

Milano Ristorazione: Indagine di gradimento 2024/25

Milano, settembre 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

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

Totale campione intervistato

SCHEDE COMPILATE



**24 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO**
(16.838 schede compilate)

Genere
48%
Bambine

50%
Bambini

2% Non risponde

Classi

Seconda 22%

Terza 27%

Quarta 26%

Quinta 25%

Schede	Inverno	Estate	Totale		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

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

MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2024/25

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



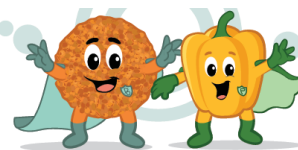
Validità dall'11 novembre 2024

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	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Gnocchi al pomodoro biologico - Crocchette con lenticchie - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con pasta biologica - Uova strapazzate - Patate e fagiolini in insalata - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Rusticelle di pollo biologico - Insalata, mais e carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Carote a tronchetto - Pizza margherita - Budino al cacao equosolidale - Frutta fresca di stagione	- Ravioli di magro olio e salvia - Pepite di merluzzo - Zucchine trifolate - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica agli aromi - Polpette con soia e pomodoro biologico - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto - Nasello gratinato - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Finocchi in insalata - Riso all'olio - Straccetti di tacchino alla romana - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico - Fomaggio crescenza biologica - Cavolfiori gratinati - Frutta fresca di stagione	- Minestra di lenticchie con pasta biologica - Frittata - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Finocchi in insalata - Pizza margherita - Tortino biologico alla carota	- Risotto allo zafferano - Nasello gratinato - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica olio e parmigiano - Cotoletta di lonza alla milanese - Broccoli al parmigiano - Frutta fresca di stagione	- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica - Crocchette con legumi - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta di farro di soia biologica - Frittata - Insalata, mais e carote julienne - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e parmigiano - Crocchette con lenticchie - Fagiolini agli aromi - Frutta fresca di stagione	- Carote julienne - Polenta biologica - Bocconcini di tacchino alla cacciatora - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica - Fomaggio caciotta biologica - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro biologico - Frittata - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica con crema di broccoli e pesto - Bastoncini di pesce - Insalata e carote julienne - Frutta fresca di stagione

MENÙ ESTATE 2025

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 14 aprile 2025

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

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e salvia - Frittata - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Riso olio e Parmigiano - Nasello gratinato - Zucchine trifolate - Frutta fresca di stagione	- Pasta BIO al pesto - Cotoletta di lonza alla milanese - Pomodori alla mediterranea - Frutta fresca di stagione	- Insalata di stagione - Pizza margherita - Gelato	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Crocchette con lenticchie - Insalata, mais e carote julienne - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta BIO aglio, olio e Parmigiano - Fomaggio mozzarella BIO - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale BIO al pomodoro BIO - Uova strapazzate - Zucchine al forno - Frutta fresca di stagione	- Carote julienne - Riso all'olio - Bocconcini di tacchino alla romana - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi al pomodoro BIO - NUOVI! Burger con legumi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Pasta di farro BIO al pesto - Bastoncini di pesce - Spinaci e patate saporti - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta integrale BIO al pesto - Arrosto di tacchino agli aromi - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Crocchette con legumi - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Pizza margherita - Gelato	- Risotto allo zafferano - Pepite di merluzzo - Erbette all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta BIO al sugo di pomodoro BIO con peperoni - Frittata - Carote julienne - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Fomaggio primo sale BIO - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Frittata - Crostate di carote e zucchine con mais - Frutta fresca di stagione	- Ravioli di magro olio e Parmigiano - Tonno - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta di mais BIO al pomodoro BIO e basilico - Rusticelle di pollo BIO - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Mallorredus BIO olio e Parmigiano - Polpette con soia e pomodoro BIO - Frutta fresca di stagione

I dati di CO2 e i rapporti rappresentano l'impatto ambientale del singolo pasto per ogni categoria della scuola primaria.

02. Principali risultati

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:

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

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?	QUANTO TI È PIACIUTO?				QUANTO NE HAI MANGIATO?			
	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?

☐ Mela ☐ Pere ☐ Arance
☐ Banane ☐ Clementine

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



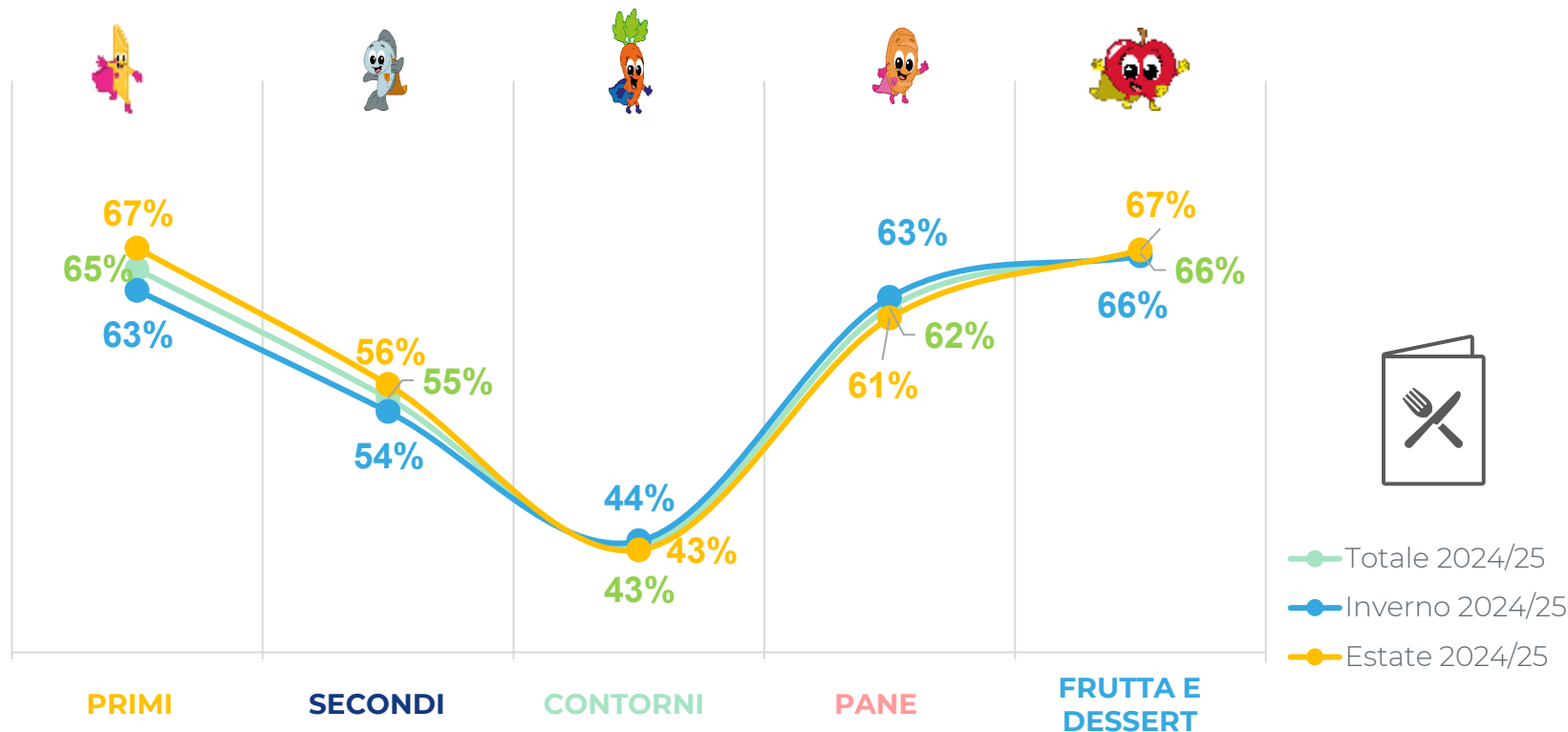
Parzialmente rifiutato



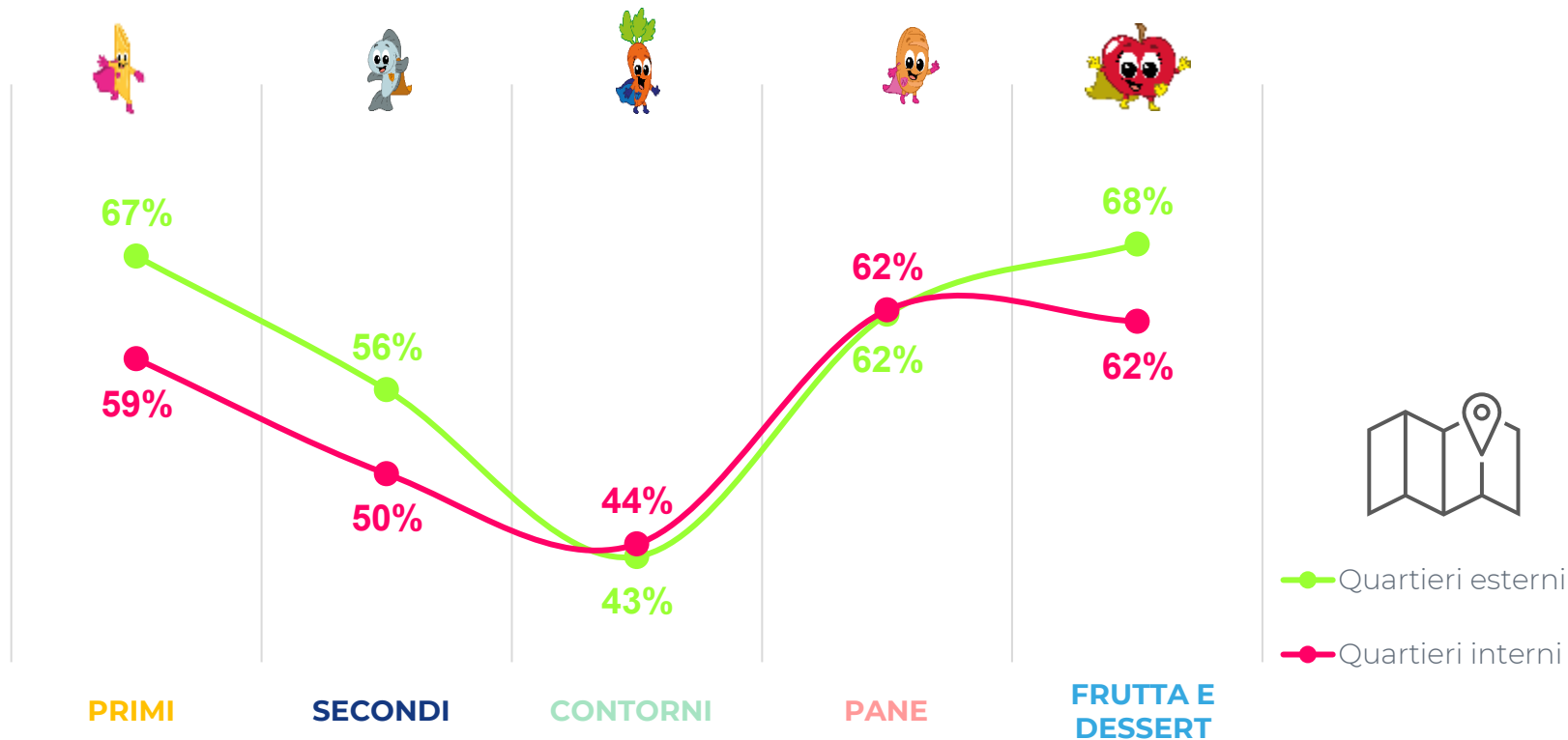
Totalmente rifiutato

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)

Valutazione generale delle portate – TOTALE menu ordinario 2024/25

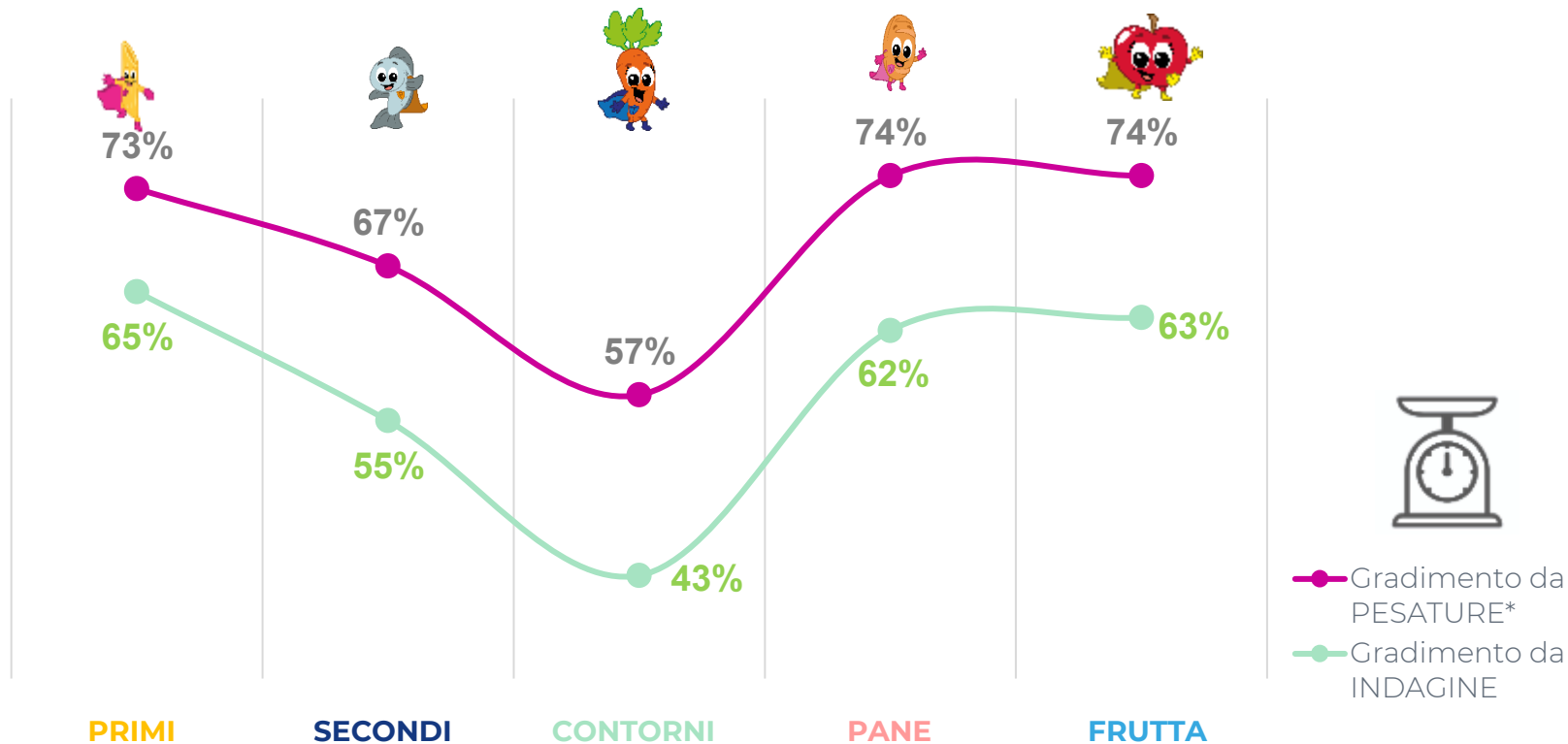


Valutazione generale delle portate – Totale menu ordinario 2024/25 confronto tra quartieri interni e quartieri esterni



Valutazione generale delle portate – menu ordinario 2024/25

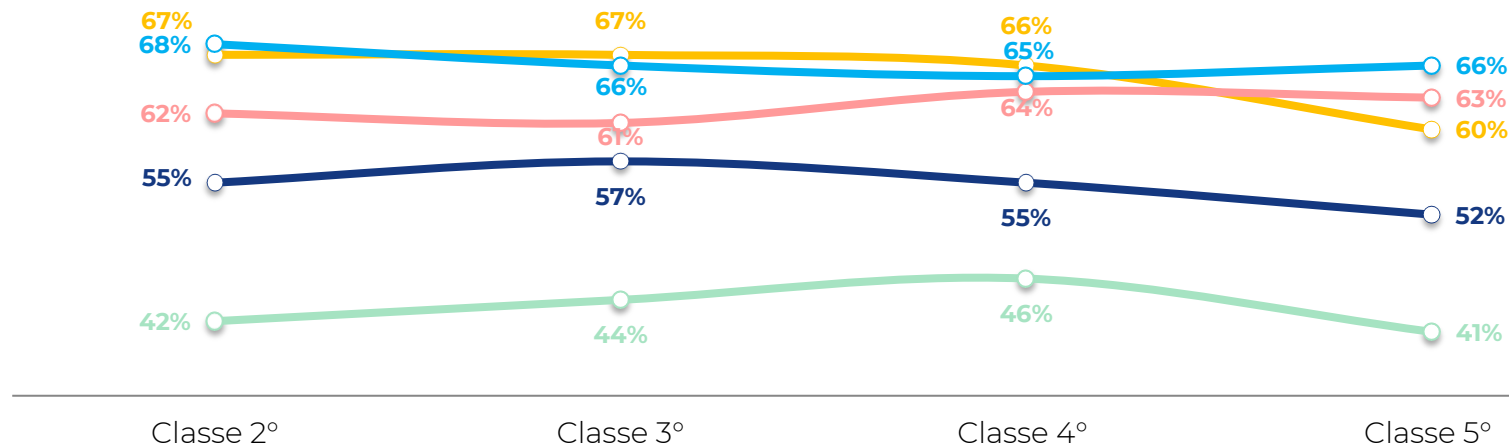
confronto gradimento da INDAGINE con gradimento da PESATURE*



* 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.

Valutazione generale delle portate - menu ordinario 2024/25

gradimento per età



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

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%

54% 24% 78%

43% 26% 69%

40% 27% 67%

42% 24% 66%

38% 25% 63%

24% 19% 43%

59% 16% 75%

53% 23% 76%

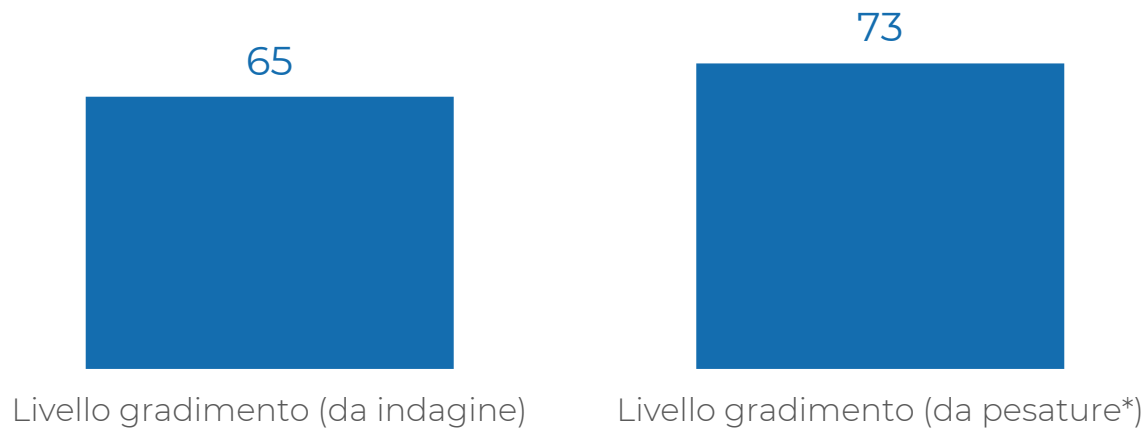
39% 24% 63%

35% 27% 62%

Legenda punteggio:

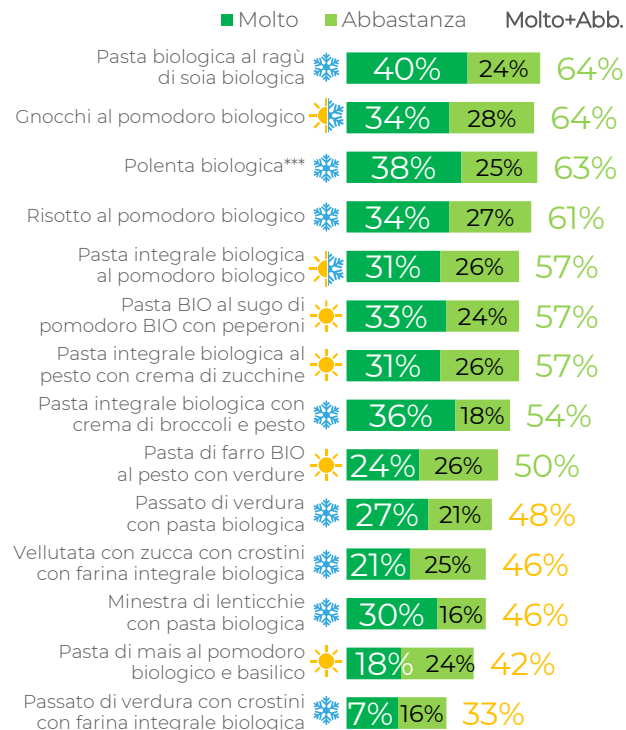
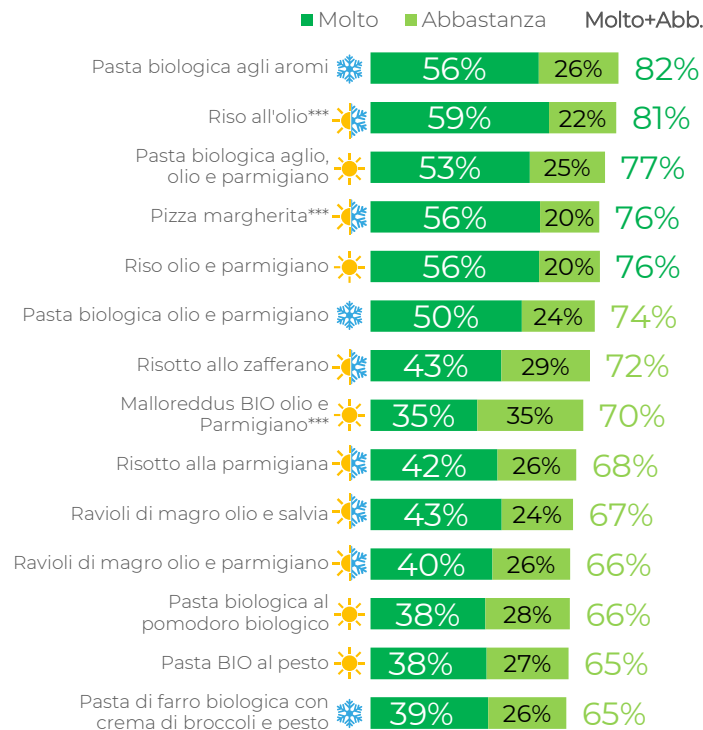
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

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



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

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

Le azioni di miglioramento di Chef Ambrogio

Primi piatti

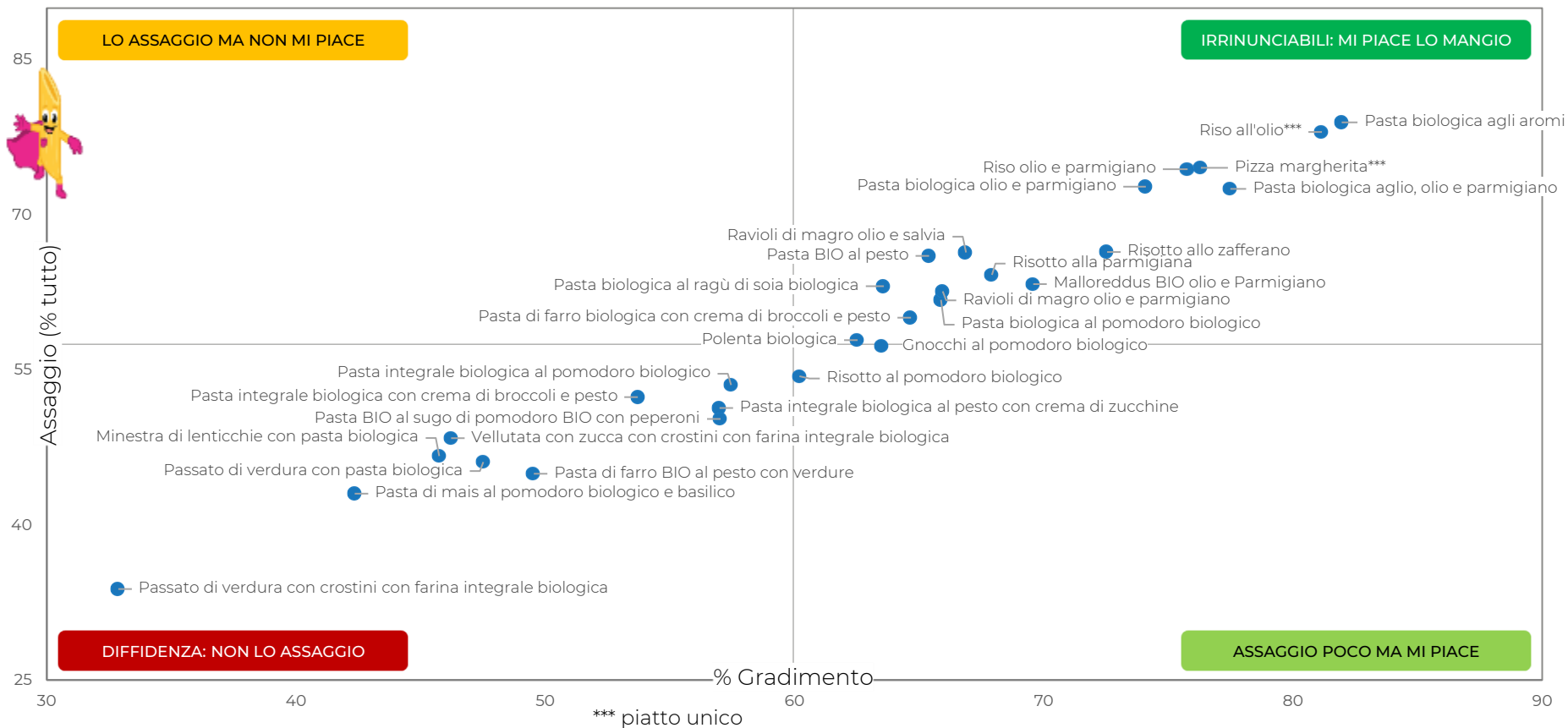
I **piatti in brodo** sono tra i primi meno graditi, ma sono molto **importanti per una dieta sana** e rappresentano un modo diverso e gustoso per mangiare le verdure, fondamentali per crescere in salute. Per questo motivo nel prossimo menu inverno proporrò ai bambini una cremosa novità: la **vellutata di cavolfiori**, dal sapore e dal profumo delicati.

Ho rivisitato anche la ricetta del **passato di verdura con crostini con farina integrale bio**: nel nuovo menu lo proporrò **più saporito**, con l'aggiunta di ingredienti speciali, come la polpa di pomodoro, la salvia e il rosmarino.

Inoltre, accogliendo le tante richieste dei nostri bimbi, inseriremo in menu la **lasagna al ragù di soia**! Fatta da noi, sarà un modo gustoso per consumare **una ricetta amata e tutta vegetale**!



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.

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

Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Secondi 32% 23% 55%

Carne 50% 23% 73%

Formaggi 37% 23% 60%

Pesce 30% 25% 55%

Uova 31% 23% 54%

Legumi 16% 19% 35%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Secondi 31% 23% 54%

Carne 51% 23% 74%

Formaggi 35% 23% 58%

Pesce 28% 24% 52%

Uova 32% 24% 56%

Legumi 14% 20% 34%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Secondi 34% 22% 56%

Carne 49% 23% 72%

Formaggi 39% 23% 62%

Pesce 33% 26% 59%

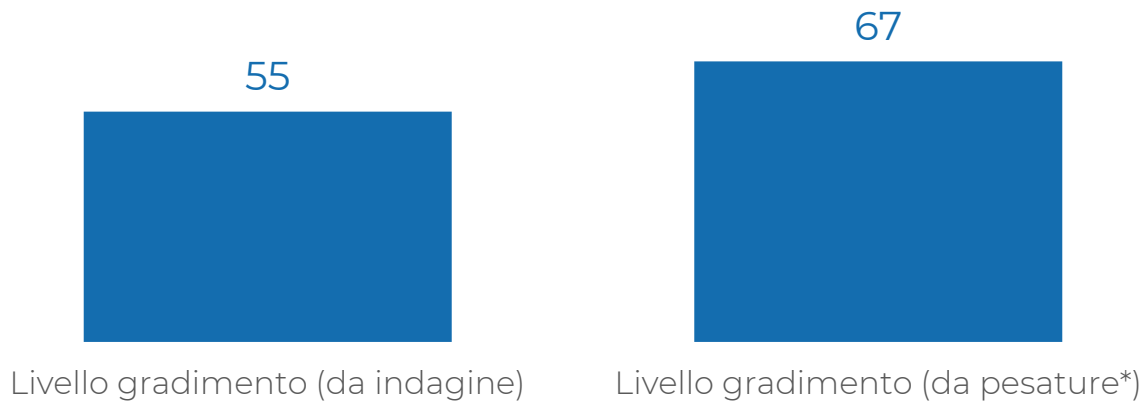
Uova 30% 22% 52%

Legumi 19% 18% 37%

Legenda punteggio:

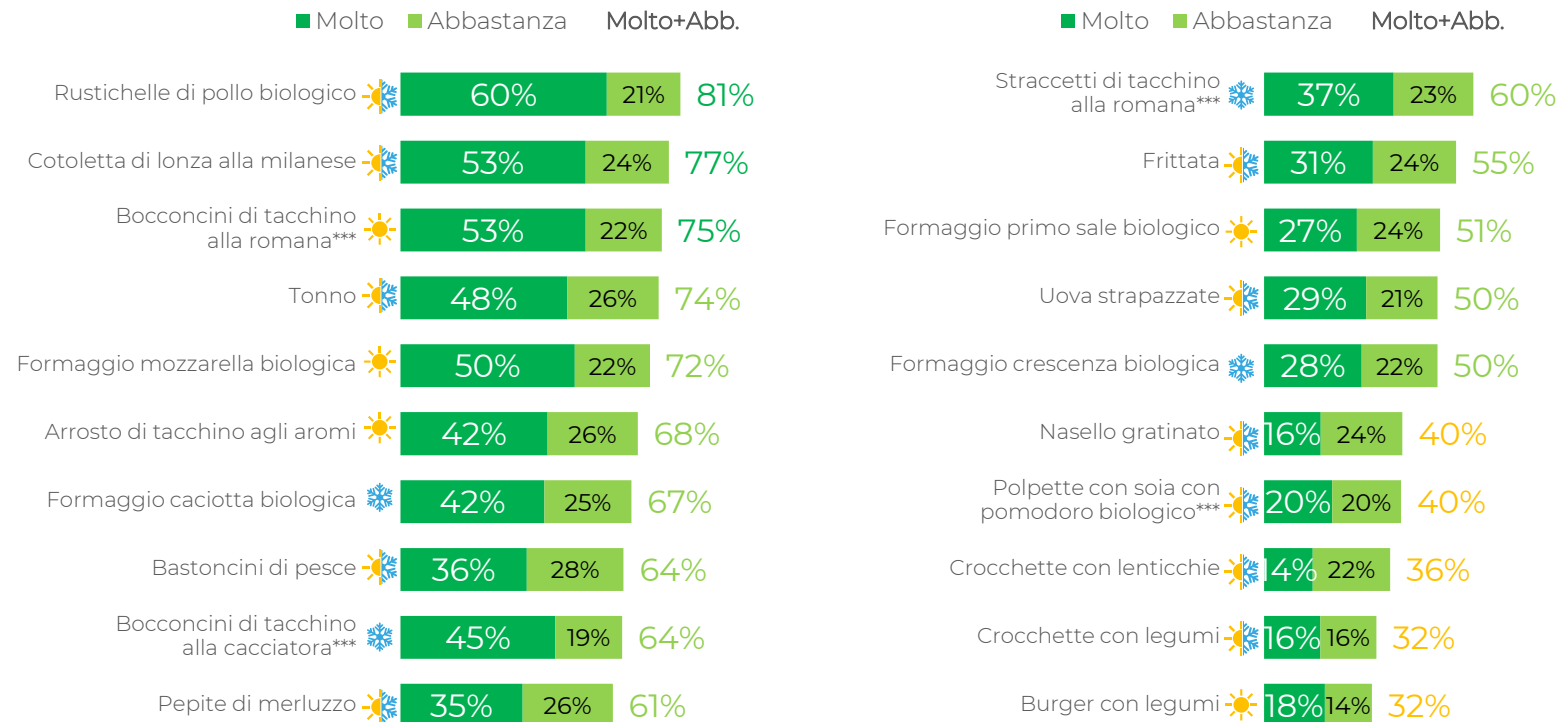
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

Valutazione dei SECONDI piatti – 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*

Valutazione TOTALE dei SECONDI piatti – il gradimento



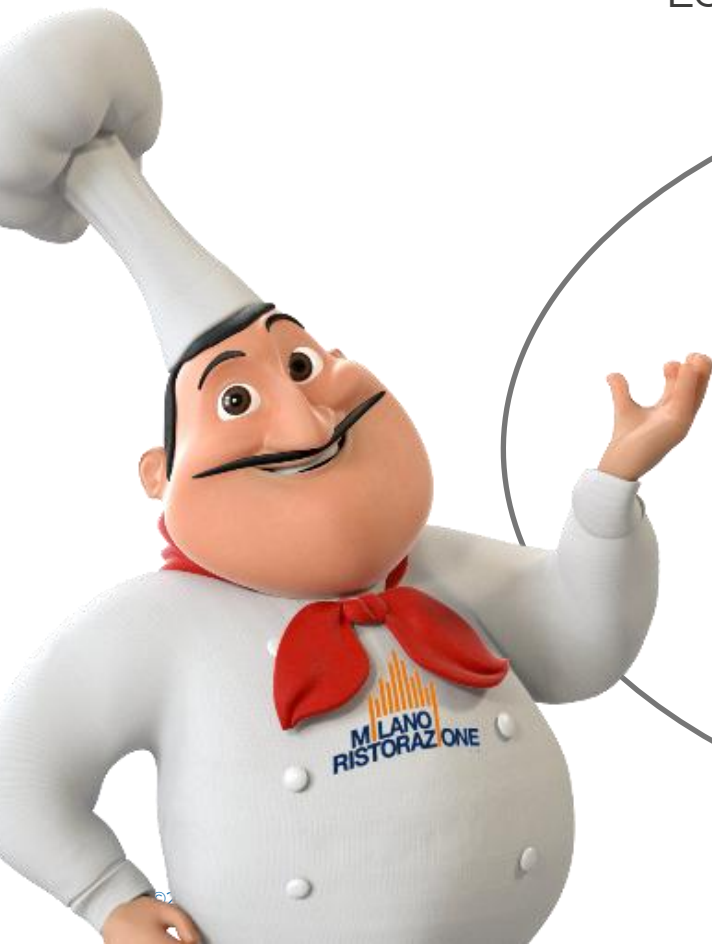
Legenda punteggio:

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

*** piatto unico

Le azioni di miglioramento di Chef Ambrogio

Secondi piatti



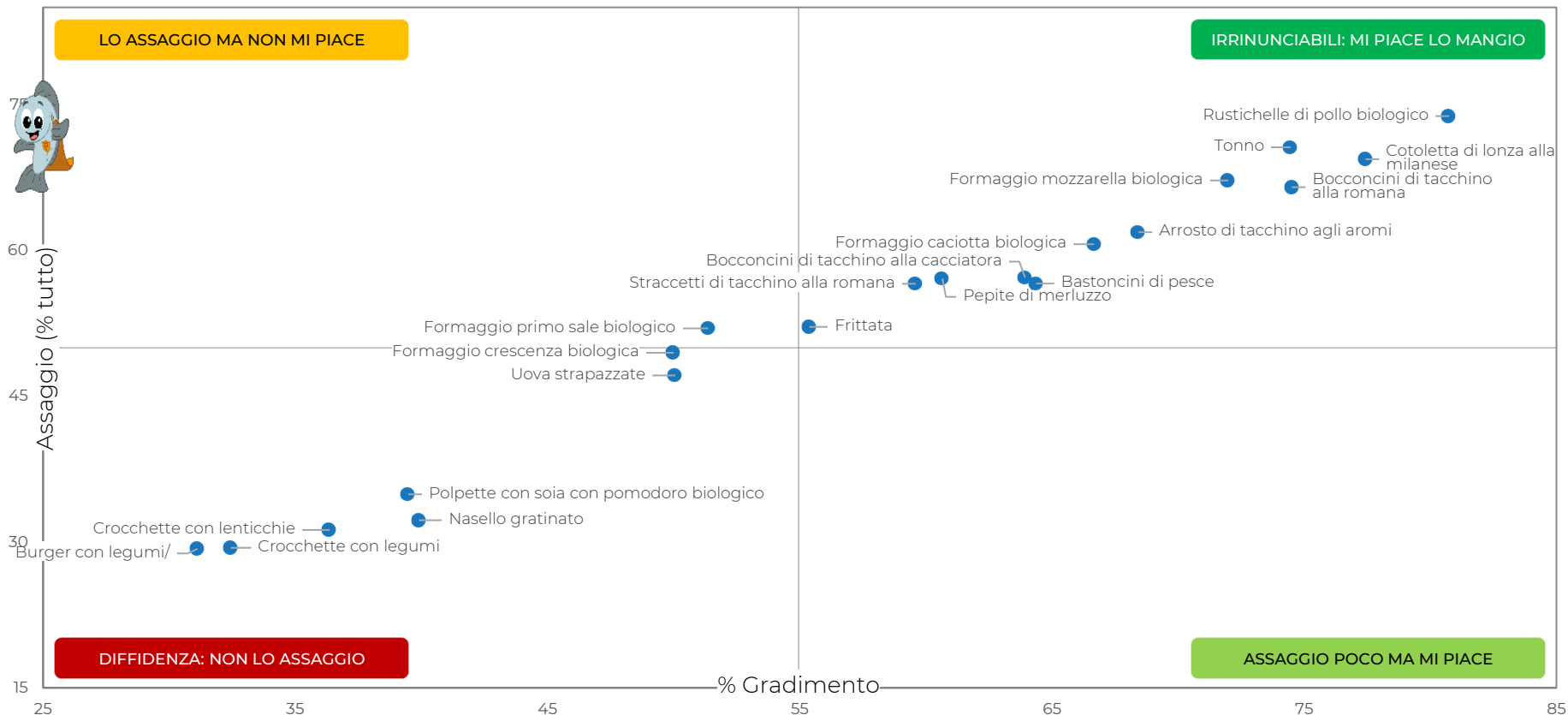
Quanto è difficile far apprezzare il pesce ai bambini! Ma io non mi arrendo. Ho mandato il mio pescatore di fiducia in viaggio nei mari del Nord, alla ricerca di **nuovi tipi di pesce da proporre in nuove ricette**, come ad esempio il ***pesce alla crema di melanzane***, di cui parlerò anche nel commento ai contorni.

E poi i **legumi**... Sono tanti i modi che ho sperimentato negli anni per invogliare i ragazzi ad assaggiarli, e non ho intenzione di smettere! Per questo ho introdotto ad aprile il ***burger di legumi***, con quella forma tanto amata dai più piccoli. Il gradimento rilevato però non mi ha soddisfatto, per questo ho deciso di **modificare la ricetta** e di produrlo dal prossimo menu inverno **direttamente nella nostra cucina Sammartini**.

Ma c'è anche un altro **nuovissimo piatto**, di cui parlerò nel mio prossimo video e che questa volta sono certo farà innamorare dei legumi:

il ***Purè contadino***, che alla cremosità delle patate fresche unisce il gusto di ceci e lenticchie.

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

Valutazione dei CONTORNI – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



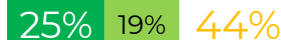
menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

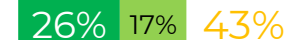
Contorni



■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb



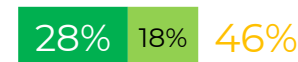
■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb



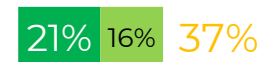
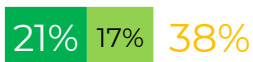
Patate



Verdura cruda



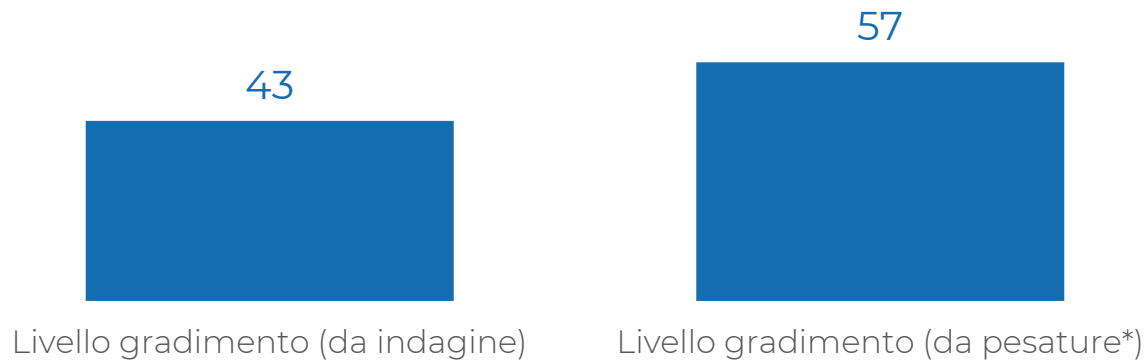
Verdura cotta



Legenda punteggio:

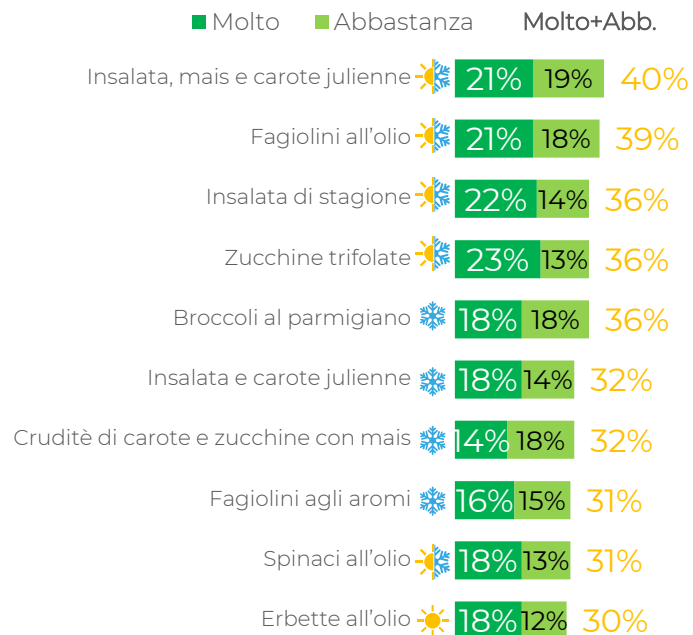
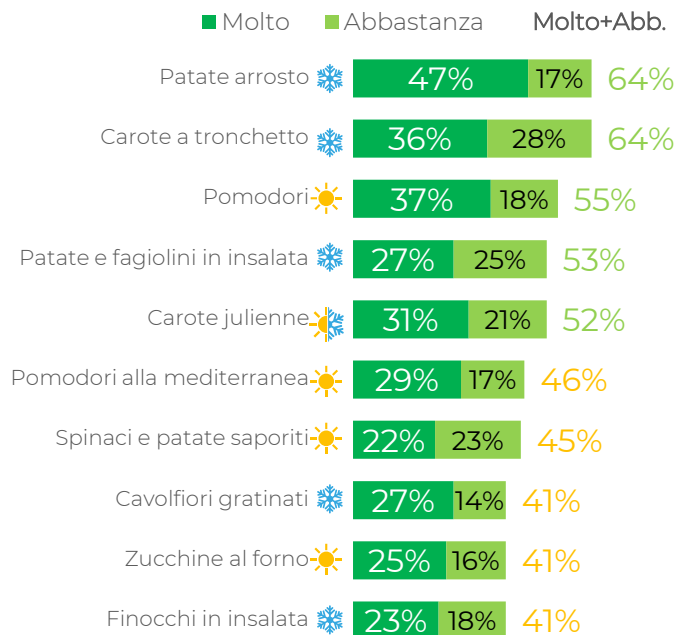
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

Valutazione dei CONTORNI – 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*

Valutazione TOTALE dei CONTORNI – il gradimento



Legenda punteggio:

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

Le azioni di miglioramento di Chef Ambrogio

Contorni

Gli **ortaggi** sono da sempre gli alimenti più difficili da apprezzare per i bambini, eppure tra i più importanti in una dieta equilibrata.

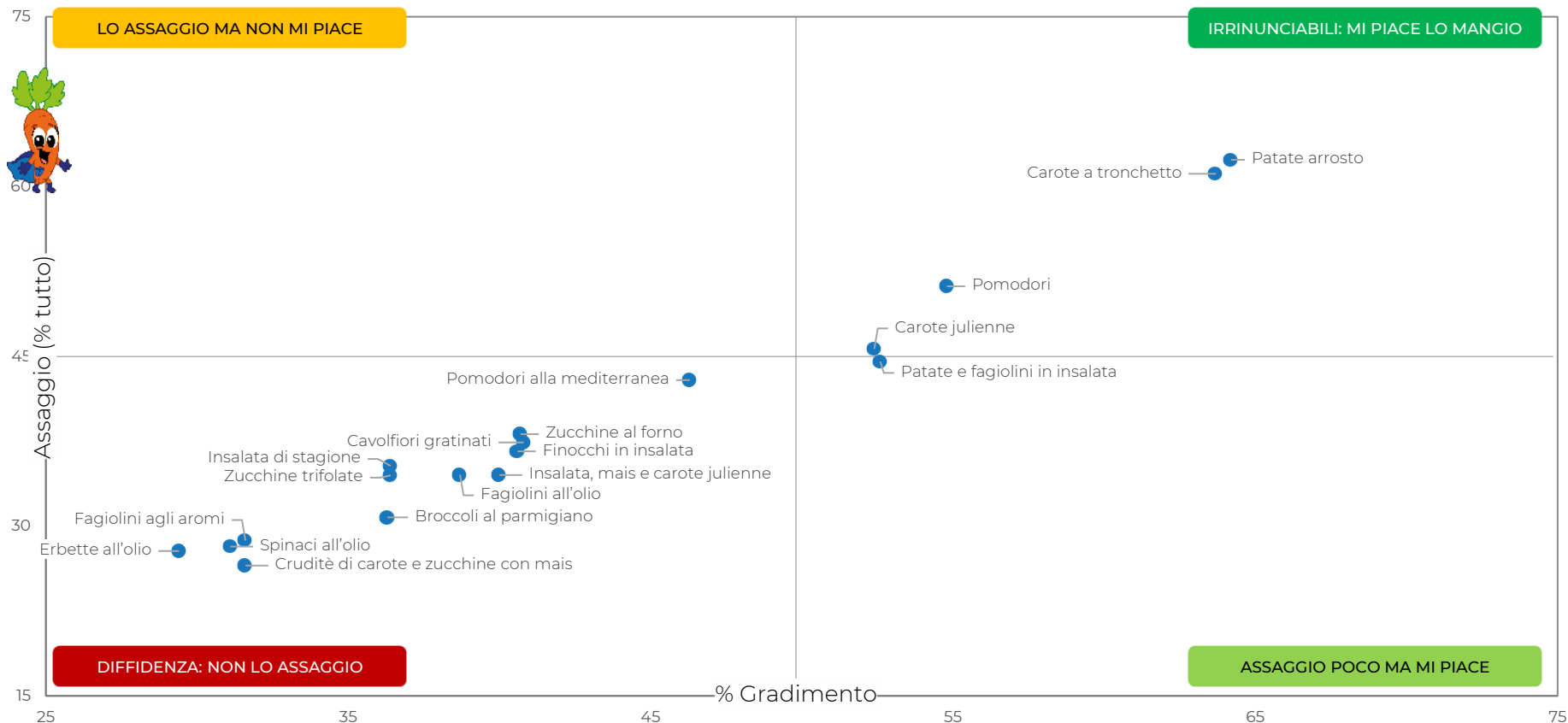
Per questo motivo lavoro molto per trovare **ricette** che invoglino i nostri piccoli utenti ad assaggiare anche le verdure, crude e cotte.

Per esempio, farò scoprire loro il gusto delle **melanzane** in una buonissima crema che renderà più goloso un nuovo piatto di pesce!

Ho trovato anche un nuovo modo di proporre le carote a troncetto: le cucinerò come simpatici **stick di carote al forno**, i **Carotini**, buoni e dolcissimi.



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.

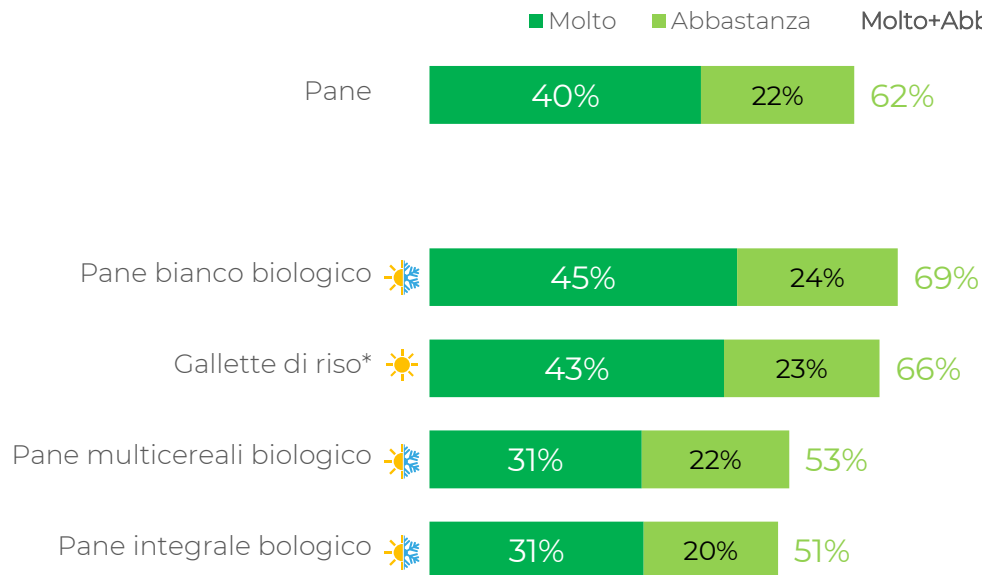
Il gradimento dei contorni rilevato mediante la pesatura di ciò che non viene consumato restituisce un dato meno scoraggiante: nel complesso, si osserva un'accettazione e **un consumo dei contorni pari al 57%**.

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

Valutazione del PANE - il gradimento nel complesso

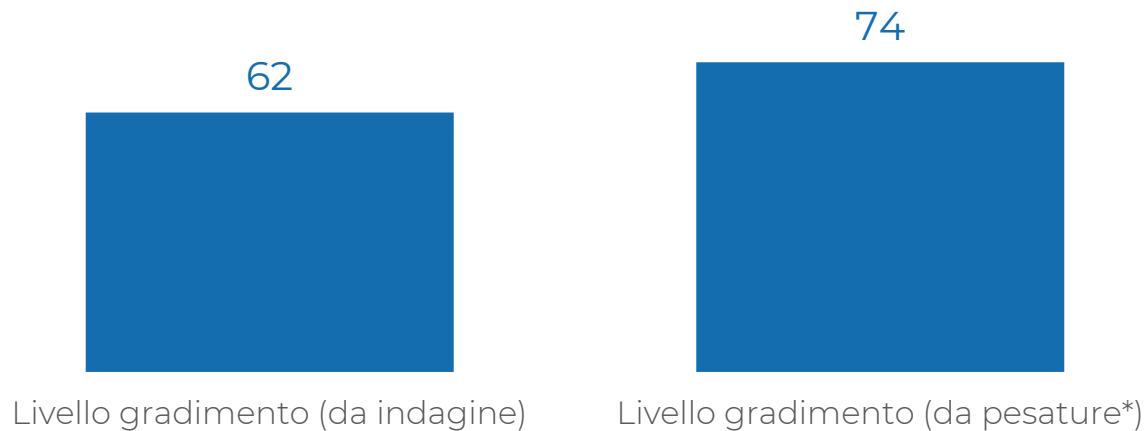


Legenda punteggio:

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

*menu dedicato celiachia 16/05

Valutazione del PANE – 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*



07.

La valutazione di frutta&dessert

Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



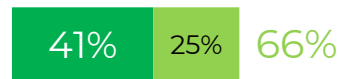
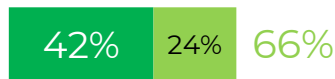
menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

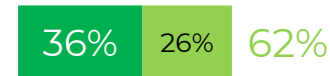
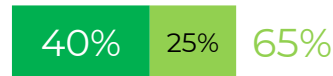
Frutta & Dessert



Dessert



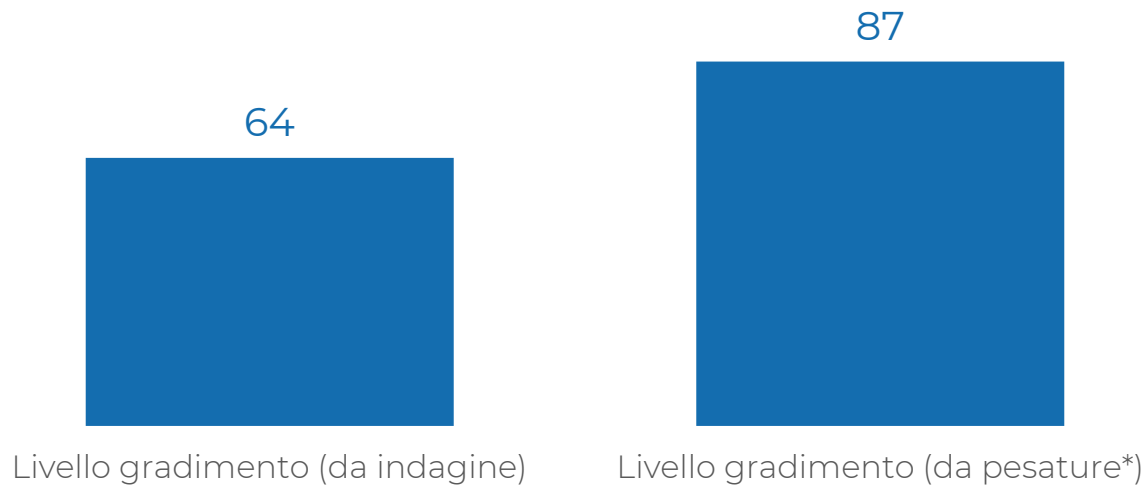
Frutta



Legenda punteggio:

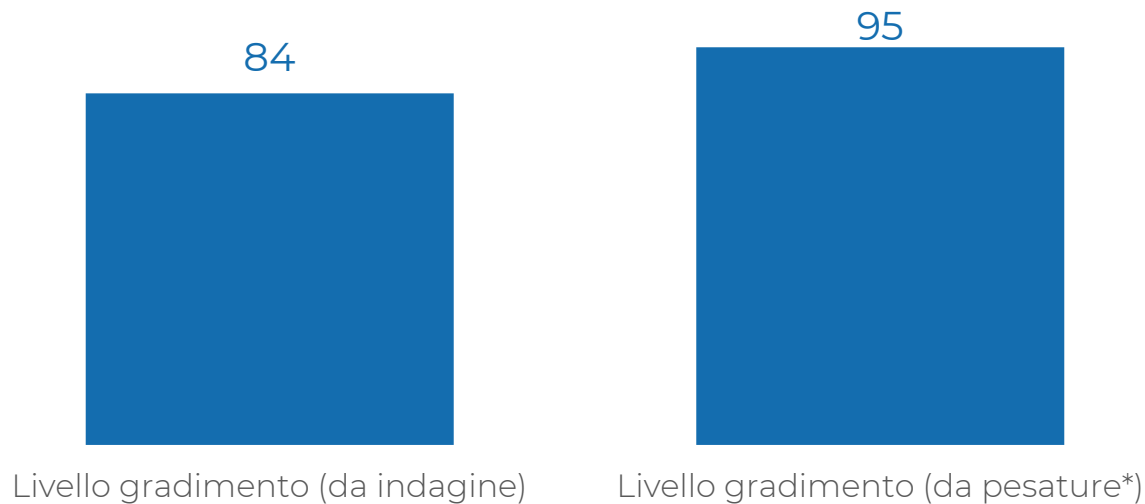
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

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



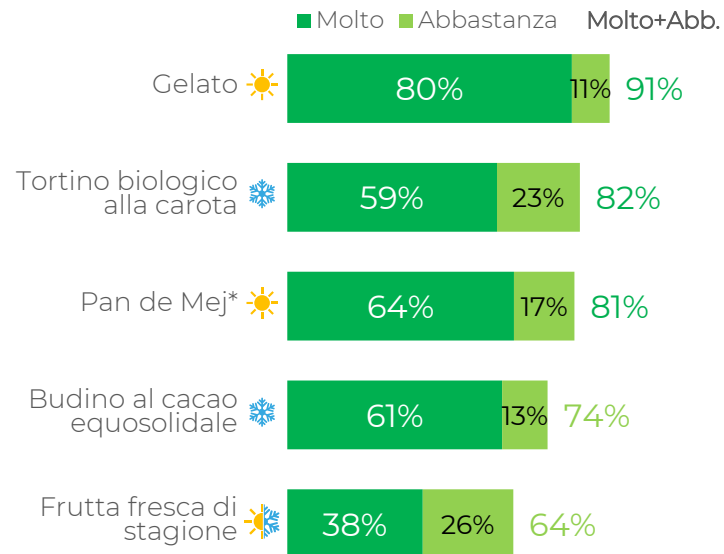
**Percentuale media del cibo consumato e quindi gradito, ottenuto tramite il rilevamento delle pesature del cibo non consumato nei refettori nell'as 2024/25*

Valutazione del DESSERT– 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*

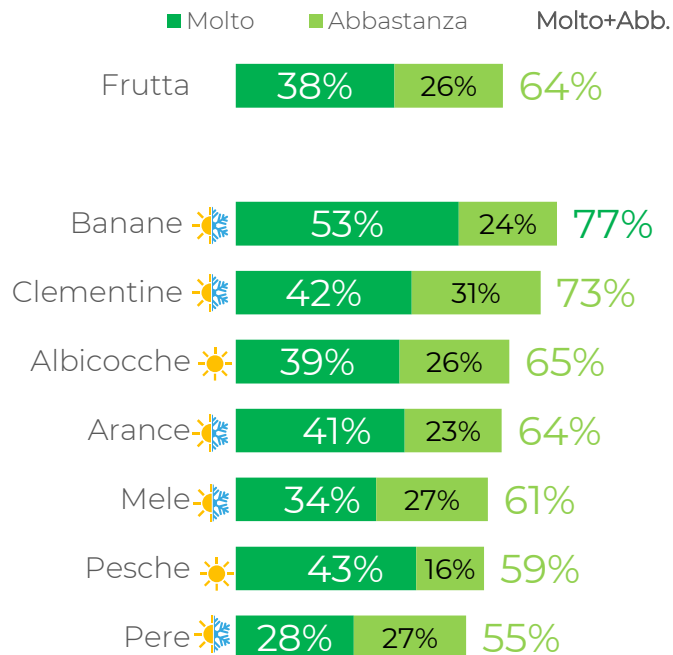
Valutazione TOTALE – il gradimento del dessert nel dettaglio



Legenda punteggio:

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

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

08.

Focus Piatti unici

Valutazione dei piatti unici – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Piatti unici 53% 22% 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%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

52% 23% 75%

63% 22% 85%

54% 24% 78%

38% 25% 63%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

54% 21% 75%

58% 20% 78%

59% 16% 75%

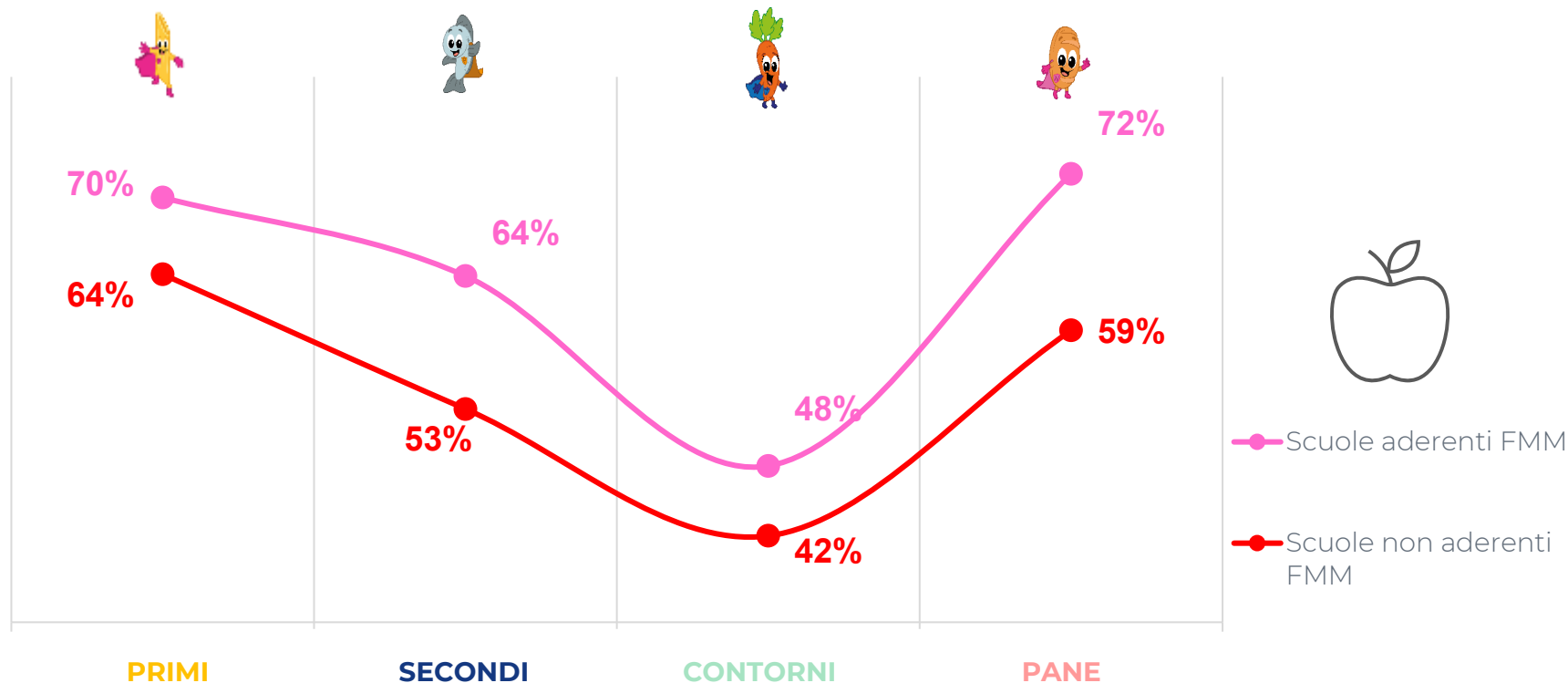
35% 35% 70%

Legenda punteggio:

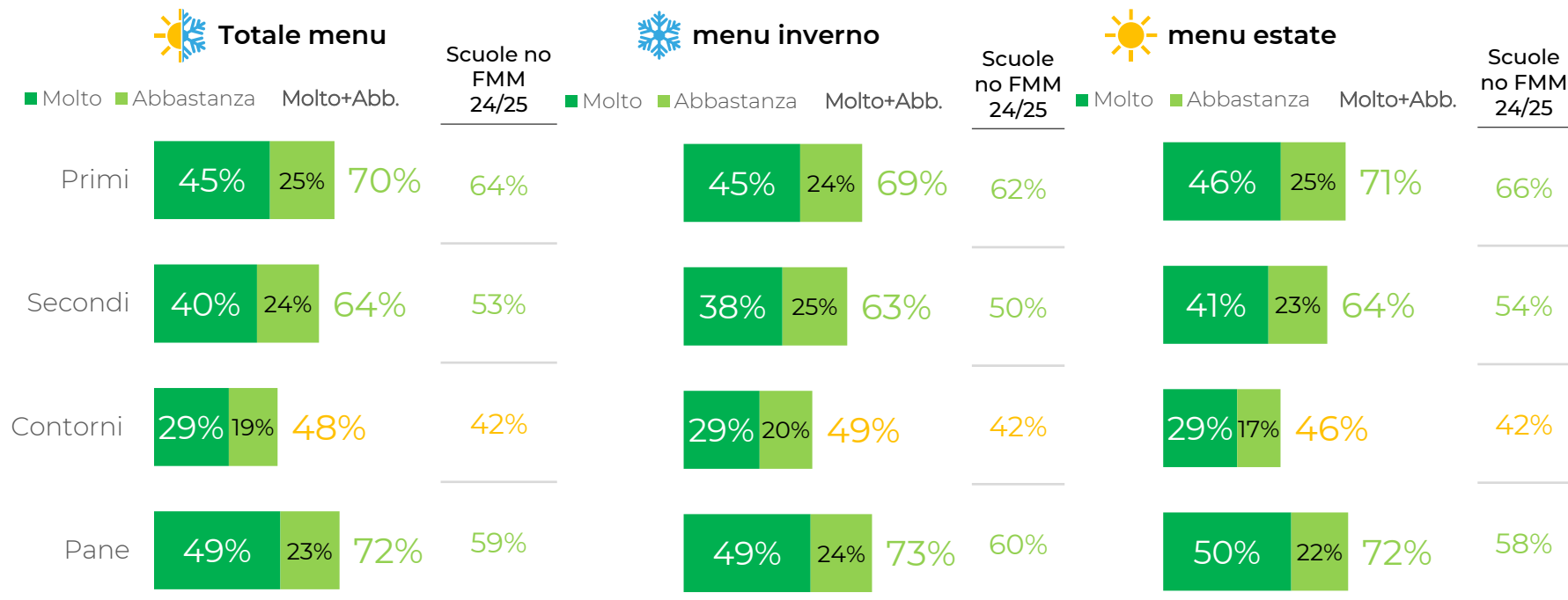
● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

09. Progetto Frutta a Metà Mattina (FMM)

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



Gradimento nel complesso – Scuole aderenti FMM



Legenda punteggio:

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

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
☐ 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.

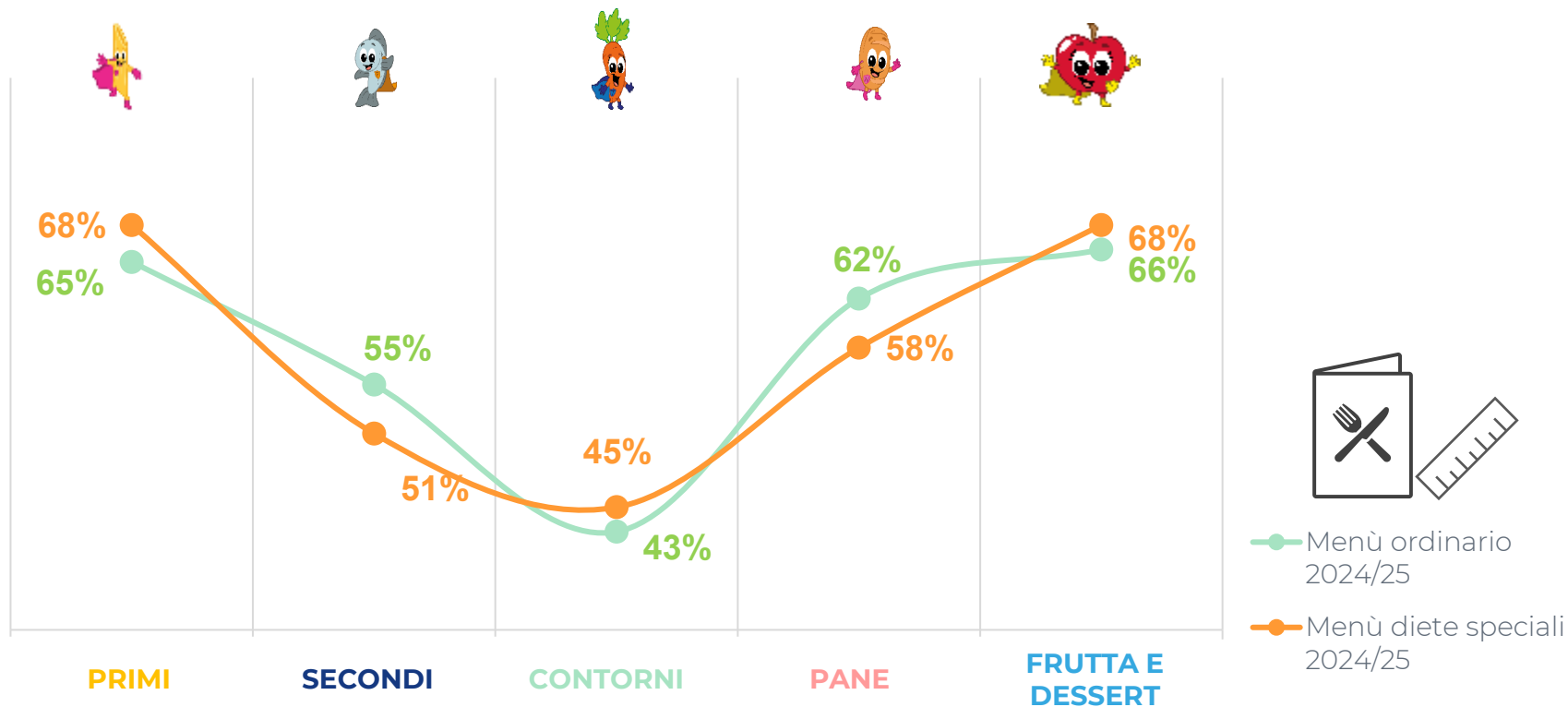
NUMERICHE RACCOLTE



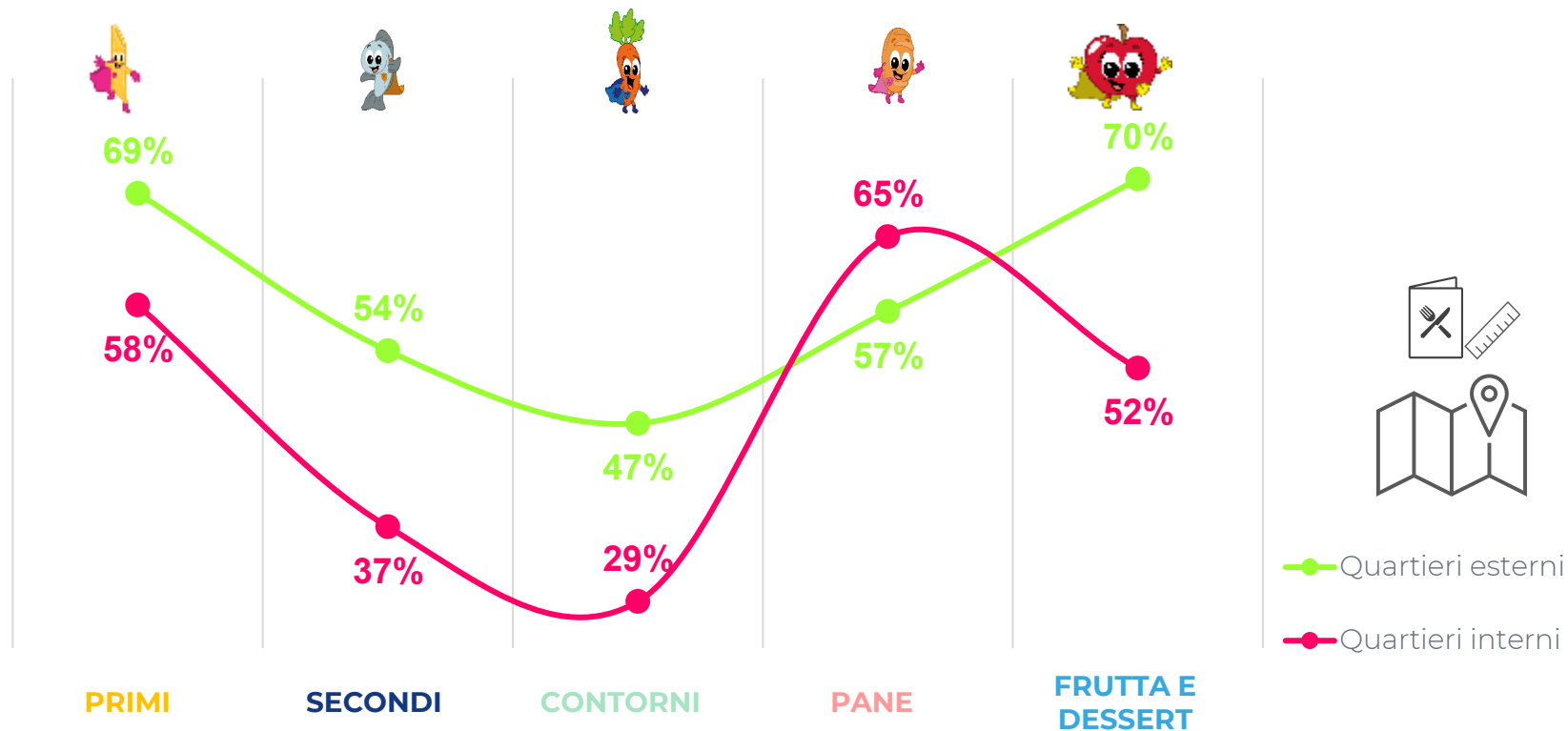
- 736 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 717 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

1.453
schede
totali

Valutazione generale delle portate – Menu ordinario vs Diete speciali



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

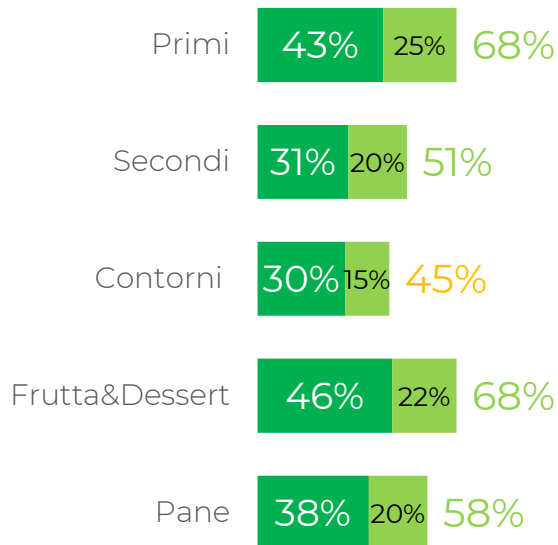


Valutazione delle diete speciali – il gradimento nel complesso



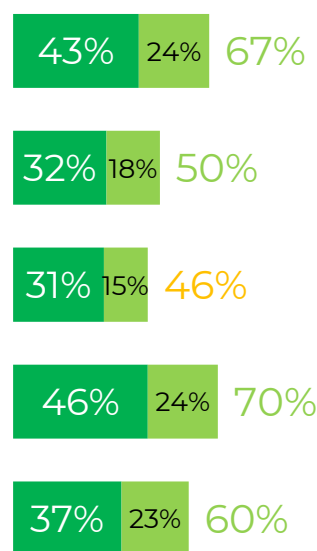
Totale menu

■ Molto ■ Abb. ■ Molto+Abb.



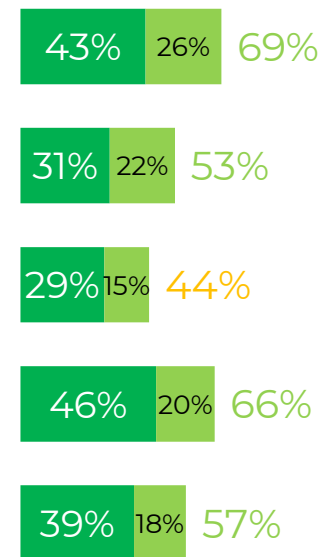
menu inverno

■ Molto ■ Abb. ■ Molto+Abb.



menu estate

■ Molto ■ Abb. ■ Molto+Abb.



Legenda punteggio:

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



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](mailto:PEC_eumetramr@legalmail.it) – www.eumetra.com

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