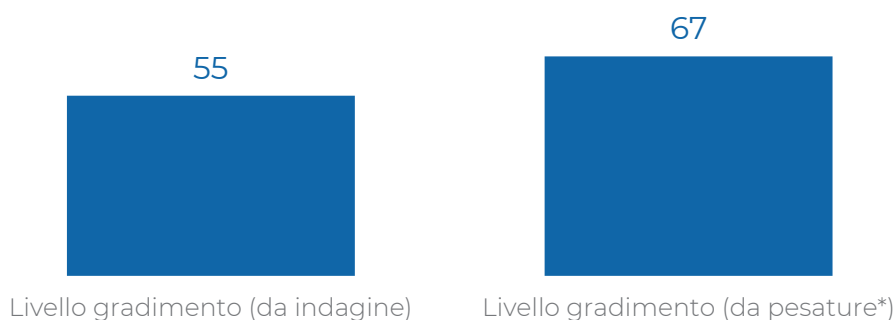
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato
 ● 50%-74% – Parzialmente accettato
 ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato
 ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi

Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato

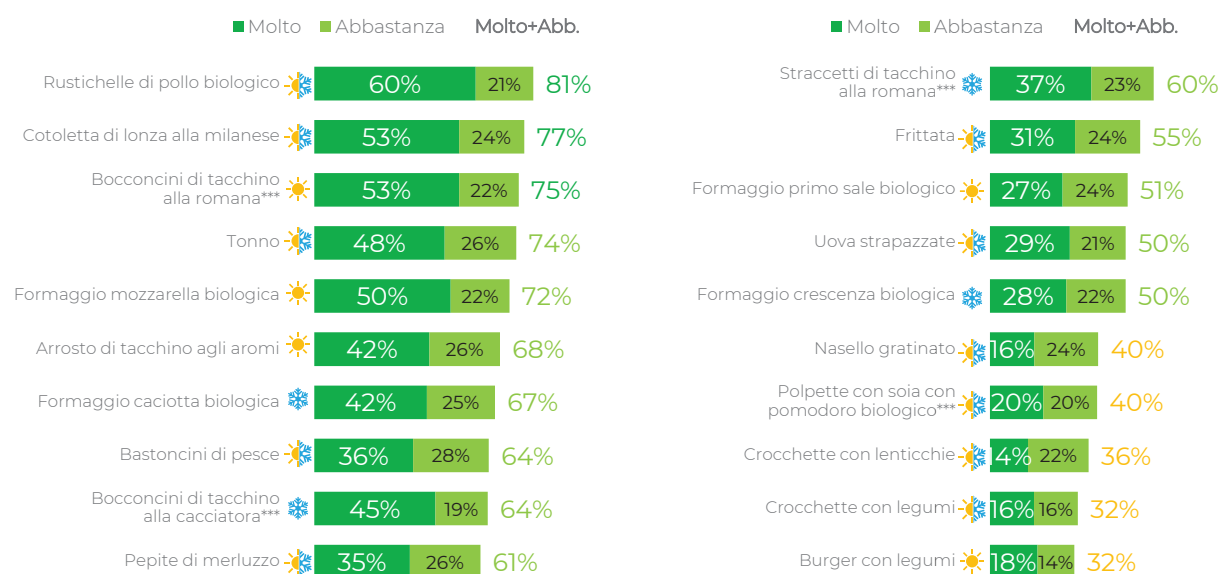


©2025 Eumetra. All rights reserved

*Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25

23

Valutazione TOTALE dei SECONDI piatti – il gradimento



Legenda punteggio:

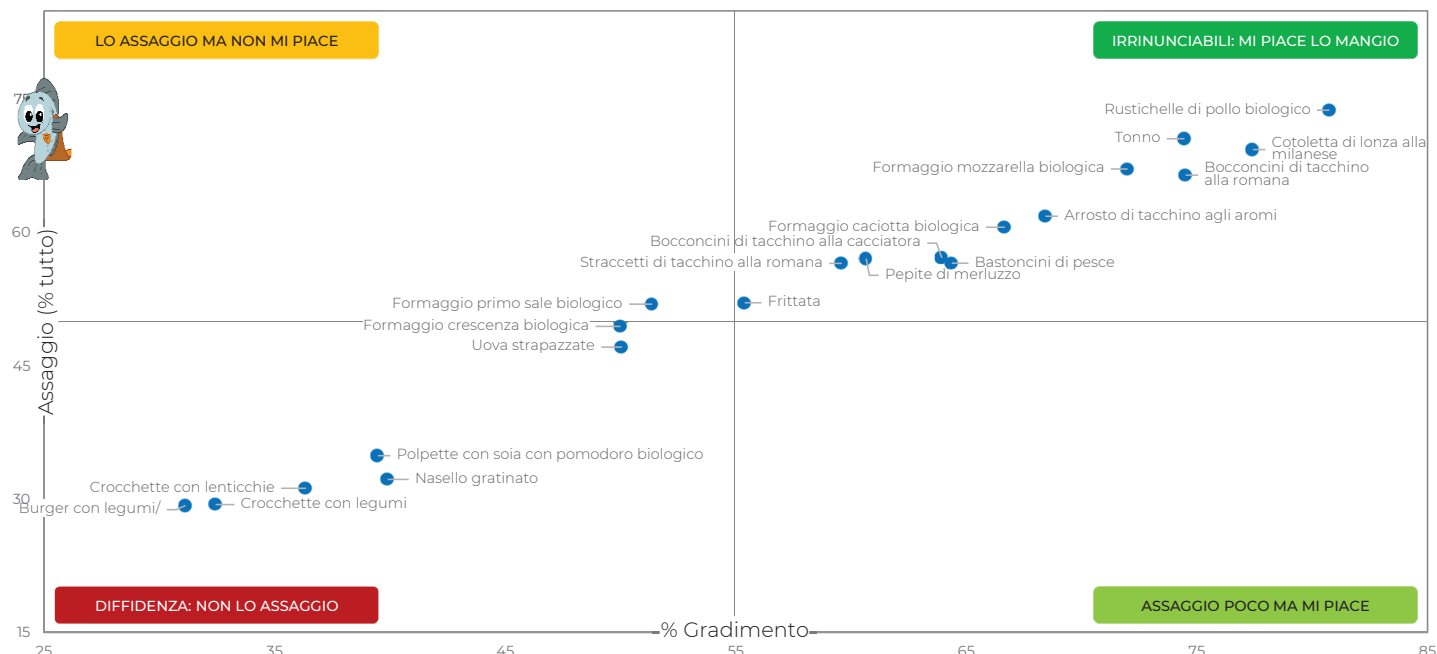
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

*** piatto unico

©2025 Eumetra. All rights reserved

24

La mappa dell'assaggio ... SECONDI piatti



Valutazione dei SECONDI piatti

Commento

Il gradimento dei secondi piatti risulta **complessivamente poco più basso rispetto all'anno precedente (-3%)**, con una riconferma dei "classici" che da tempo raccolgono un ampio consenso tra gli alunni.

Tra questi, le **rustichelle di pollo biologico e la cotoletta di lonza alla milanese** restano tra le preferenze consolidate. Tuttavia, si registra una flessione nel gradimento della cotoletta, che quest'anno ha raccolto valutazioni più basse pur mantenendosi nel range della buona accettabilità. Si è passati, infatti, dal complessivo valore dell'84% del 23/24 al 77% del 24/25, suggerendo che un possibile fattore interferente potrebbe essere l'abbinamento col contorno, sebbene non necessariamente un contorno considerato «difficile» condizioni sempre in modo incisivo il gradimento del piatto.

Tra le novità, i **bocconcini di tacchino alla romana e le pepite di merluzzo**, non presenti nell'anno precedente, ottengono un buon riscontro (75% e 61%), dimostrando che nuove proposte possono entrare nella classifica dei piatti graditi.

Lieve retrocessione dell'arrosto di tacchino agli aromi che passa dal 72% dell'anno precedente al 68%, mentre la caciotta biologica, salendo di un punto, arriva al 67%.

I piatti a base di **carne e formaggi** continuano a essere i più favorevolmente accolti, mentre **quelli a base di pesce e legumi** faticano a ottenere lo stesso livello di apprezzamento.

Alcuni piatti a base vegetale, come le **crocchette con lenticchie o legumi**, risultano ancora lontani da una piena accettazione e occupano le ultime posizioni della classifica suggerendo la necessità di intervenire con strategie mirate per far apprezzare queste pietanze così sfidanti anche a questa fascia d'età così selettiva.

Anche in questo caso il **gradimento dei secondi piatti rilevato mediante la pesatura** di ciò che non viene consumato dall'utenza, restituisce **gradimenti più positivi, pari al 67%**

Si conferma che **l'età degli alunni rappresenta un fattore rilevante**: le classi quarte e quinte tendono ad assumere atteggiamenti più selettivi e critici, mentre le seconde e terze mostrano maggiore apertura, confermando un pattern osservato anche nelle edizioni precedenti.



05. La valutazione dei contorni

©2025 Eumetra. All rights reserved

Valutazione dei CONTORNI – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 25% 18% 43%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

25% 19% 44%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

26% 17% 43%

Patate 47% 17% 64%

47% 17% 64%

Verdura cruda 26% 19% 45%

25% 20% 45%

28% 18% 46%

Verdura cotta 21% 17% 38%

21% 18% 39%

21% 16% 37%

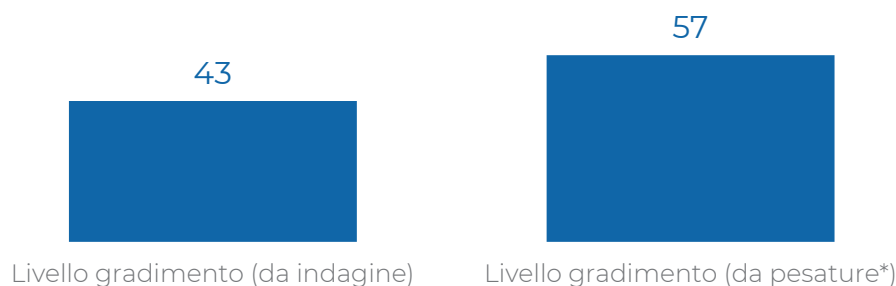
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi 28

Valutazione dei CONTORNI – il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato

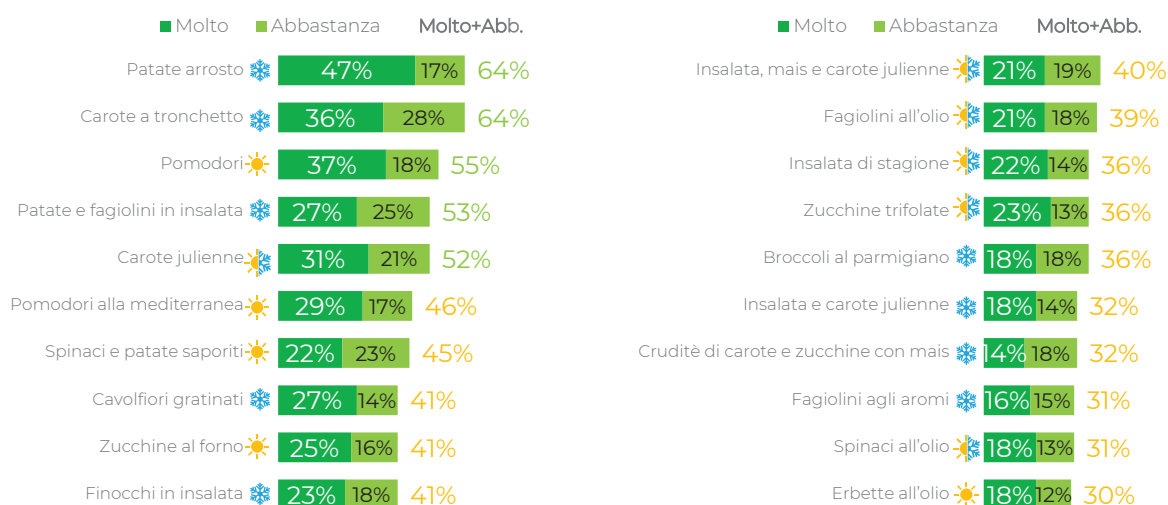


©2025 Eumetra. All rights reserved

*Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25

29

Valutazione TOTALE dei CONTORNI – il gradimento



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

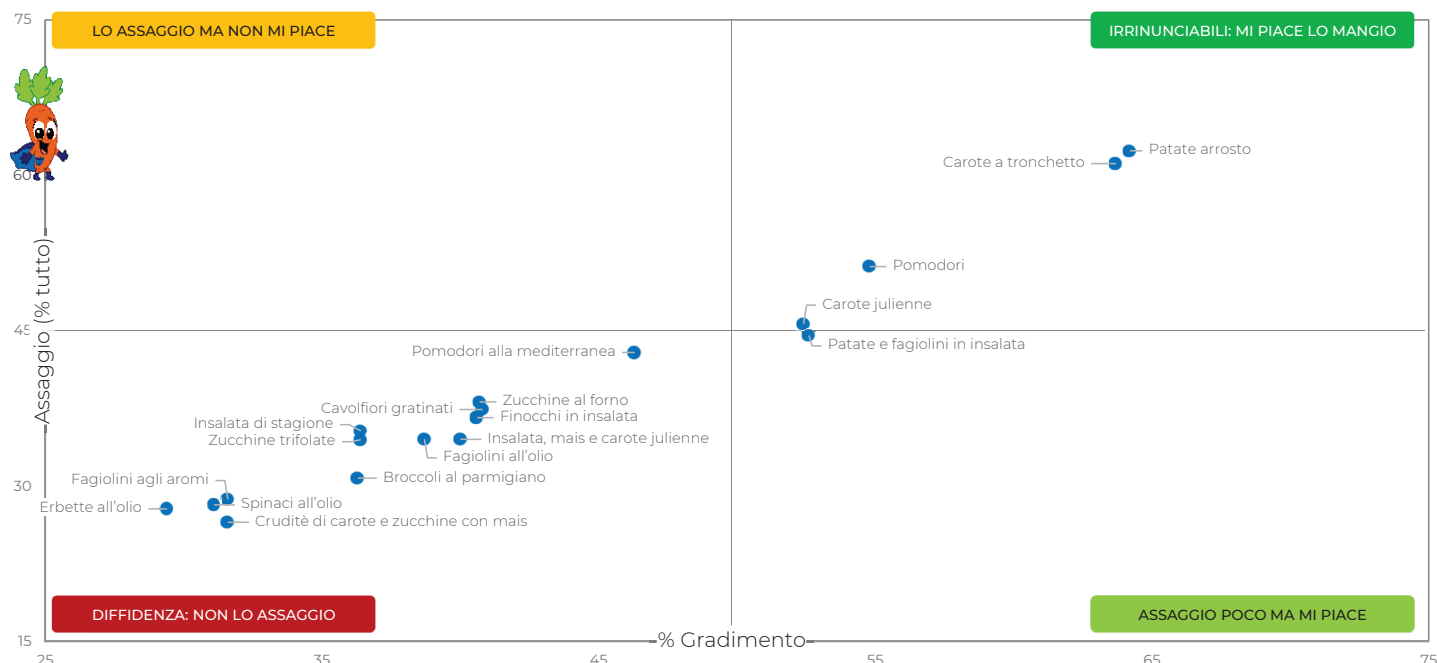
©2025 Eumetra. All rights reserved

I dati relativi ai cavolfiori gratinati non sono disponibili

* Piatto presente nel menu inverno, servito nel menu estate come piatto del menu di emergenza*

30

La mappa dell'assaggio ... CONTORNI



Valutazione dei CONTORNI Commento

Le **patate arrosto** (64%) restano il contorno più apprezzato, anche se inferiore all'anno precedente (73%) a parità di piatto (materia e prima e ricetta).

Le **verdure verdi cotte**, come erbe, spinaci, fagiolini e broccoli, continuano a raccogliere le valutazioni più severe, confermando una resistenza legata alla consistenza e soprattutto al colore.

Si conferma anche quest'anno il ruolo centrale dell'aspetto visivo: i bambini mostrano una netta preferenza per i colori caldi e accesi, mentre tendono a rifiutare ciò che appare di colore scuro, come rilevabile anche dalla mappa degli assaggi.

Si rilevano risultati più incoraggianti per alcuni **contorni dai colori più vivaci**, come carote julienne (52%), zucchine al forno (41%) e insalata mais e carote julienne (40%), che risulta meglio accolta rispetto alla classica insalata verde (36%). Buon risultato per il nuovo contorno "spinaci e patate saporiti" (45%) proposti col menù inverno 24/25, che ha consentito di sollevare il gradimento rispetto al piatto spinaci all'olio.

Anche in questo caso, **l'età incide significativamente**: il gradimento dei contorni cala in modo marcato nelle classi quinte, dove l'interesse verso le verdure è decisamente più basso rispetto alle classi più giovani.

Il **gradimento dei contorni rilevato mediante la pesatura** di ciò che non viene consumato restituisce un dato meno scoraggiante: nel complesso, si osserva un'accettazione e un consumo dei contorni pari al 57%.

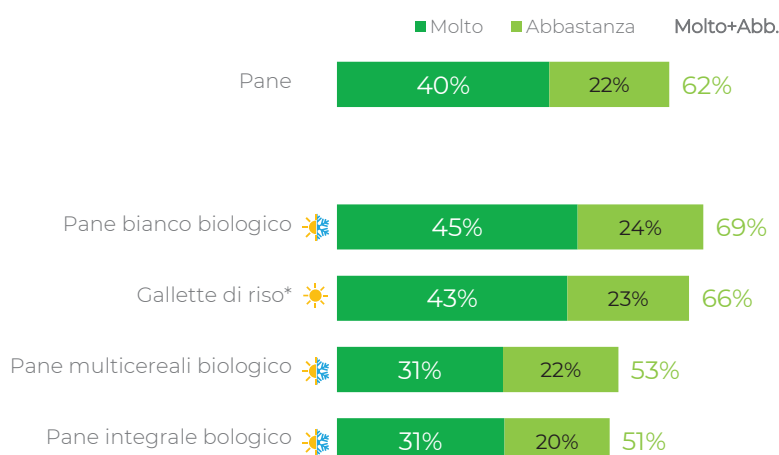
Da aggiungere anche l'osservazione del gradimento negli anni, che per alcuni piatti risulta costantemente sotto il valore del 50% (es. insalata, spinaci, erbe), segno di una diffidenza che permane nei ragazzi di età compresa fra i 7 e i 10 anni.



06. La valutazione del pane

©2025 Eumetra. All rights reserved

Valutazione del PANE - il gradimento nel complesso



Legenda punteggio:

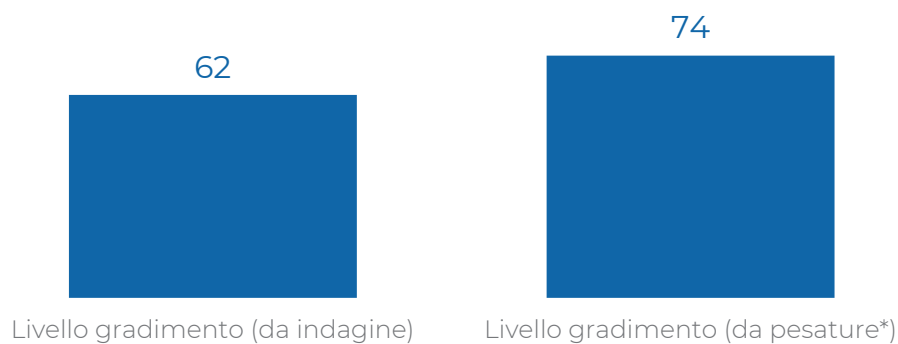
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

*menu dedicato celiachia 16/05

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi 34

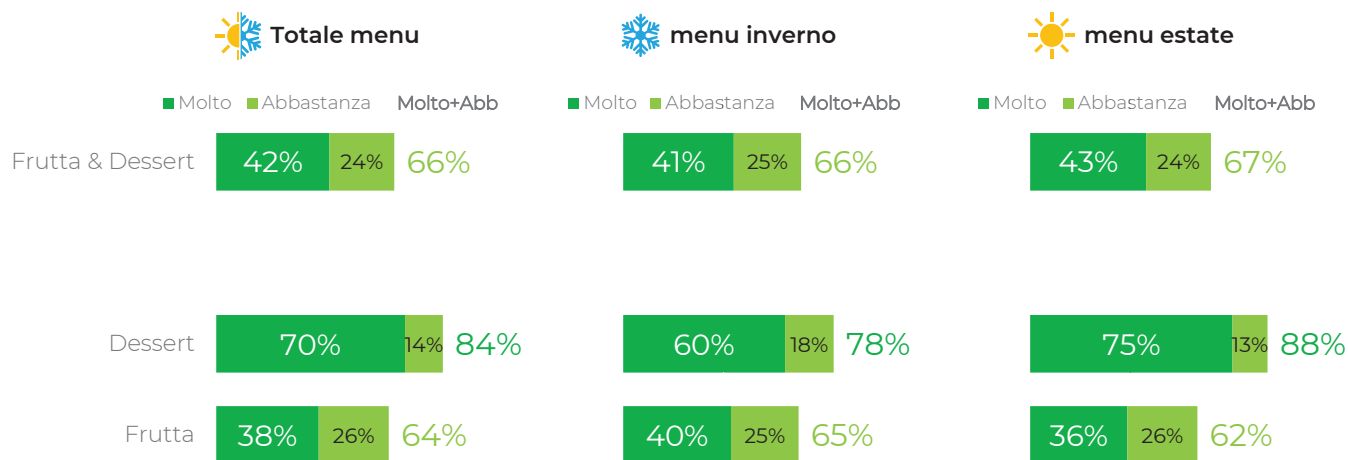
Valutazione del PANE – il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato



07.

La valutazione di frutta&dessert

Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento nel complesso



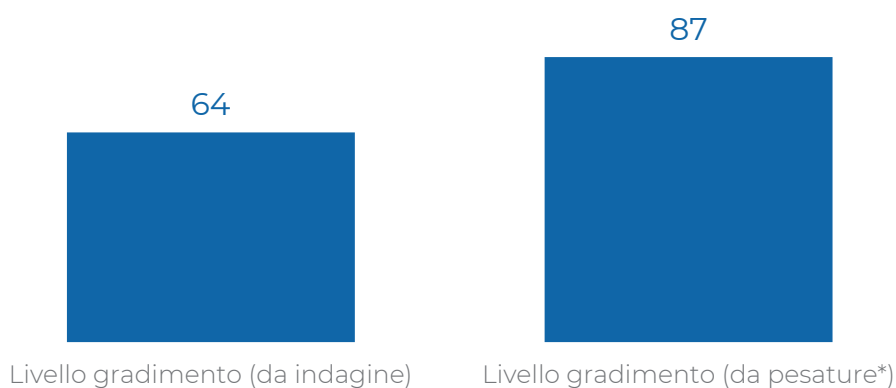
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato
 ● 50%-74% – Parzialmente accettato
 ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato
 ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi ³⁷

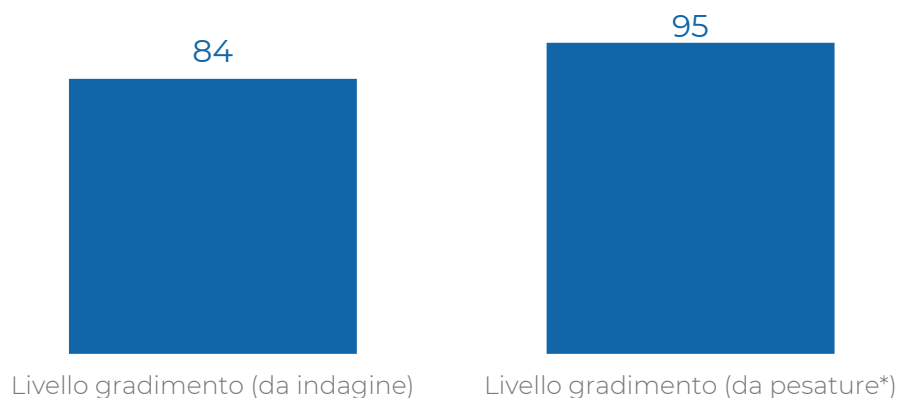
Valutazione della FRUTTA – il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato



*Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25

©2025 Eumetra. All rights reserved

Valutazione del DESSERT– il gradimento nel complesso confronto con gradimento da pesature cibo non consumato

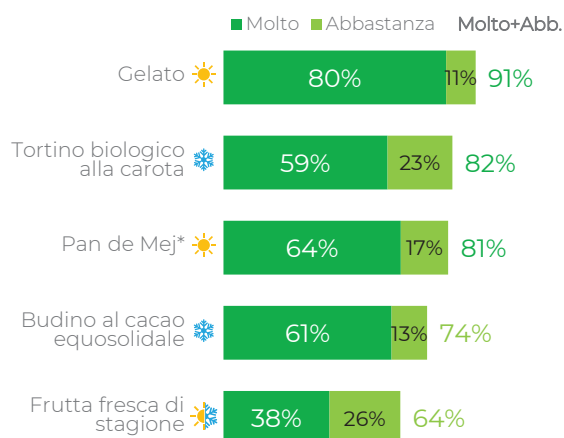


©2025 Eumetra. All rights reserved

*Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25

39

Valutazione TOTALE – il gradimento del dessert nel dettaglio



Legenda punteggi:

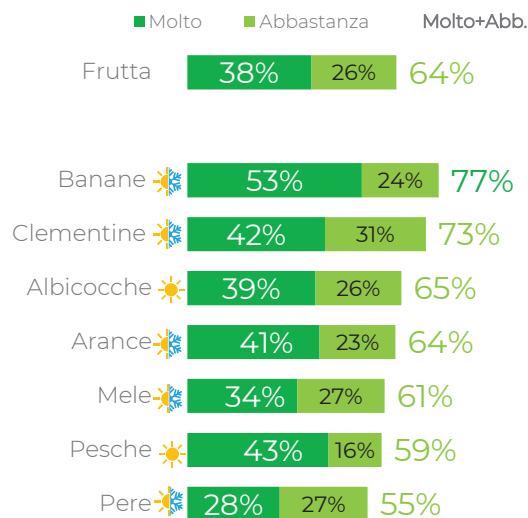
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

* Dessert speciale consegnato solamente nella giornata del 7 maggio in tutte le scuole

40

Valutazione TOTALE – il gradimento della frutta nel dettaglio



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi

41

8.

Focus Piatti unici

Valutazione dei piatti unici – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Piatti unici 53% 22% 75%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

52% 23% 75%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

54% 21% 75%

Riso all'olio + straccetti di tacchino alla romana 63% 22% 85%

Riso all'olio + bocconcini di tacchino alla romana 58% 20% 78%

Pizza margherita 56% 20% 76%

Malloreddus BIO olio e Parmigiano + Polpette soia e pomodoro BIO 35% 35% 70%

Polenta biologica + bocconcini di tacchino alla cacciatora 38% 25% 63%

63% 22% 85%

54% 24% 78%

38% 25% 63%

58% 20% 78%

59% 16% 75%

35% 35% 70%

Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

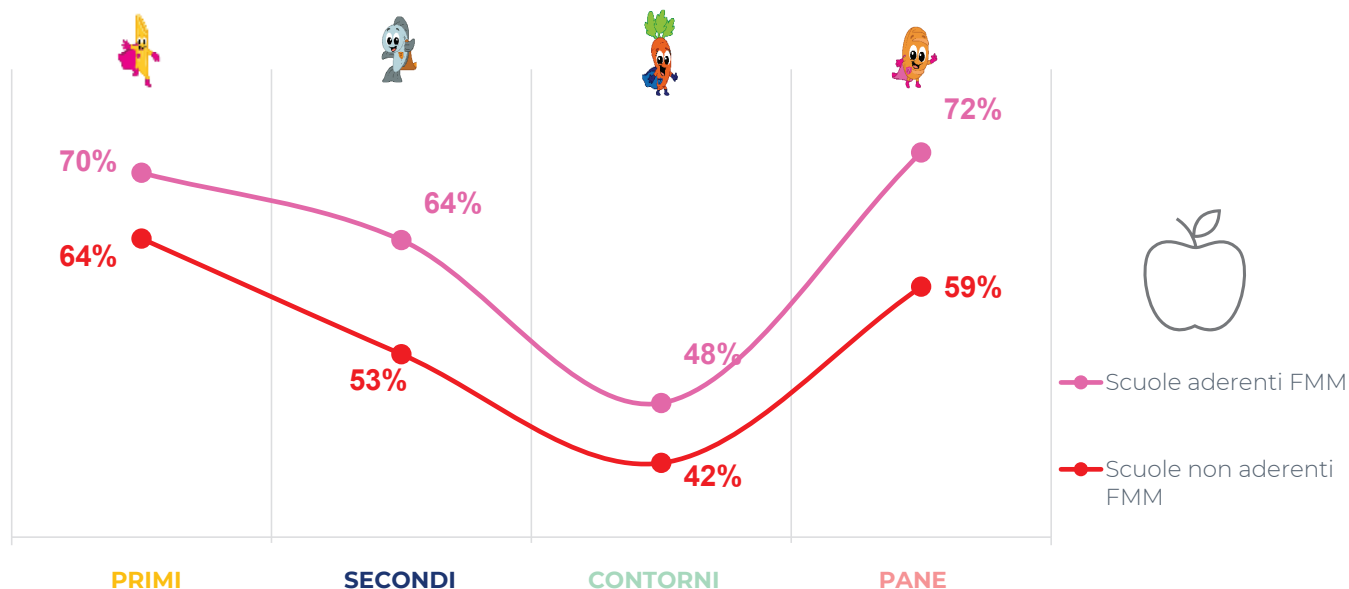
©2025 Eumetra. All rights reserved

Il numero di volte in cui ciascuna portata è stata assaggiata è differente, la media totale tiene conto quindi del numero relativo di assaggi ⁴³

9.

Progetto Frutta a Metà Mattina (FMM)

Gradimento generale delle portate confronto tra scuole aderenti FMM e scuole non aderenti FMM

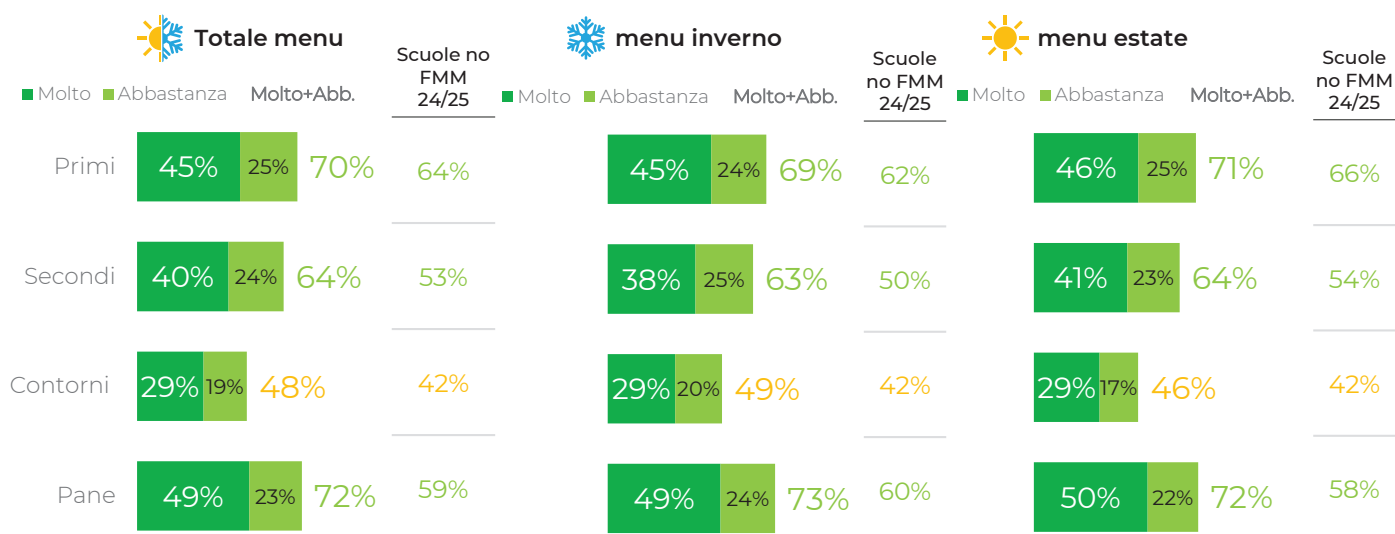


©2025 Eumetra. All rights reserved

Il programma «frutta a metà mattina» è stato sospeso in tutte le classi partecipanti in data 7 maggio, in concomitanza con la somministrazione eccezionale del Pan de Mej a pranzo come dessert.

45

Gradimento nel complesso – Scuole aderenti FMM



Legenda punteggio:

■ 75%-100% – Totalmente accettato
 ■ 50%-74% – Parzialmente accettato
 ■ 25%-49% – Parzialmente rifiutato
 ■ 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

Il programma «frutta a metà mattina» è stato sospeso in tutte le classi partecipanti in data 7 maggio, in concomitanza con la somministrazione eccezionale del Pan de Mej a pranzo come dessert.

46

Valutazione del programma FRUTTA A METÀ MATTINA

Commento

Il programma della frutta è un'eccellenza da valorizzare e ampliare:

- un valore aggiunto per l'intero pasto
- una proposta solida e continuativa durante tutto l'anno
- un beneficio particolarmente evidente per i più piccoli.

Il programma "Frutta a metà mattina" si è dimostrato un intervento efficace e trasversale, capace di migliorare significativamente il gradimento del pasto scolastico e di promuovere abitudini alimentari più sane tra i bambini. Inoltre, contribuisce a stimolare il consumo delle altre portate.

L'analisi dei dati evidenzia chiaramente che **gli alunni che partecipano al programma esprimono un gradimento più elevato su tutte le portate** rispetto a quelli delle scuole non aderenti, con miglioramenti particolarmente marcati su pane (+13%), primi (+6%) e secondi piatti (+11%). La frutta consumata a metà

mattina ha un impatto positivo sulla percezione complessiva del pasto: persino le portate tradizionalmente meno apprezzate, come i contorni, mostrano un incremento significativo nel gradimento (+6%) contribuendo così alla **riduzione dello spreco**.

Un ulteriore punto di forza è la **costanza stagionale**: il programma si conferma efficace sia nei menù invernali che in quelli estivi, con livelli di apprezzamento che superano stabilmente il 60-70% per molte portate. Questo lo rende una proposta affidabile e stabile per l'intero anno scolastico.

Dal punto di vista educativo, l'intervento ha un impatto particolarmente positivo sulle fasce d'età più giovani, pur mantenendo buoni risultati anche tra gli alunni più grandi.

10. Diete speciali

Le diete speciali

DIMMI COME MANGI Valutazione del menù giornaliero

LA TUA SCUOLA È IN VIA _____ Data/...../2024

GENERE ☐ Maschio ☐ Femmina

IN CHE CLASSE SEI? ☐ Classe 2* ☐ Classe 3* ☐ Classe 4* ☐ Classe 5*

Ad uso insegnante
Dieta speciale
☒ Sì ☐ No

QUANTO TI È PIACIUTO?

QUANTO NE HAI MANGIATO?

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?

	Molto	Abbastanza	Poco	Per nulla	Tutto	Quasi tutto	Metà	Poco
☐ Primo piatto o piatto unico	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Secondo piatto	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Contorno	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Frutta/Dessert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Pane	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUALE FRUTTO HAI MANGIATO OGGI?

☐ Mele ☐ Pere ☐ Arance
☐ Banane ☐ Clementine

Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti e di coloro che usufruivano del menu ordinario.

Di seguito sono quindi riportate le valutazioni di chi ne ha usufruito, per capire il gradimento anche di questa porzione di bambini.

NUMERICHE RACCOLTE



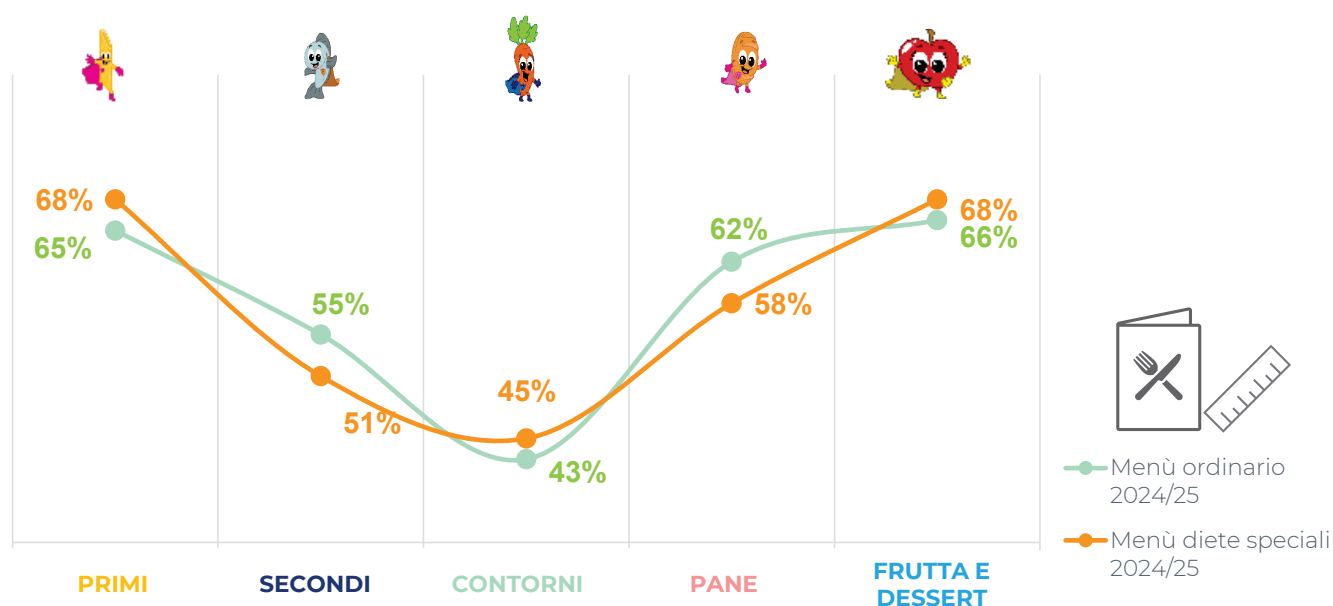
- 736 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 717 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

1.453
schede
totali

©2025 Eumetra. All rights reserved

49

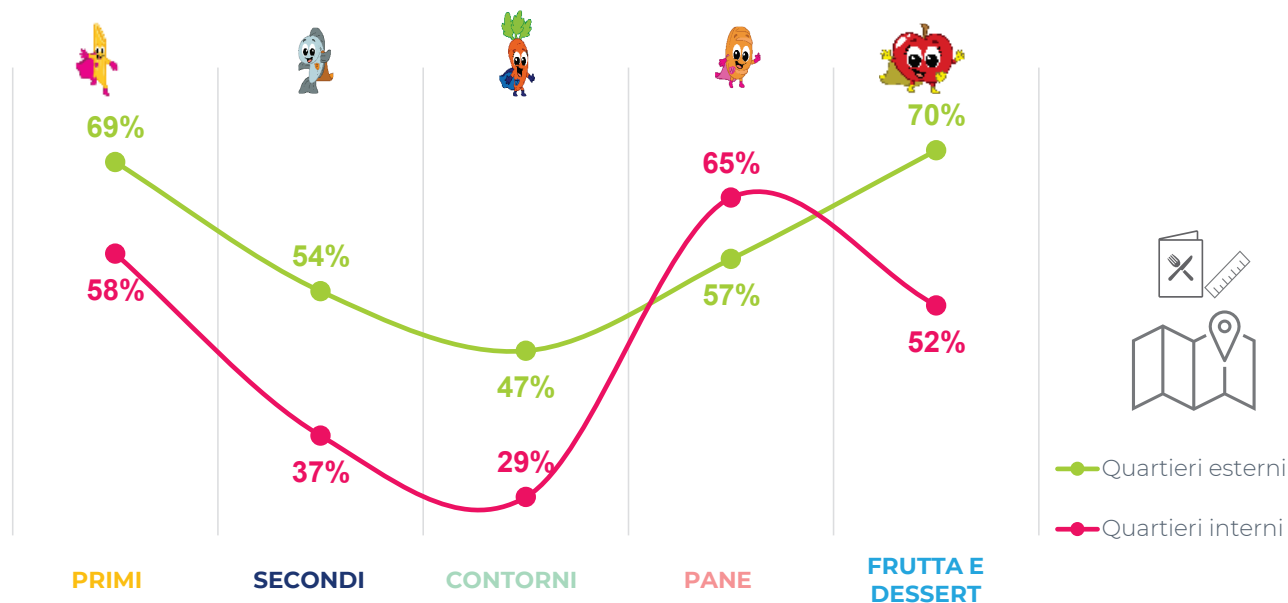
Valutazione generale delle portate – Menu ordinario vs Diete speciali



©2025 Eumetra. All rights reserved

50

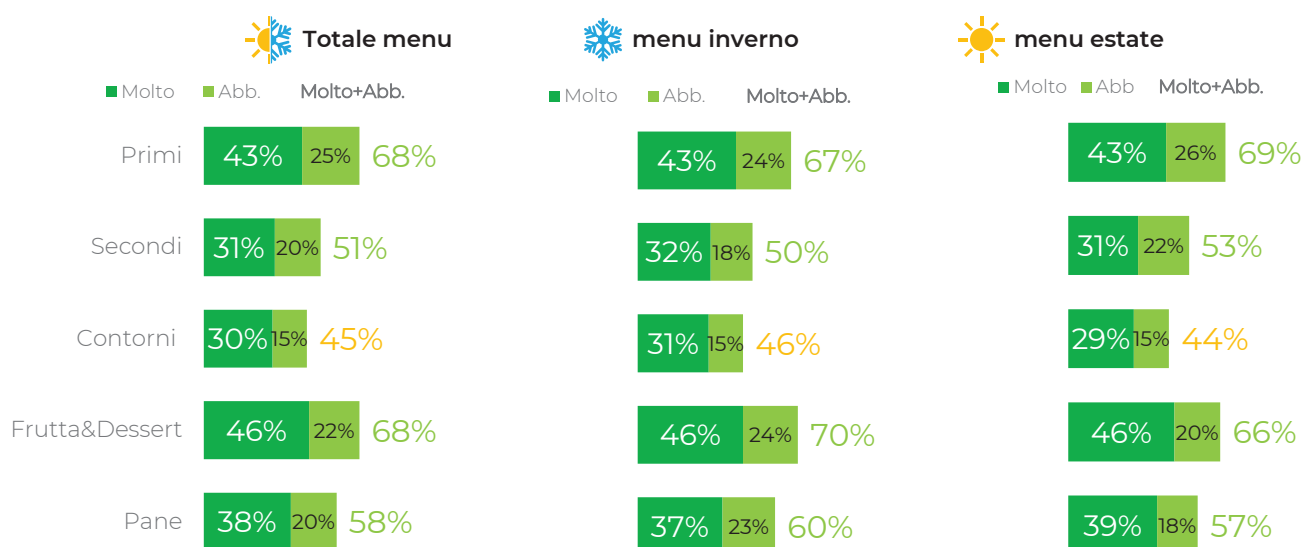
Valutazione generale delle portate – Diete Speciali 2024/25 confronto tra quartieri interni e quartieri esterni



©2025 Eumetra. All rights reserved

51

Valutazione delle diete speciali – il gradimento nel complesso



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

©2025 Eumetra. All rights reserved

52



Eumetra MR S.p.A. C.F. e P.IVA 09194440963 – Sede legale e operativa: Corso Magenta, 85 20123 | Milano
+39 02 22198360 – info@eumetra.com – PEC eumetramr@legalmail.it – www.eumetra.com

[Milano](#) | [Roma](#) | [Novara](#) | [Lugano](#) | [Londra](#)