

Dimmi come mangi

Indagine di gradimento sui menu offerti dal servizio di refezione offerto
da Milano Ristorazione
Anno scolastico 2022 - 2023



L'INDAGINE

Premessa

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 2022 – 2023** una indagine di gradimento del menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva.

Sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, **77 classi di 20 scuole primarie a copertura di tutti i 9 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 BVA DOXA, 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.

Gli aspetti presi in considerazione per la costruzione del campione:

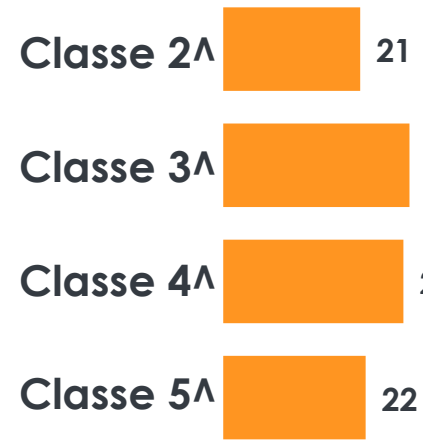
- per ciascun municipio sono state reclutate da 2 a 3 scuole primarie;
- generalmente e salvo diversa scelta da parte dell'istituzione scolastica, in ciascuna scuola sono state coinvolte classi dalla 2^a alla 5^a, che sono state intervistate a turno nel corso delle 4 settimane di rilevazione invernale e delle 4 di rilevazione estiva.

Caratteristiche del campione

BAMBINE
50%



BAMBINI
50%



n° questionari = 12.168

Alcune scuole hanno effettuato, durante la rilevazione estiva, giornate di attività extra scolastiche, non consumando quindi il menu ordinario

%



20 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO
(12.168 questionari)

| | N° | | N° |
|--|-----|--|-----|
| IC CAVALIERI - Via Ariberto | 754 | IC ILARIA ALPI - Via Salerno | 674 |
| IO MUSICALE STATALE - Via Corridoni | 810 | IC TOLSTOJ - Via Zuara | 696 |
| IC LOCATELLI - QUASIMODO - Via Bottelli | 687 | IC IQBAL MASIH - Via Forze Armate | 700 |
| IC PAOLO E LARISSA PINI - Via Cesalpino | 562 | IC LUCIANO MANARA - Via Lamennais | 320 |
| IC PZZA L. DA VINCI - Piazza Leonardo da Vinci | 615 | IC RICCARDO MASSA - Via Quarenghi | 697 |
| IC STOPPANI - Via Carlo Matteucci | 668 | ICS BORSI - Via Viscontini | 646 |
| IC FABIO FILZI MILANO - Via Ravenna | 230 | IC CONSOLE MARCELLO - Via Console Marcello | 621 |
| IC MADRE TERESA DI CALCUTTA - Via Ucelli di Nemi | 734 | IC SORELLE AGAZZI - Piazza Gasparri | 409 |
| IC VIA PALMIERI - Via Palmieri | 629 | IC DON ORIONE - Via Fabriano | 692 |
| IC THOUAR GONZAGA - Via Gentilino | 671 | IC LUCIANO MANARA - Via S Giusto | 353 |

Aree di suddivisione del servizio di Milano Ristorazione e municipi di appartenenza

**20 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO**

Area 1 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 8-9) **14%**

- IC CONSOLE MARCELLO - Via Console Marcello
- IC SORELLE AGAZZI - Piazza Gasparri
- IC DON ORIONE - Via Fabriano

Area 2 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 6-7-8) **34%**

- IC ILARIA ALPI - Via Salerno
- IC TOLSTOJ - Via Zuara
- IC IQBAL MASHI - Via Forze Armate
- IC LUCIANO MANARA - Via Lamennais
- IC RICCARDO MASSA - Via Quarenghi
- ICS BORSI - Via Viscontini
- IC LUCIANO MANARA - Via S Giusto

25%

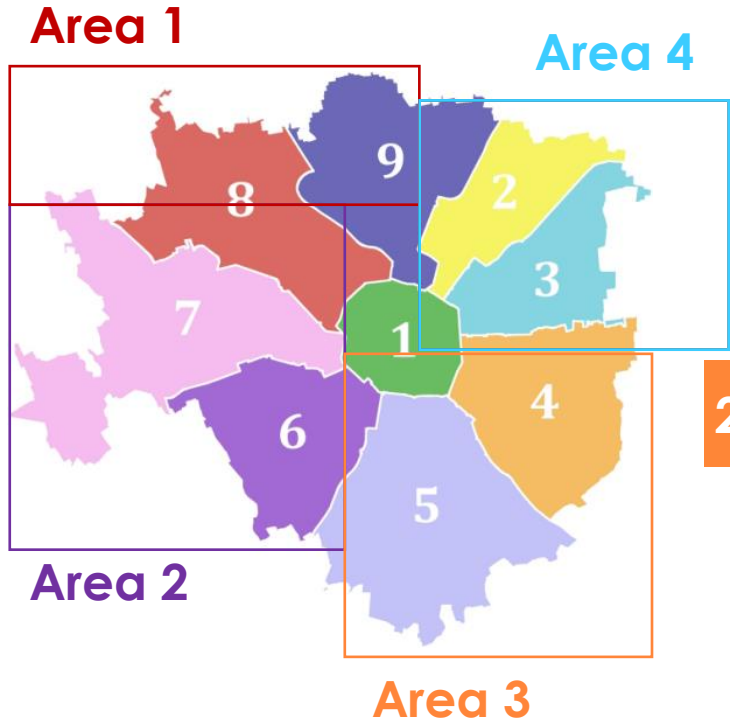
Area 4 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 1-2-3)

- IO MUSICALE STATALE - Via Corridoni
- IC LOCATELLI - QUASIMODO - Via Bottelli
- IC PAOLO E LARISSA PINI - Via Cesalpino
- IC PZZA L. DA VINCI - P Leonardo da Vinci
- IC STOPPANI - Via Carlo Matteucci

27%

Area 3 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 4-5)

- IC CAVALIERI - Via Ariberto
- IC FABIO FILZI MILANO - Via Ravenna
- IC MADRE TERESA DI CALCUTTA - Via Ucelli di Nemi
- IC VIA PALMIERI - Via Palmieri
- IC THOUAR GONZAGA - Via Gentilino



n° questionari = 12.168

Centri cucina coinvolti

16 CENTRI CUCINA Milano Ristorazione

n° questionari = 12.168

Area 1 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 8-9)

14%

- CITTADINI 5%
- DORA BALTEA 3%
- ISEO 6%

Area 2 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 6-7-8)

34%

- A. DA BAGGIO 6%
- DONATI 6%
- LAMENNAIS 6%
- PARAVIA 6%
- SALERNO 6%
- VISCONTI 5%

Area 4 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 1-2-3)

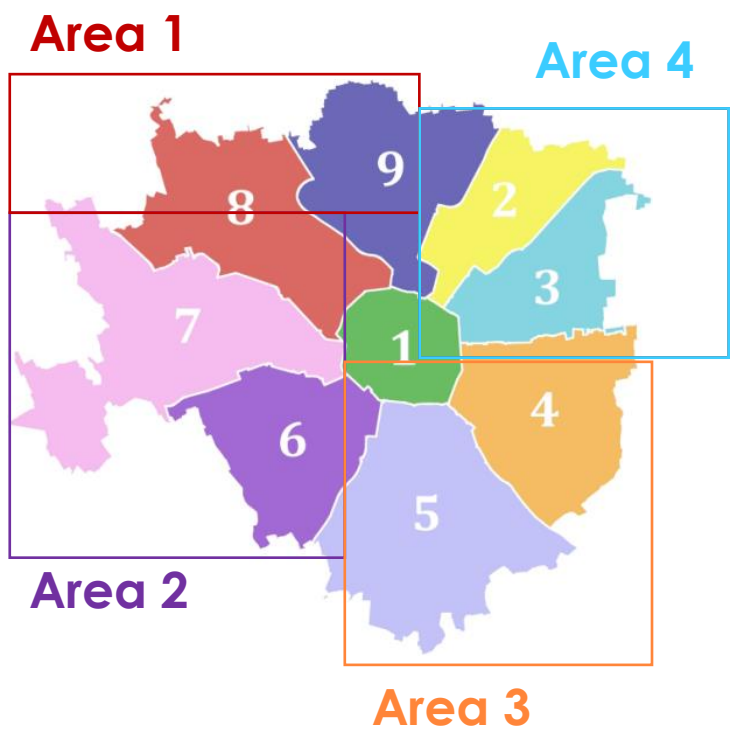
25%

- 5% CLERICETTI
- 6% DELLA GIUSTIZIA
- 5% MATTEUCCI
- 11% SAMMARTINI

Area 3 di suddivisione del servizio
(municipi di appartenenza 4-5)

27%

- 17% QUARANTA
- 2% RAVENNA
- 6% UCELLI DI NEMI



Il menu inverno 22/23

Valutazione menu inverno attraverso 6.348 schede auto-compilate

Menù scolastico inverno 2022/2023

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 17 ottobre 2022

Area 1 **Inizio 4^a settimana**

Area 2 **Inizio 3^a settimana**

Area 3 **Inizio 2^a settimana**

Area 4 **Inizio 1^a settimana**

| | PRIMA SETTIMANA | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|--|---|---|--|---|
| | LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Crocchette con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette all'olio Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Carote a tronchetto Pizza margherita Budino al cacao equosolidale | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione | MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota | MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione | GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro olio e parmigiano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione | VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio crescenza biologica Patate arrosto Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita Frutta fresca di stagione | MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Risotto al pomodoro biologico Nasello alla mugnaia Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione | MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Pasta di farro biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione | GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione | VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione |
| | LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole all'olio Frutta fresca di stagione | MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione | MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Formaggio caciotta biologica Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione | GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> Riso olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione | VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione |

NB: Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione.

Tutte queste variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti in menu sono stati oggetto di rilevazione.

Il menu estate 2023

Valutazione menu estate attraverso 5.820 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2023



Validità dal 17 aprile 2023

| | | |
|--------|--------|--------------------------|
| Area 1 | Inizio | 2 ^a settimana |
| Area 2 | Inizio | 1 ^a settimana |
| Area 3 | Inizio | 4 ^a settimana |
| Area 4 | Inizio | 3 ^a settimana |

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

| PRIMA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------------|--|--|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Carote julienne Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita Gelato | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con legumi ed erbe Insalata di stagione Frutta fresca di stagione |
| SECONDA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
| | <ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragu di vitellone Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Risotto pomodoro biologico e piselli Formaggio mozzarella biologica Pomodori Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione |
| TERZA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
| | <ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita Gelato | <ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto delle Lipari Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione |
| QUARTA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
| | <ul style="list-style-type: none"> Risotto e zucchine Formaggio primo sale biologico Patate arrosto Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata con porri Carote julienne Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia Insalata di stagione Frutta fresca di stagione |

Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere e uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.



LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche
- A rotazione secondo disponibilità
- Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina



NB: Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione.

Tutte queste variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti in menu sono stati oggetto di rilevazione.

Scale di valutazione

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 ai singoli piatti, precisamente:

DIMMI COME MANGI Valutazione del menù giornaliero

La tua scuola è in via _____ Data/...../2023

Genere Maschio Femmina

In che classe sei? Classe 2° Classe 3° Classe 4° Classe 5°

QUANTO TI E' PIACIUTO?

Molto Abbastanza Poco Per nulla

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?

| | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> Primo piatto o piatto unico | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| <input type="checkbox"/> Secondo piatto | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| <input type="checkbox"/> Contorno | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| <input type="checkbox"/> Frutta/Dessert | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| <input type="checkbox"/> Pane | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Da 75% a 100%
di valutazioni positive

Da 50% a 74%
di valutazioni positive

Da 25% a 49%
di valutazioni positive

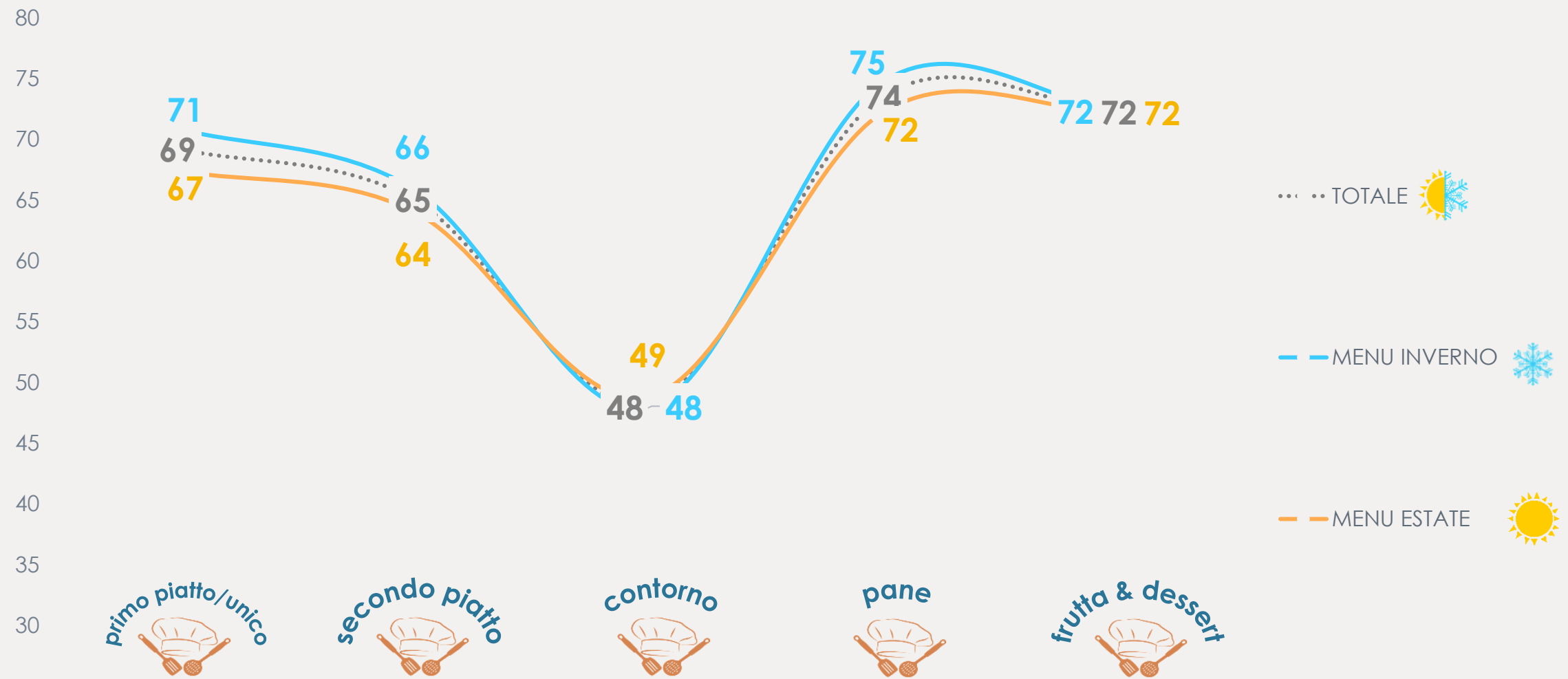
Da 0% a 24%
di valutazioni positive





Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti





VALUTAZIONE GENERALE

Valutazione generale delle portate



..... TOTALE 
——— MENU INVERNO 
——— MENU ESTATE 

LEGENDA PUNTEGGIO:

- Da 75% a 100%  Totalmente accettato
- Da 50% a 74%  Parzialmente accettato
- Da 25% a 49%  Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24%  Totalmente rifiutato

Principali evidenze

I risultati emersi dalle valutazioni dei bambini, restituiscono un quadro complessivo confortante in quanto primi piatti e piatti unici, secondi piatti, pane, frutta/dessert **superano tutti ampiamente la soglia del 50% di gradimento.**

Nello specifico i menù proposti da Milano Ristorazione nell'anno scolastico 2022-2023 ottengono **buoni risultati sui primi piatti/piatti unici** e un **gradimento molto soddisfacente per i secondi.**

Meno positivo è il risultato dei contorni che, purtroppo, sia nella loro versione invernale sia in quella estiva, non vanno oltre un gradimento medio del 48%.

I risultati confermano che **Pizza e Pasta sono quanto di più gradito si possa offrire** ai bambini delle scuole primarie, mentre è ancora **difficoltoso fare accettare le preparazioni a base di legumi**, sia quando questi sono un ingrediente del condimento del primo piatti, sia quando sono ingredienti di base del secondo.

Sia nella versione invernale sia in quella estiva, i **secondi piatti più amati sono quelli che propongono la carne**, soprattutto quando cucinata al forno e con una croccante panatura.

Il gradimento dei dessert offerti è sempre alto e molto soddisfacente, così come il gradimento generale ottenuto dalla frutta di stagione, che si attesta al 70%. È, inoltre, molto importante sottolineare che frutta e dessert non registrano valutazioni sotto la soglia del 30% di gradimento.

Per tutte le portate si osserva, in generale, che:

- ✓ i maschi tendono ad assegnare giudizi più buoni rispetto alle bambine;
- ✓ all'aumentare dell'età, cresce anche lo spirito critico nei confronti dei piatti proposti.

PRIMI PIATTI

Valutazione dei primi piatti - Ranking

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



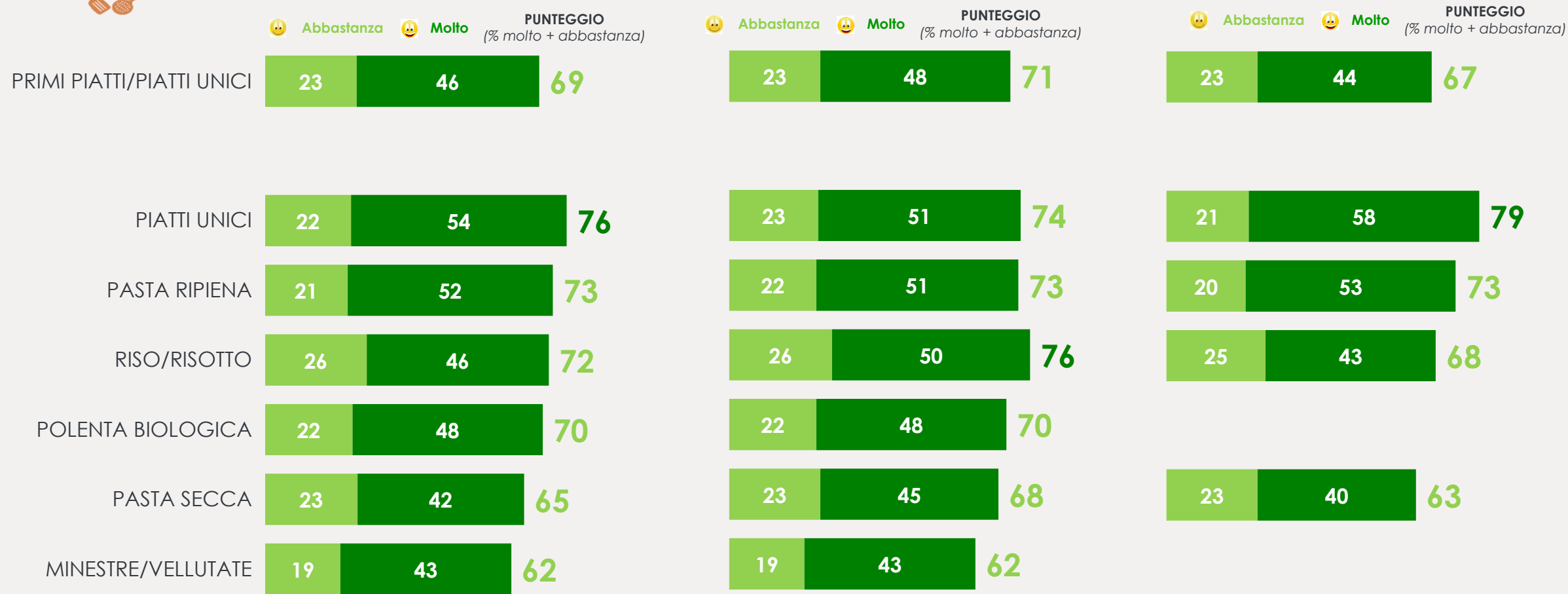
TOTALE MENU



MENU INVERNO



MENU ESTATE



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate

LEGENDA PUNTEGGIO:

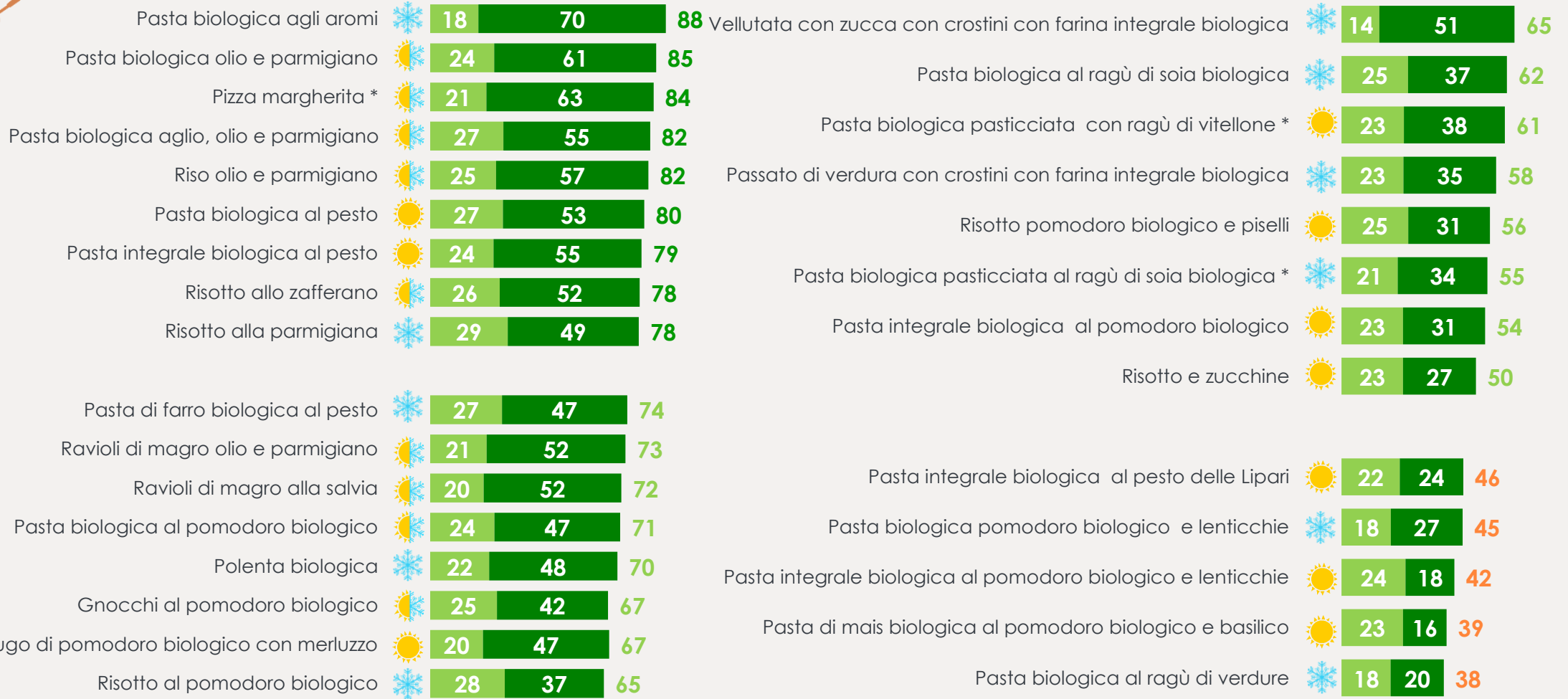
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione dei primi piatti – Ranking totale menu

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



😊 **Abbastanza** 😄 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



* Piatto unico

LEGENDA PUNTEGGIO:

Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per genere



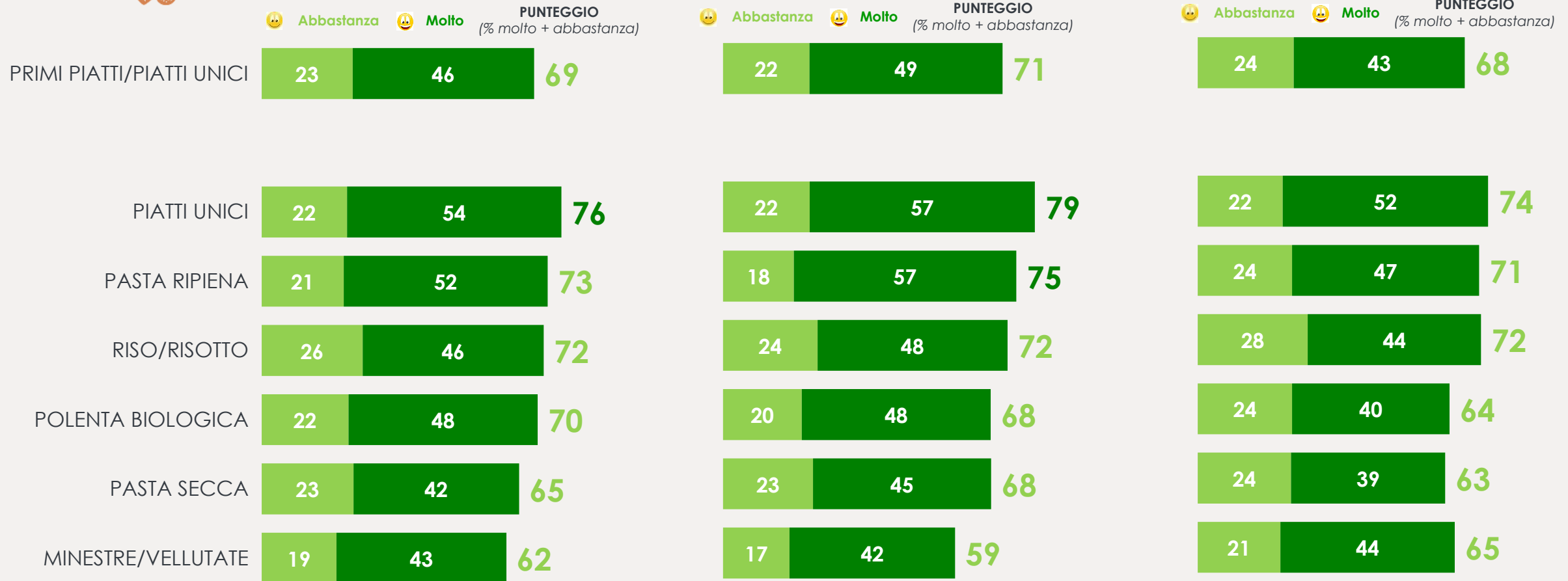
TOTALE MENU



BAMBINI



BAMBINE



LEGENDA PUNTEGGIO:

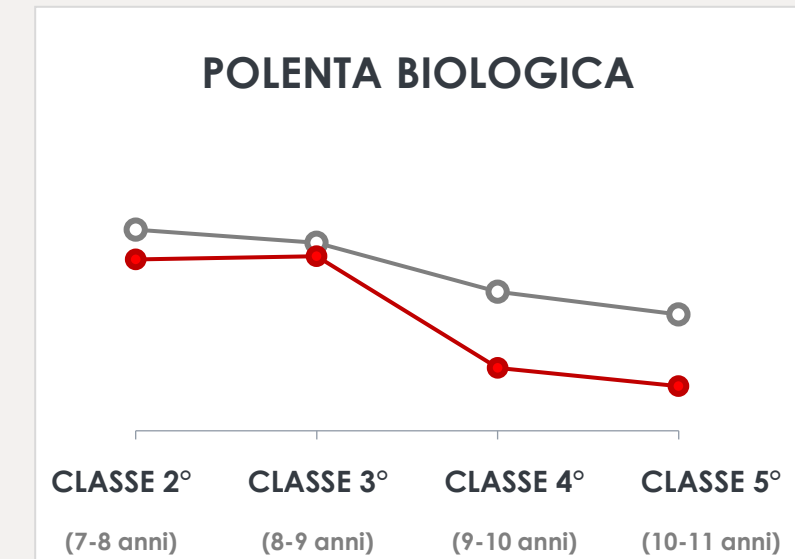
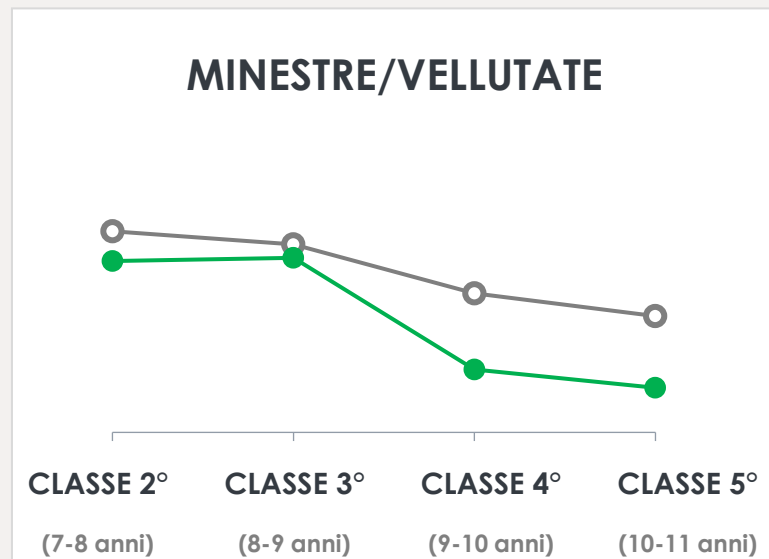
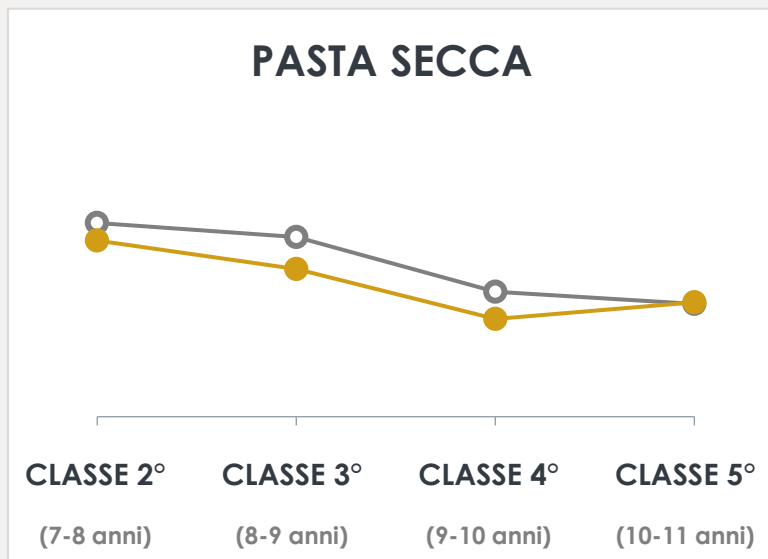
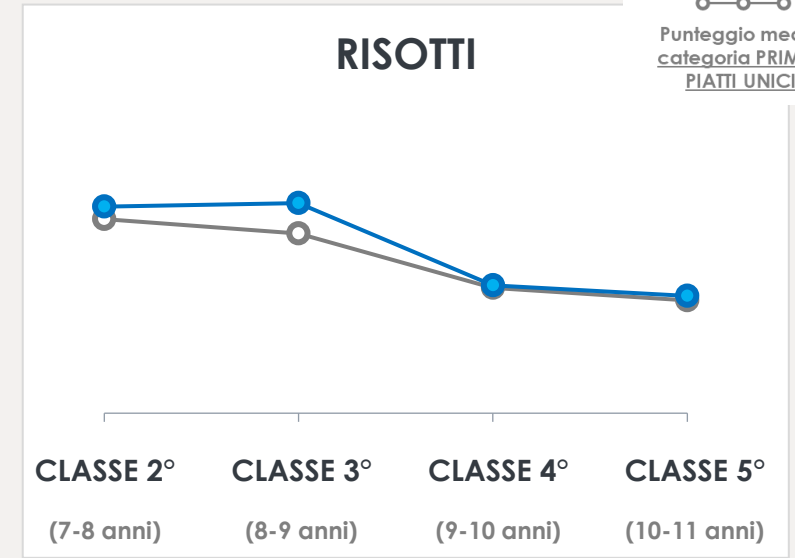
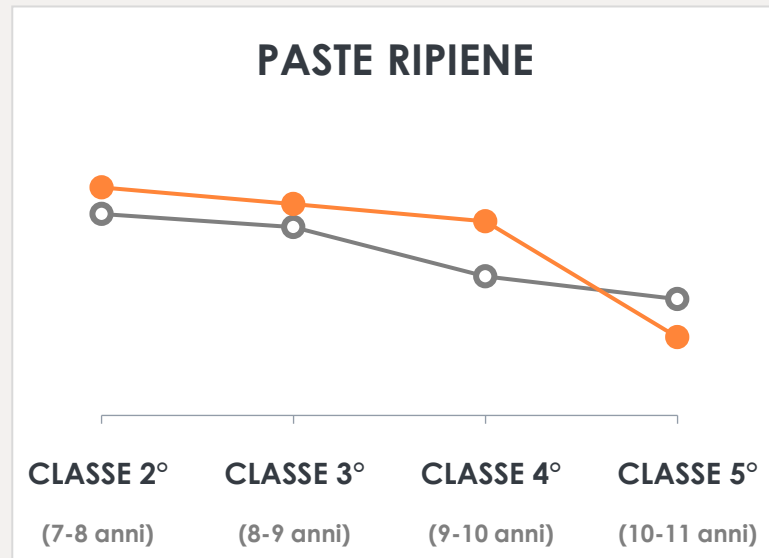
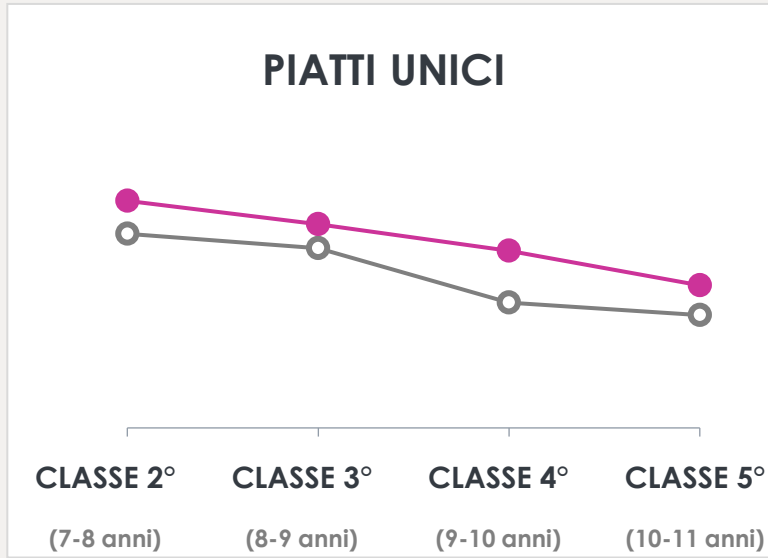
- Da 75% a 100% Totalmente accettato
- Da 50% a 74% Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per classe

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



Punteggio medio categoria PRIMI e PIATTI UNICI



SECONDI PIATTI

Valutazione dei secondi piatti - Ranking

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



TOTALE MENU



MENU INVERNO



MENU ESTATE

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

SECONDI PIATTI



CARNE



FORMAGGI



PESCE



FRITTATE



LEGUMI



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate

LEGENDA PUNTEGGIO:

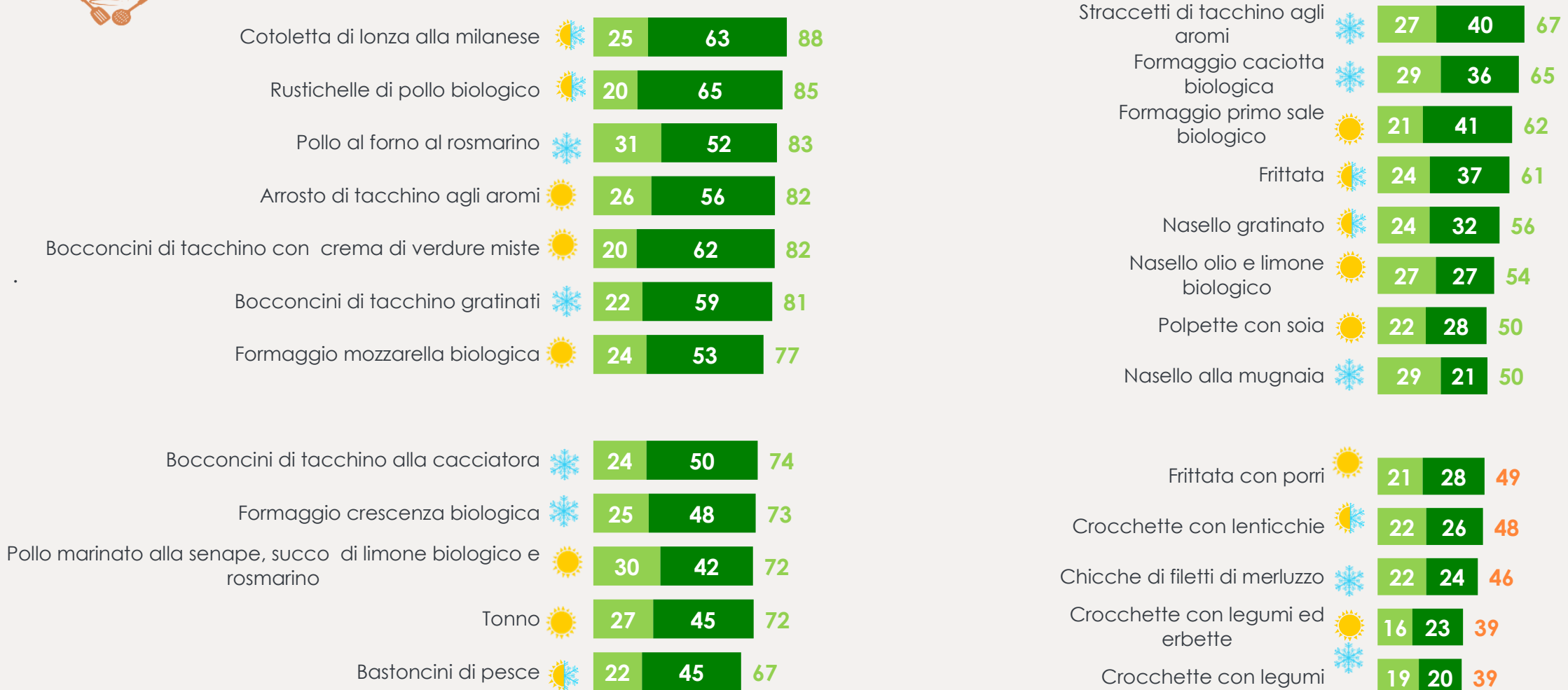
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione dei secondi piatti – Ranking totale menu

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



LEGENDA PUNTEGGIO:

Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per genere



TOTALE MENU

☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



BAMBINI

☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



BAMBINE

☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

SECONDI PIATTI



CARNE



FORMAGGI



PESCE



FRITTATE



LEGUMI

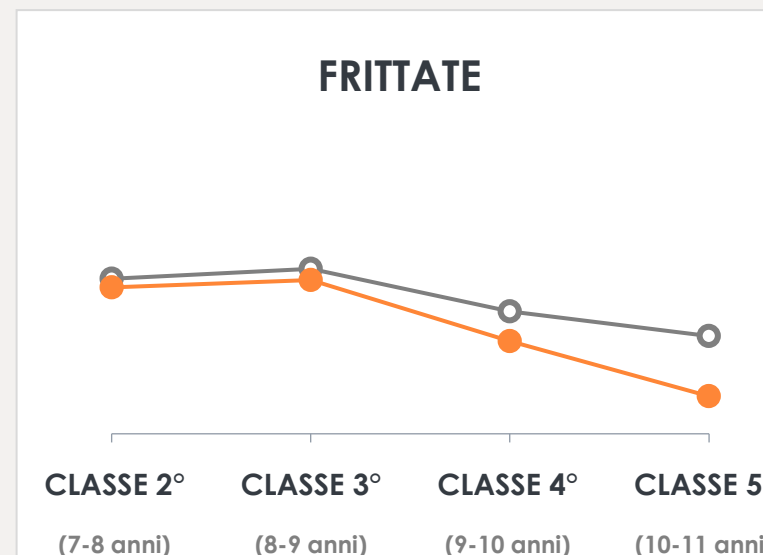
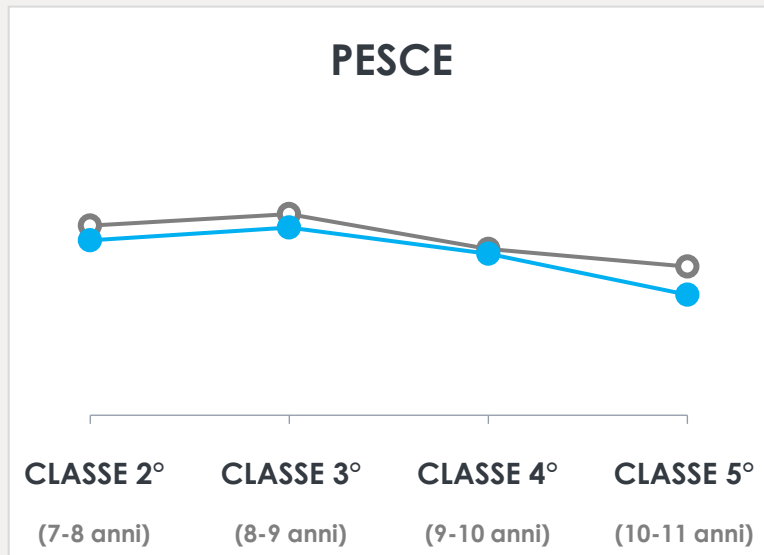
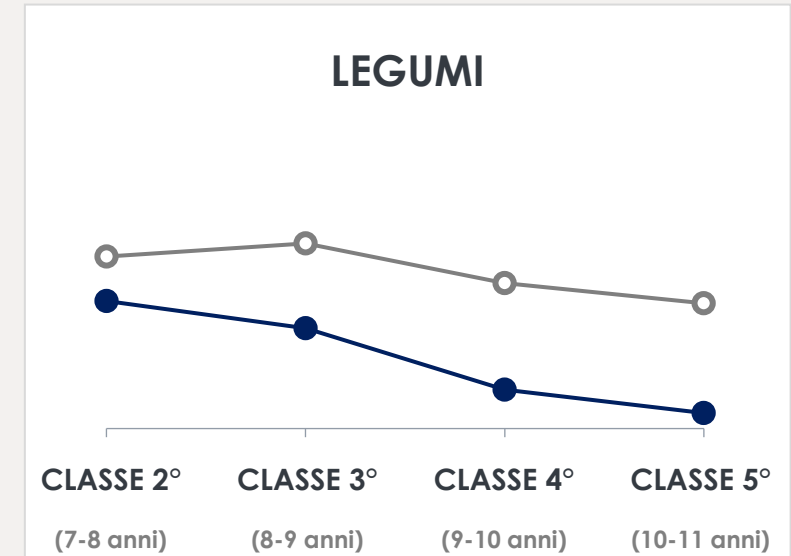
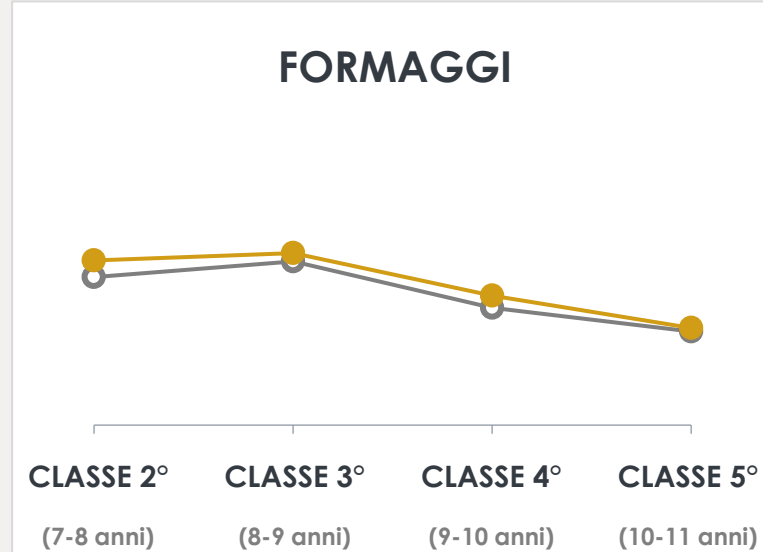
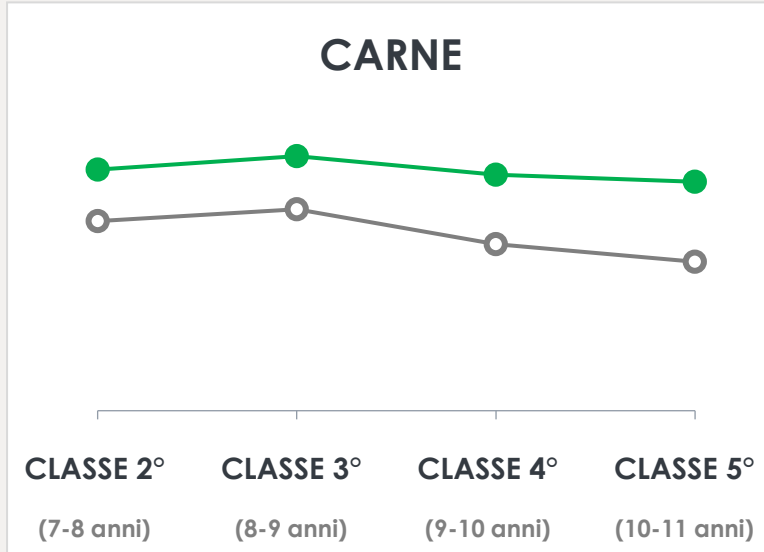


LEGENDA PUNTEGGIO:

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

Valutazione di sintesi – Dettaglio per classe

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



Valori %

 Punteggio medio categoria **SECONDI** 22

CONTORNI

Valutazione dei contorni - Ranking

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?

contorno



TOTALE MENU



MENU INVERNO

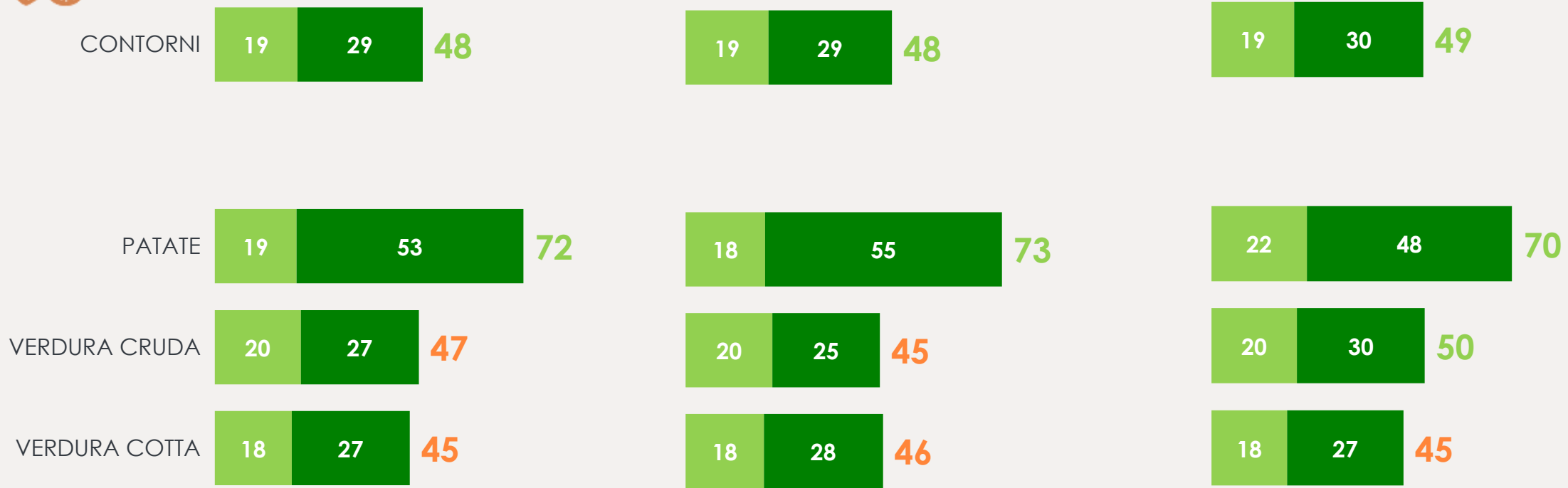


MENU ESTATE

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate

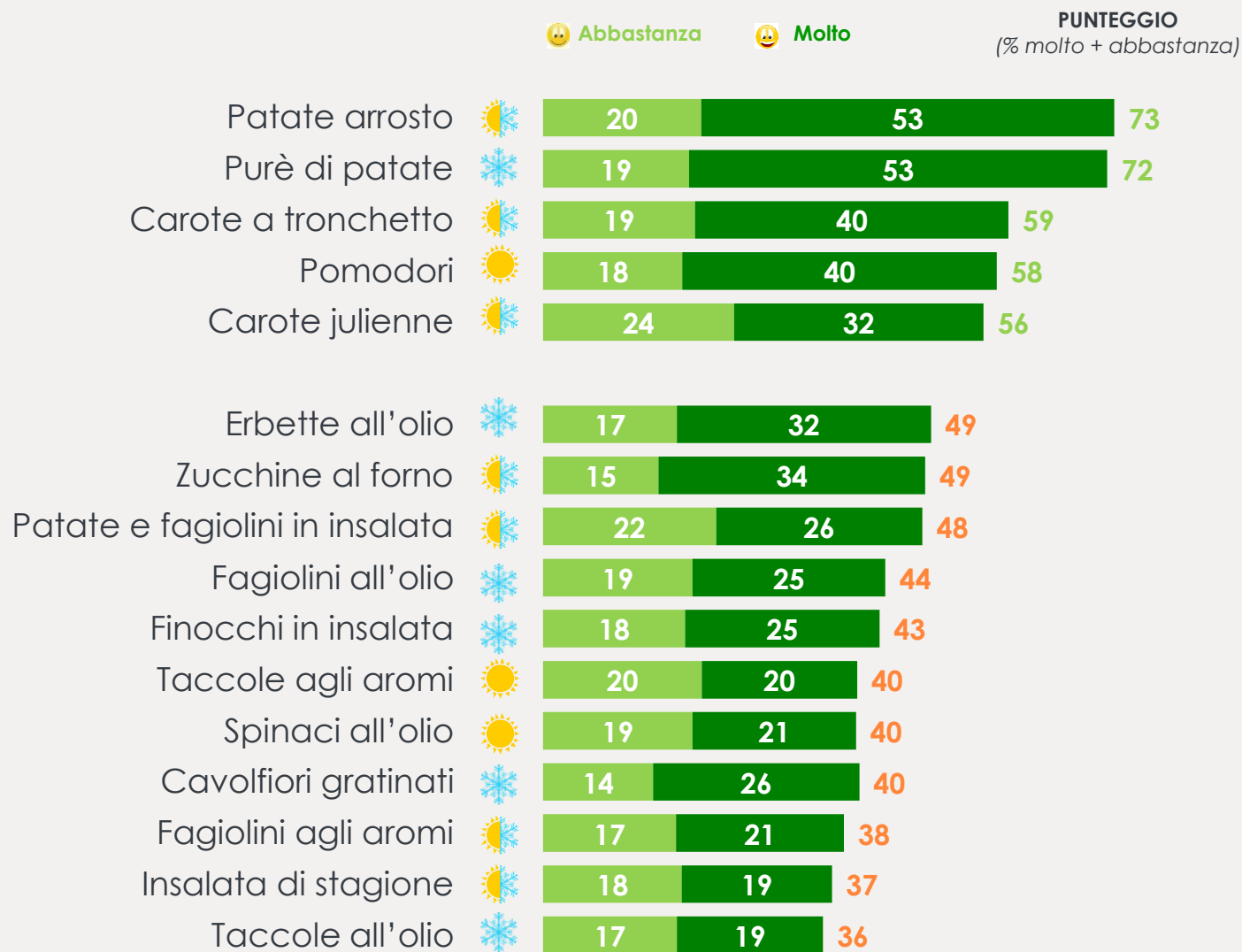
LEGENDA PUNTEGGIO:

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

Valutazione dei contorni – Ranking totale menu

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?

contorno



LEGENDA PUNTEGGIO:

| | | |
|---------------|---|------------------------|
| Da 75% a 100% | ■ | Totalmente accettato |
| Da 50% a 74% | ■ | Parzialmente accettato |
| Da 25% a 49% | ■ | Parzialmente rifiutato |
| Da 0% a 24% | ■ | Totalmente rifiutato |

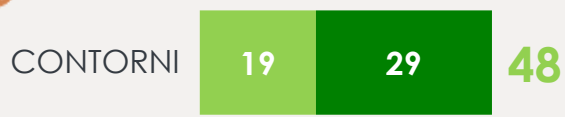
Valutazione di sintesi – Dettaglio per genere

contorno



TOTALE MENU

☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



BAMBINI



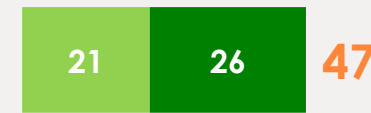
☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



BAMBINE



☹️ **Abbastanza** ☺️ **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



LEGENDA PUNTEGGIO:

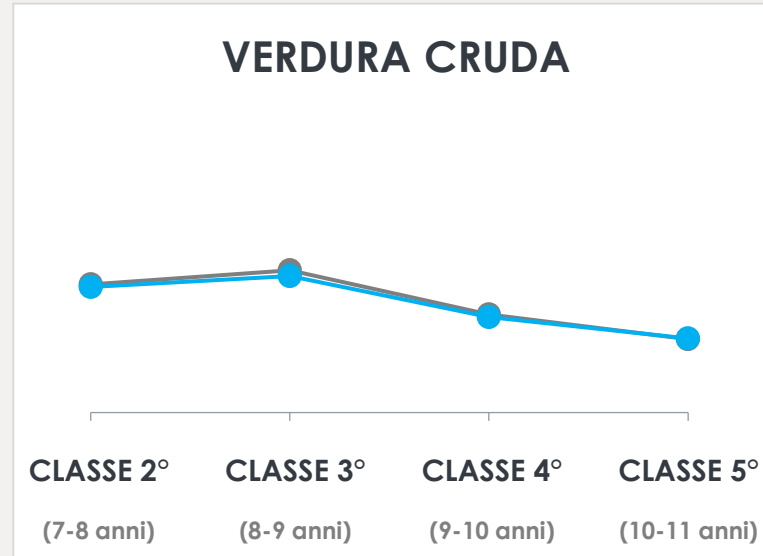
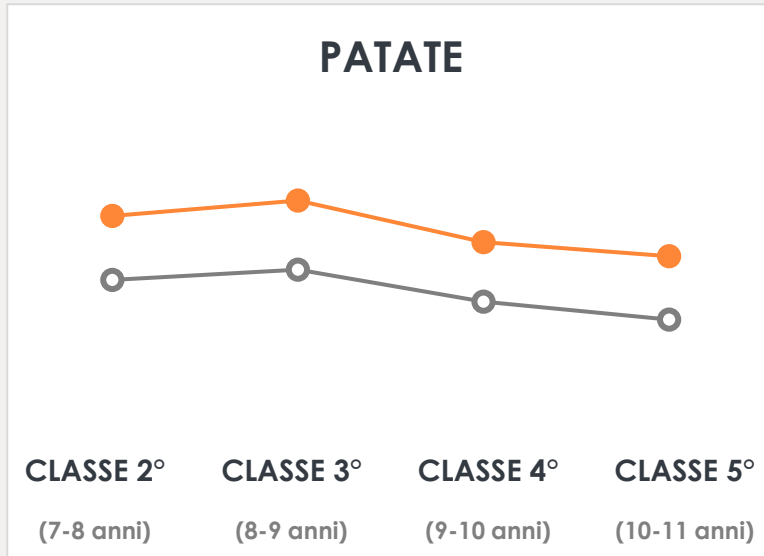
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per classe

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



Valori %



○—○—○
Punteggio medio
categoria CONTORNI

FRUTTA & DESSERT

Valutazione della frutta e dei dessert - Ranking

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



TOTALE MENU



MENU INVERNO



MENU ESTATE

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

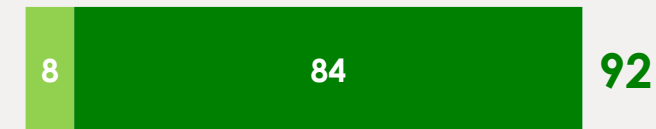
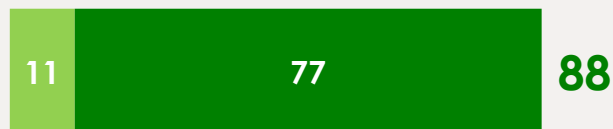
😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

FRUTTA E DESSERT



DESSERT



FRUTTA



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate

LEGENDA PUNTEGGIO:

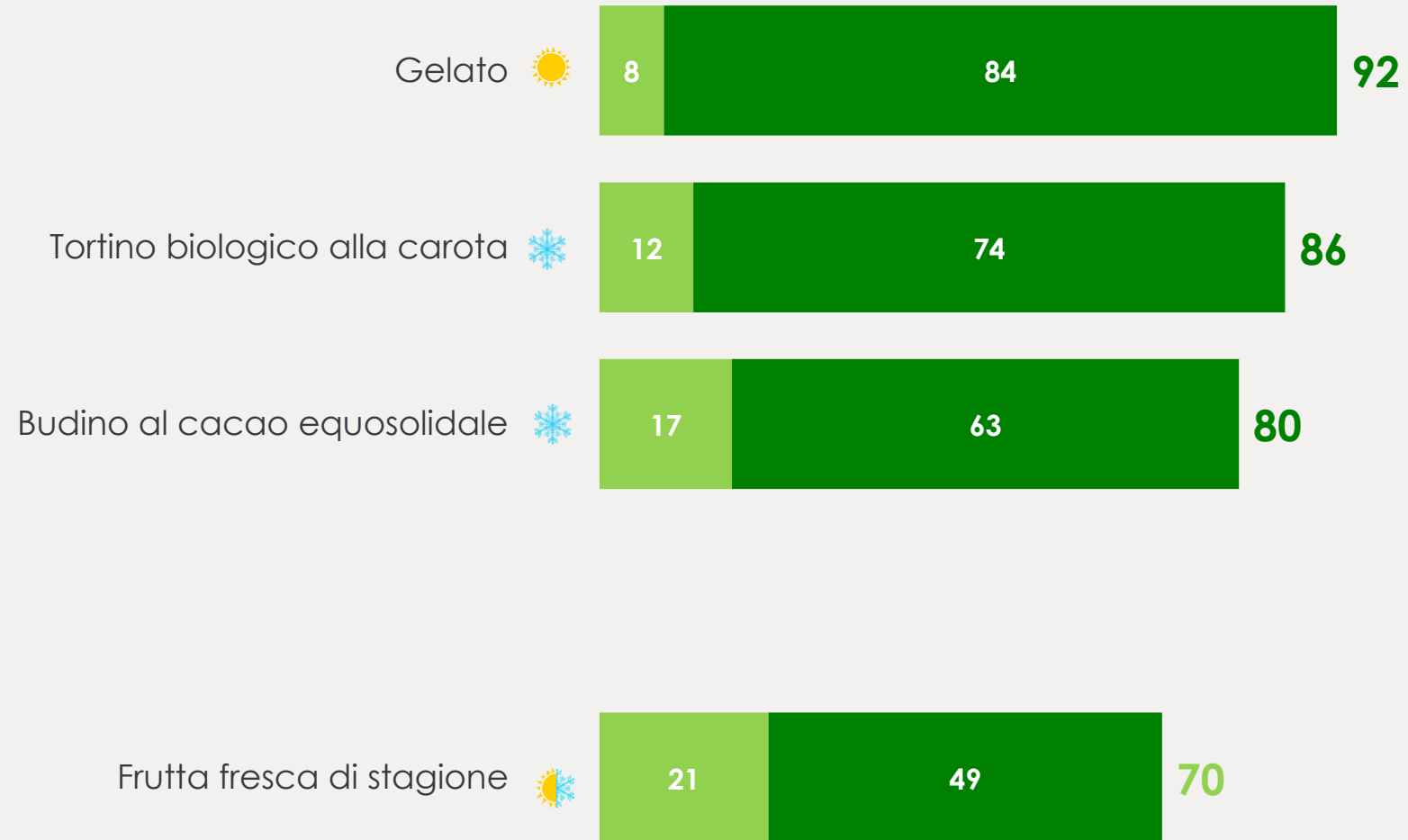
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione della frutta e dei dessert – Ranking totale menu

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



😊 Abbastanza
😄 Molto
PUNTEGGIO
 (% molto + abbastanza)



LEGENDA PUNTEGGIO:

Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per genere



TOTALE MENU

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



BAMBINI

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



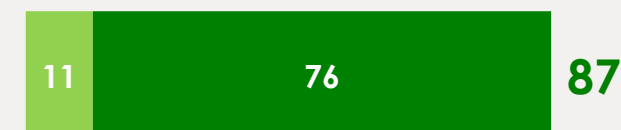
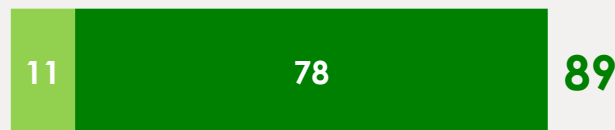
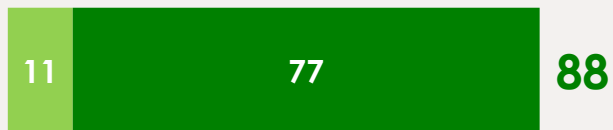
BAMBINE

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

FRUTTA E DESSERT



DESSERT



FRUTTA



LEGENDA PUNTEGGIO:

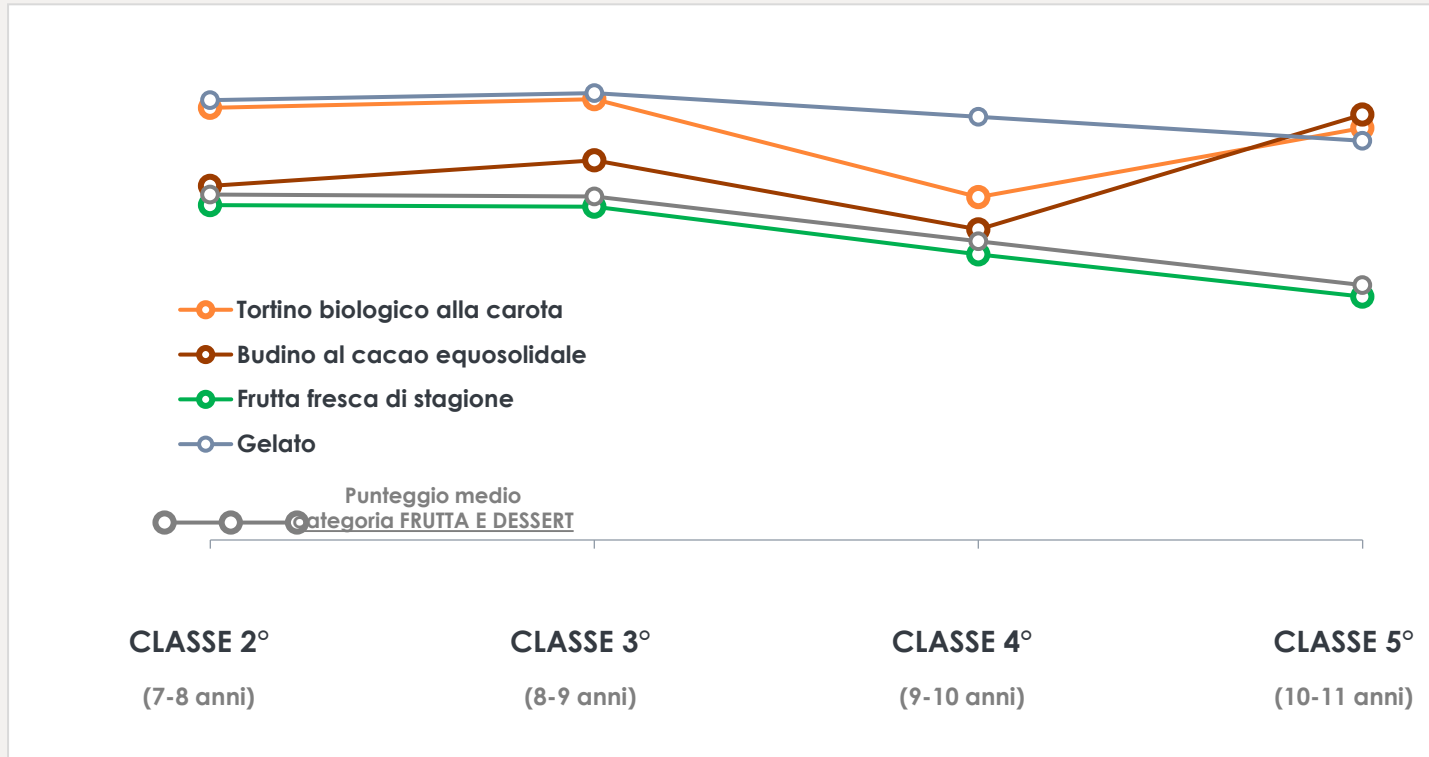
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per classe

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



Valori %



PANE

Valutazione della frutta e dei dessert - Ranking

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



TOTALE MENU



MENU INVERNO

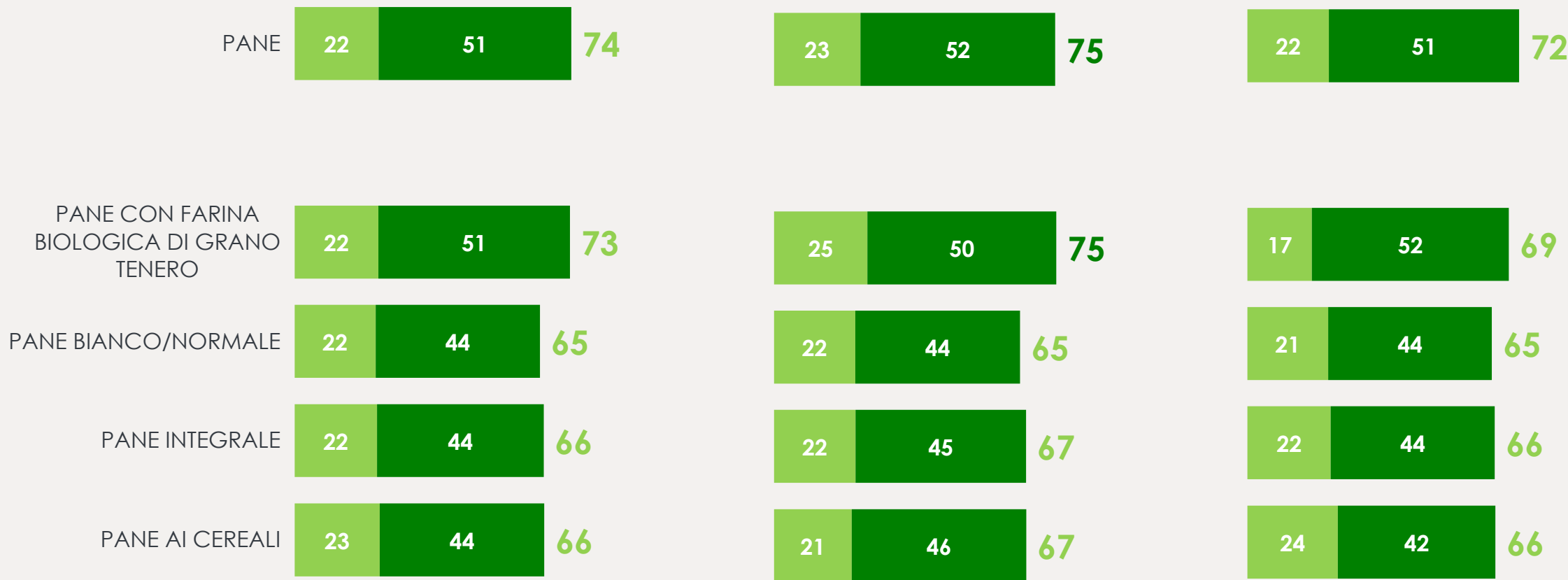


MENU ESTATE

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

😊 **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate. Il pane di farina integrale biologica e il pane ai cereali vengono proposti per un giorno ciascuno alla settimana. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

LEGENDA PUNTEGGIO:

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

Valutazione di sintesi - Dettaglio per genere



pane



TOTALE MENU



BAMBINI

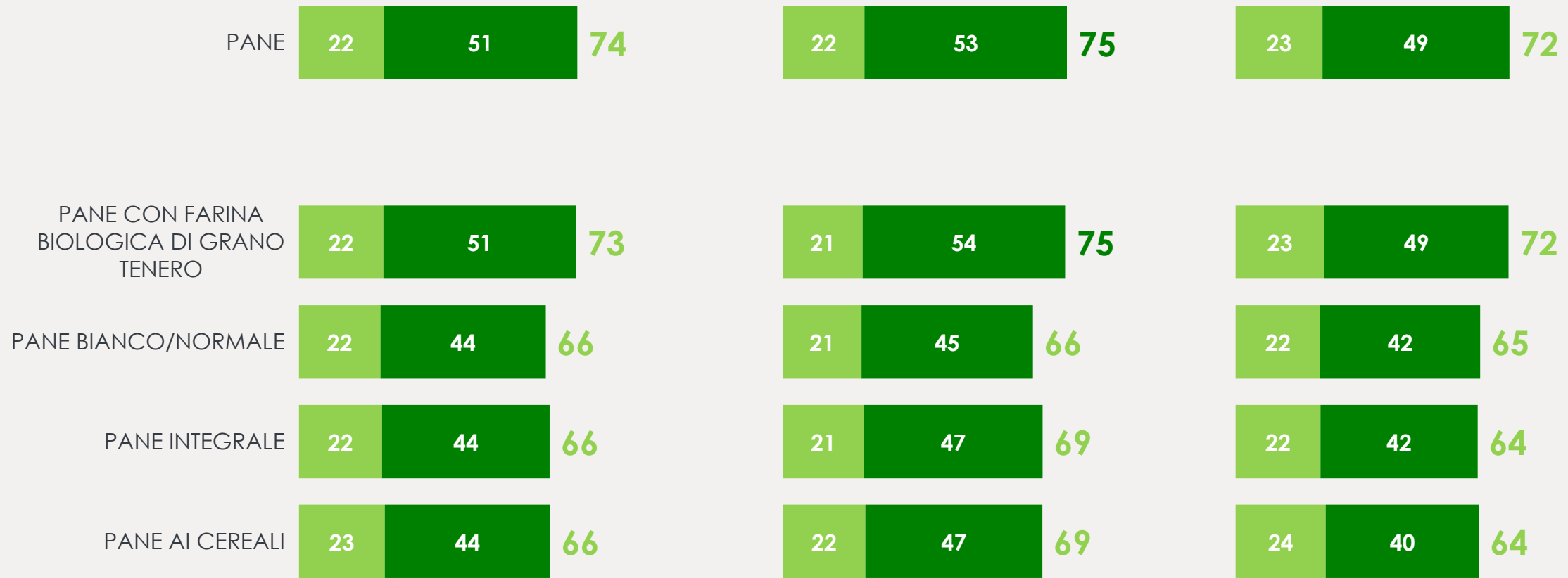


BAMBINE

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)

☹️ **Abbastanza** 😊 **Molto** **PUNTEGGIO**
(% molto + abbastanza)



Il numero di volte in cui il piatto è stato assaggiato in inverno è differente dal numero di volte in cui lo stesso è stato assaggiato in estate. Il pane di farina integrale biologica e il pane ai cereali vengono proposti per un giorno ciascuno alla settimana. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

LEGENDA PUNTEGGIO:
 Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

Valutazione di sintesi – Dettaglio per classe e cc

Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



Valori %



SINTESI DEI RISULTATI

Sintesi dei risultati/1

Analizzando il ranking delle singole portate di entrambi i menù si evidenziano particolarità interessanti:



PRIMI PIATTI/PIATTI UNICI

Tra i primi nessun piatto supera in gradimento la **pasta biologica agli aromi** (88%) seguita, a pochi punti percentuali di distanza, dalla **pasta biologica olio e parmigiano** (85%).

La **pizza margherita** (84%), terza in classifica nel ranking generale, trascina in alto il valore di gradimento di tutti i piatti unici, sia nel menù invernale sia nel menù estivo. Il gradimento dei piatti unici si attesta al 76%, presentando un buon grado di accettazione anche per la **pasta biologica pasticciata al ragù di soia bio** (55% nel menù inverno) e la **pasta biologica con ragù di vitellone** (61% menù estate).

Risi e risotti ottengono buoni risultati (72%) appena sotto di un punto percentuale il gradimento delle **paste ripiene** (73%), che piacciono molto ai bambini e meno alle bambine le quali, di contro, con il loro parere positivo alzano la media di gradimento di **minestre e vellutate** (65% da parte delle bambine – 59% da parte dei bambini).

Si nota ancora qualche diffidenza di fronte alla presenza di **legumi e verdure nei primi piatti** a base di pasta o riso: infatti, alcune di queste proposte risultano essere in ultima posizione nel ranking dei primi piatti in entrambi i menù.

Si tratta di un risultato che si conferma analogo a quanto rilevato in precedenza, però si considera un buon esito dell'indagine che solo 5 proposte di primi piatti siano sotto la soglia di accettazione del 50%.

Sintesi dei risultati/2



SECONDI

Il gradimento complessivo dei secondi piatti è alto (65%) con un forte apprezzamento per le **preparazioni a base di carne** che superano, in alcuni casi ampiamente, la soglia dell'80%, soprattutto per le due proposte diventate ormai un classico dei menù: la **cotoletta di lonza alla milanese** (88%) e le **rusticelle di pollo biologico** (85%).

Tra i formaggi, la **mozzarella biologica** servita nel menù estate ottiene un buon gradimento (77%) e segue da vicino nel ranking i piatti a base di carne, probabilmente anche perché offerta in abbinamento con un contorno altrettanto classico della nostra tradizione estiva: i pomodori in insalata. Si nota una particolare inversione di gradimento nelle proposte a base di pesce, il cui gradimento cresce nel menù estate, trainato dal gradimento del **tonno** (72%), mentre subiscono un'inversione di tendenza i **bastoncini di pesce**, che passano dall'80% del menù inverno al 60% del menù estate.

In generale si nota che **le bambine amano meno i secondi piatti di quanto non facciano i bambini** (63% vs 67%) e questo scarto si nota particolarmente in riferimento alle **preparazioni a base di legumi**: questi sono l'unica proposta al di sotto del 50% di gradimento con un apprezzamento decrescente al crescere della classe frequenta.

Per tutte le portate e coerentemente con quanto rilevato anche in passato, si evidenzia la tendenza che vede **i bambini più grandi leggermente più critici rispetto ai più piccoli**.

Sintesi dei risultati/3



CONTORNI

Le valutazioni assegnate dai bambini ai vari contorni, cotti e crudi, sono meno entusiastiche rispetto alle altre portate e solo la categoria delle patate registra un gradimento che supera il 70%, sia con le **patate arrosto** (73%) sia con il **purè di patate** (72%). I bambini alzano di poco la media di apprezzamento della **verdura cruda**, che comunque performa meglio durante la stagione estiva arrivando al 50% di gradimento. L'andamento della verdura cotta è costante nelle due stagioni. Una curiosità: nel menù inverno è inserita la ricetta delle **taccole** all'olio, che registrano un gradimento del 36%. Con il menù estivo viene apportata una modifica alla ricetta e il contorno taccole viene proposto nella sua versione agli aromi, ottenendo un giudizio complessivo del 40%.



FRUTTA & DESSERT

A fine pasto, i bambini preferiscono nettamente i dessert rispetto alla frutta e tra tutte le proposte il primo in assoluto risulta essere il **gelato**, offerto in estate, con il 92% di gradimento. Risulta però importante anche il risultato ottenuto in generale dalla **frutta**, la cui somministrazione segue l'andamento stagionale, che si attesta al 70% di gradimento medio nell'anno. Si ritiene un buon risultato anche quello ottenuto dal gradimento della frutta nelle scuole intervistate presso cui si è attivato il progetto **Frutta a metà mattina**, che registrano un **gradimento medio della frutta al 75%**.



PANE

Milano Ristorazione offre diverse tipologie di pane tra cui, per una settimana al mese, il **pane con farina biologica di grano tenero**, che risulta essere il prodotto più gradito con il risultato medio del 73% e un livello costante di accettazione a tutte le età. L'introduzione di altre tipologie di pane, quali il pane integrale e quello con farina di cereali si confermano una scelta positiva con un buon gradimento.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

