

Milano Ristorazione: Indagine di gradimento 2023/24

Milano, Luglio 2024

Progetto n. 12309960158

01. Obiettivi, 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 2023 – 2024** un'indagine di gradimento del menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva.

Sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, **96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina, con una scuola per CC ad accezione dei CC più grandi Quaranta e Sammartini** (dove sono state coinvolte 2 scuole ciascuno) **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.

Il presente documento contiene i risultati dell'indagine di gradimento dell'anno scolastico 2023/24

TARGET



Il campione è rappresentativo della popolazione scolastica milanese e **distribuito fra le classi dalla seconda alla quinta elementare, per un totale di 24 scuole** (CLASSI 2°= 18; CLASSI 3°=24; CLASSE 4°=28; CLASSI 5°=26)

NUMERICHE RACCOLTE



- 8.443 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 8.177 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

16.620
schede
totali

TECNICA RILEVAZIONE



La raccolta delle interviste di gradimento è stata effettuata tramite **modalità cartacea**.

FIELDWORK



Interviste condotte dal 15 gennaio al 9 febbraio 2024 e dal 6 al 31 maggio 2024

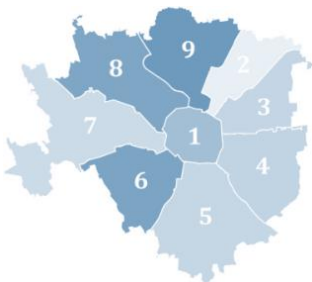
02. Caratteristiche del campione

Dettaglio scuole campionate

CENTRO CUCINA	INDIRIZZO SCUOLA PRIMARIA	I.C.	AREA	MUNICIPIO
C.C. Alex Visconti	Cilea, 12	I.C. Borsi	2	8
C.C. Balsamo Crivelli	Vespri Siciliani, 75	IC Nazario Sauro	2	6
C.C. Bottego	Bottego, 4	IC Perasso	4	2
C.C. Castellino da Castello	Bodio, 22/24	IC Maffucci	1	9
C.C. Cittadini	Pareto, 26	IC Alda Merini	1	8
C.C. Clericetti	Clericetti, 22	IC Antonio Scarpa	4	3
C.C. Colleoni	Sicilia, 2	IC Umberto Eco	1	7
C.C. Della Giustizia	Zara, 96	IC Arbe Zara	4	2
C.C. Donati	Dei Narcisi, 2	IC Narcisi	2	6
C.C. Dora Baltea	Dei Braschi, 12	IC Cesare Cantù	1	9
C.C. Foppette	Foppette, 1	IC Moisè Loria	2	6
C.C. Forze Armate	Forze Armate, 65	IC Cabrini	2	7
C.C. Iseo, 7	Scialoia, 19	IC Scialoia	1	9
C.C. Lamennais	Monte Baldo, 11	IC San Giuseppe Calasanzio	2	7
C.C. Matteucci	Stoppani, 1	I.C. Stoppani	4	3
C.C. Paravia	Don Gnocchi, 25	IC San Giuseppe Calasanzio	2	7
C.C. Quaranta	Dell'Arcadia, 22	IC Arcadia	3	5
C.C. Quaranta	Giulio Romano, 2	IC Jacopo Barozzi	3	5
C.C. Ravenna	Martinengo, 36	IC Renzo Pezzani	3	4
C.C. Salerno	Barona, 70	IC Sant'Ambrogio	2	6
C.C. Sammartini	Palermo, 9	IC Giusti D'Assisi	4	1
C.C. Sammartini	Venini, 80	IC Simona Giorgi	4	2
C.C. Ucelli di Nemi	Montevelino, 2	IC Tommaso Grossi	3	4
C.C. Val d'Intelvi	Dei Salici, 2	IC Bruno Munari	2	7

Il campione intervistato

SCHEDE COMPILATE



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

Genere



47%

Bambine



51%

Bambini

2% Non risponde

Classi

Seconda **19%**

Terza **25%**

Quarta **28%**

Quinta **27%**

Schede	Inverno	Estate	Totale		Inverno	Estate	Totale
IC Maffucci - Bodio, 22/24	306	272	578	IC Sant'Ambrogio - Barona, 70	341	367	708
IC Umberto Eco - Sicilia, 2	421	435	856	IC Bruno Munari - Dei Salici, 2	316	295	611
IC Cesare Cantù - Dei Braschi, 12	320	290	610	IC Arcadia - Dell'Arcadia, 22	365	369	734
IC Scialoia - Scialoia, 19	278	297	575	IC Jacopo Barozzi - Giulio Romano, 2	325	333	658
IC Alda Merini - Pareto, 26	305	291	596	IC Renzo Pezzani - Martinengo, 36	356	371	727
IC Borsi - Cilea, 12	303	316	619	IC Tommaso Grossi - Montevelino, 2	302	265	567
IC Nazario Sauro - Vespri Siciliani, 75	262	260	522	IC Antonio Scarpa - Clericetti, 22	305	298	603
IC Perasso - Bottego, 4	401	394	795	IC Arbe Zara - Zara, 96	350	333	683
IC Moisè Loria - Foppette, 1	325	288	613	IC Narcisi - Dei Narcisi, 2	286	264	550
IC Cabrini - Forze Armate, 65	360	310	670	IC Antonio Stoppani - Stoppani, 1	356	337	693
IC San Giuseppe Calasanzio - Monte Baldo, 11	239	256	495	IC Giusti D'Assisi - Palermo, 9	372	337	709
IC San Giuseppe Calasanzio - Don Gnocchi, 25	250	233	483	IC Simona Giorgi - Venini, 80	428	408	836

03. Menu inverno 2023/24 & Menu estate 24

Il menu valutato dai bambini attraverso 8.443 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2023/24

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dall'8 gennaio 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
	- Pasta biologica agli aromi - Croccchette con legumi - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Frittata - Patate e fagiolini in insalata - Frutta fresca di stagione	- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica - Straccetti di tacchino agli aromi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Finocchi in insalata - Pizza margherita - Budino al cacao equosolidale	- Risotto alla parmigiana - Chicche di filetti di merluzzo - Carote a tronchetto - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e parmigiano - Rusticelle di pollo biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro biologico - Formaggio crescenza biologica - Cavolfiori gratinati - Frutta fresca di stagione	- Purè di patate - Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico - Nasello gratinato - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Minestra di lenticchie con pasta biologica - Frittata - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Carote julienne - Pizza margherita - Tortino biologico alla carota	- Gnocchi al pomodoro biologico - Frittata - Spinaci al parmigiano - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica olio e parmigiano - Cotoletta di lonza alla milanese - Insalata, mais e carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto - Nasello alla mugnaia - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con riso - Croccchette con lenticchie - Zucchine trifolate - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro alla salvia - Frittata - Fagiolini agli aromi - Frutta fresca di stagione	- Finocchi in insalata - Frittata - Bocconcini di tacchino alla cacciatora - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica - Formaggio caciotta biologica - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Risotto allo zafferano - Rusticelle di pollo biologico - Broccoli al parmigiano - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di soia biologica - Bastoncini di pesce - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione

Mela, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uova e zucca sono prodotti biologici, 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 dei pasti vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. L'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.
Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina biologica.
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoistorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



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

MILANO
RISTORAZIONE
www.milanoistorazione.it
facebook.com/milanoistorazione.it



Sul totale di schede compilate nel periodo di rilevazione del gradimento del menu invernale, 7.842 si riferiscono al menu ordinario e 601 ai menu diete speciali.

Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione. Tutte le variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti sono stati oggetto di rilevazione.

Il menu valutato dai bambini attraverso 8.177 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2024

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 15 aprile 2024

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
	- Pasta biologica olio e parmigiano - Rusticelle di pollo biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pesto con verdure - Nasello gratinato - Patate e fagiolini in insalata - Frutta fresca di stagione	- Farro al pesto con verdure - Frittata - Pomodori alla mediterranea - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Pizza margherita - Gelato	- Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo - Crochette con lenticchie - Erbette all'olio - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica aglio, olio e parmigiano - Uova strapazzate - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi al pomodoro biologico - Crochette con legumi ed erbe - Crudità di carote e zucchine con mais - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine - Formaggio mozzarella biologica - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Riso olio e parmigiano - Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Bastoncini di pesce - Carote a tronchetto - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e salvia - Tonno - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico - Cotoletta di lonza alla milanese - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Pizza margherita - Gelato	- Barbarisotto risotto alla barbabietola - Arrosto di tacchino agli aromi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Crochette con lenticchie - Crudità di carote e zucchine con mais - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica agli aromi - Rusticelle di pollo biologico - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico - Formaggio primo sale biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Ravioli di magro olio e parmigiano - Nasello olio e limone biologico - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pesto - Uova strapazzate - Zucchine al forno - Frutta fresca di stagione	- Insalata di stagione - Riso olio e parmigiano - Polpette con salsa con pomodoro biologico - Frutta fresca di stagione

Anzane, carote, mele, banane, insalata (quota parte), sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'Azienda MM SpA. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico. Maggiori dettagli sulla tipologia e sulla distribuzione del pane sono disponibili sul sito www.milanoistituzione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Calendario distribuzione pane. Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoistituzione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche

- A rotazione secondo disponibilità
- Preparate e surgelate da Milano
- Distribuzione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

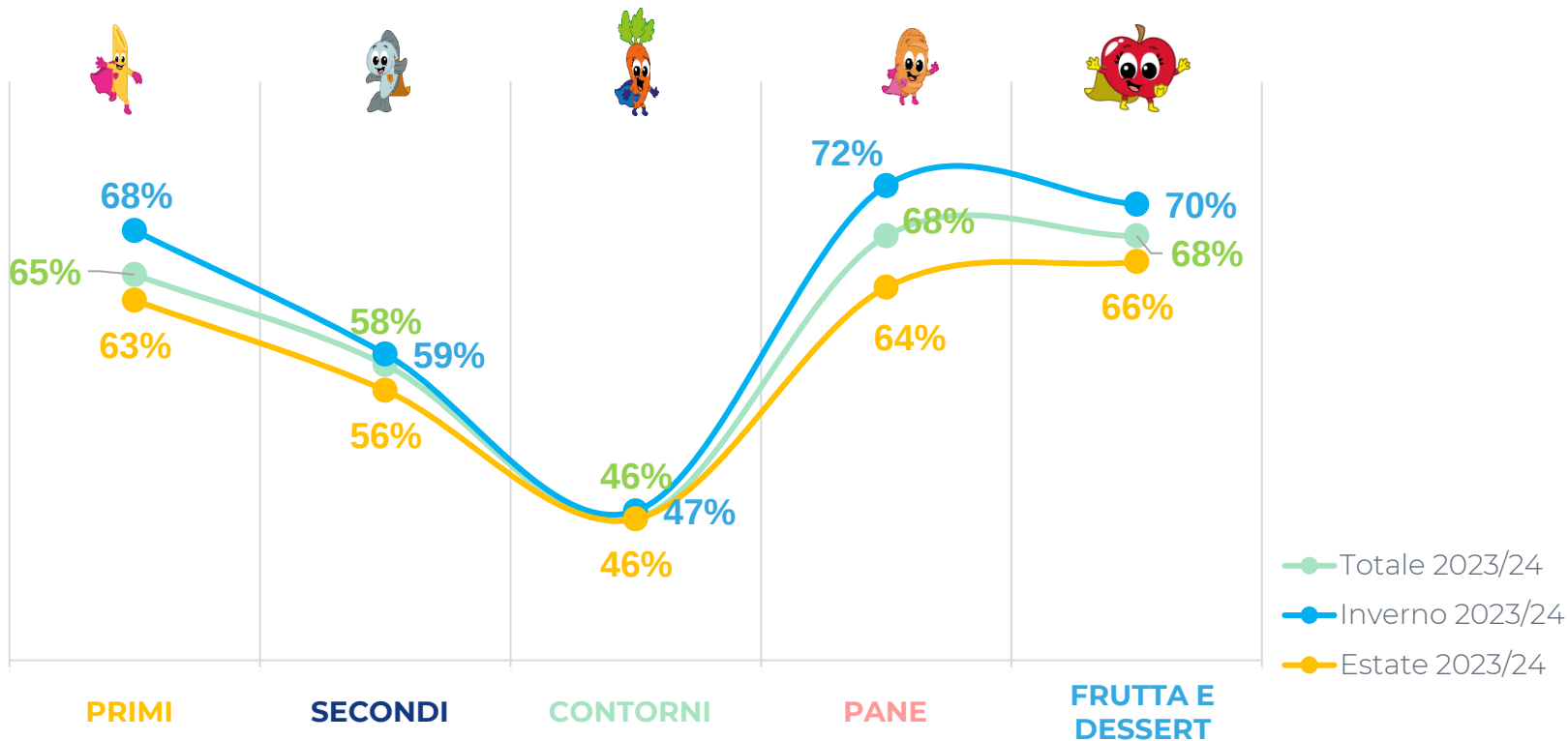


Sul totale di schede compilate nel periodo di rilevazione del gradimento del menu estivo, 7.619 si riferiscono al menu ordinario e 558 ai menu diete speciali.

Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione. Tutte le variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti sono stati oggetto di rilevazione.

04. Principali risultati

Valutazione generale delle portate – TOTALE



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

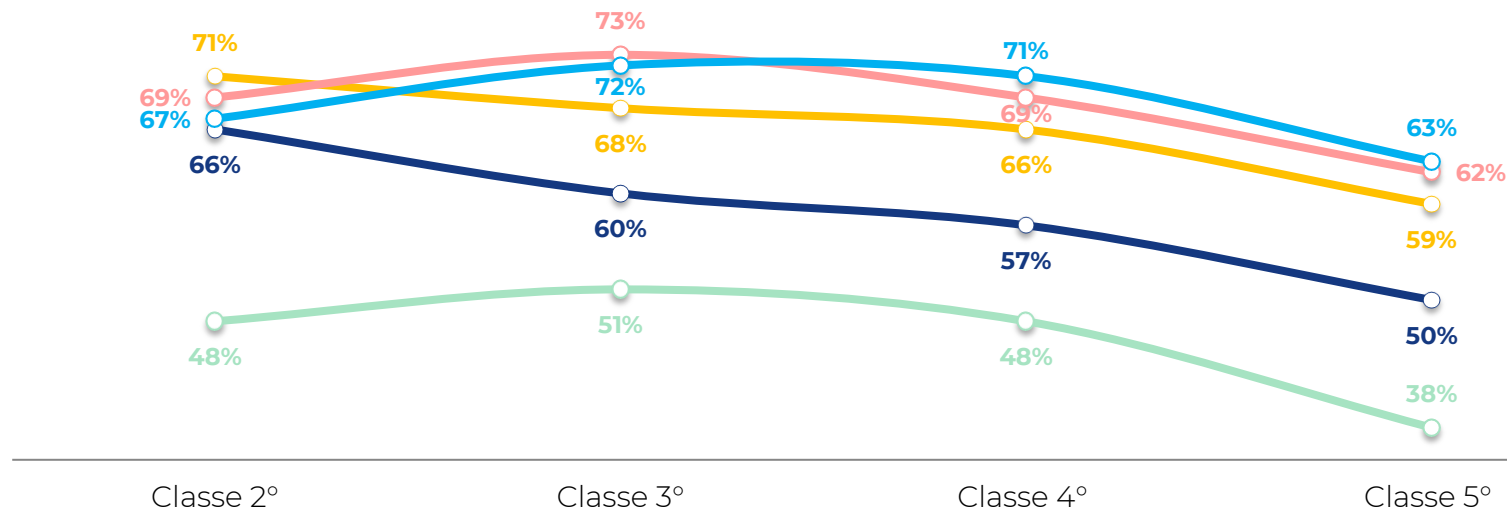


Totalmente rifiutato

Sul totale delle schede compilate, **15.461** 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 1.159 e sono state valutate a parte (v. par. 10).

Valutazione generale delle portate – il gradimento per età



Valutazione generale delle portate – TOTALE

A livello generale i risultati emersi dalle valutazioni dei bambini registrano un **quadro complessivo buono**.

Infatti, il risultato nella media supera ampiamente la soglia di gradimento del 50%, ad eccezione dei **contorni**, che da sempre risultano divisivi.

I **primi piatti** si confermano sempre molto graditi dove i pilastri **Pizza e Pasta** mantengono il gradimento generale oltre il 65%.

Tra i **secondi** si confermano **vincenti le carni** con un gradimento medio superiore al 70%, mentre rimangono **difficili i piatti a base di legumi** con un gradimento di poco superiore al 40%. A conferma di questo, si osserva come la **lieve flessione** del gradimento dei secondi piatti che si registra **nel menu estivo** rispetto al menu invernale, sia ascrivibile ad una **maggiore frequenza di piatti base di legumi** in sfavore delle carni.

Per quanto riguarda i piatti unici (pizza e alimenti serviti in un unico piatto) si vede come la presenza di **più pietanze nello stesso piatto** possa creare un condizionamento al consumo di entrambe,

tuttavia il gradimento generale di questa categoria di piatti risulta positivo.

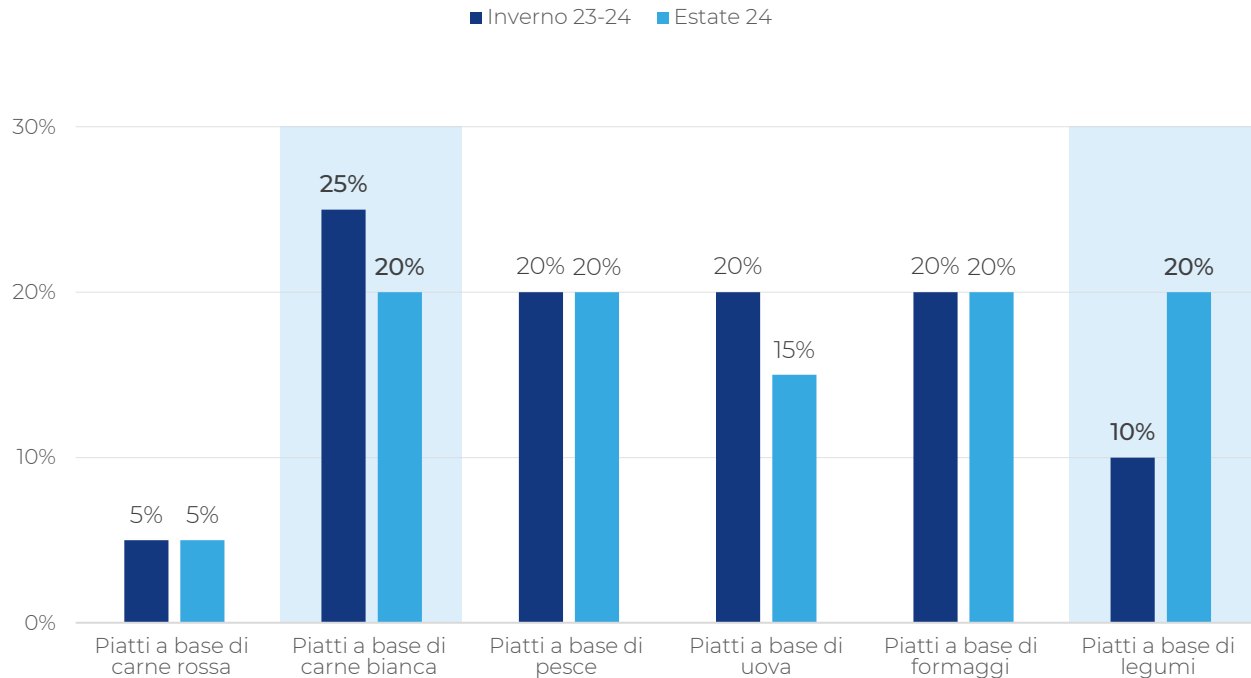
La Frutta registra un gradimento generale superiore al 65%, dove i **frutti più graditi risultano essere a parimerito la banana e la clementina**, con un apprezzamento al 78%.

Nonostante il cambio di fornitura tra il menu inverno e il menu estate, il **gradimento del pane** si conferma superiore al 60%.

Analizzando le mappe degli assaggi, risulta evidente come alcuni **nuovi piatti e pietanze critiche** (es: pesce, legumi, ecc.) **creino diffidenza all'assaggio** e al consumo traducendosi in non gradimento.

Infine, osservando i risultati per classe, emerge come lo **spirito critico aumenta con l'aumentare dell'età**, registrando delle notevoli differenze tra i più piccoli (cioè quelli del 2° anno) rispetto ai più grandi (5° anno), dove ritroviamo dei palati molto più difficili da accontentare per tutte le portate.

Menu stagionali a confronto 2023-2024: frequenza di somministrazione dei piatti



Il grafico rappresenta la **frequenza di somministrazione** delle diverse tipologie di secondi piatti nei due menu stagionali. Ciò che emerge è che la frequenza dei piatti a base carne si sia ridotta a favore di una maggiore frequenza di quelli a base di legumi. Pertanto, lo scarso gradimento dei legumi incide sul gradimento generale dei secondi, che nel menu estate è lievemente inferiore rispetto al menu inverno.



05. La valutazione dei primi

Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Primi 40% 25% 65%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

43% 25% 68%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

38% 25% 63%

Pizza margherita 56% 22% 78%

Pasta secca 39% 27% 66%

Purè di patate 44% 28% 72%

Pasta fresca 42% 27% 69%

Polenta biologica 41% 28% 69%

Riso/risotto 36% 25% 61%

Minestra/vellutata 32% 19% 51%

57% 23% 80%

45% 28% 73%

44% 28% 72%

42% 29% 71%

41% 28% 69%

40% 29% 69%

32% 19% 51%

54% 21% 75%

35% 26% 61%

42% 25% 67%

34% 23% 57%

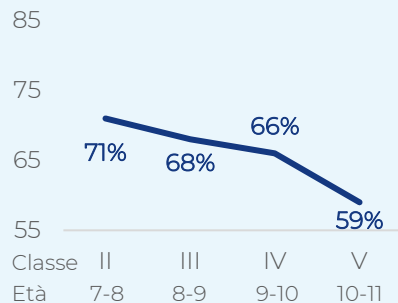
Legenda punteggio:

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

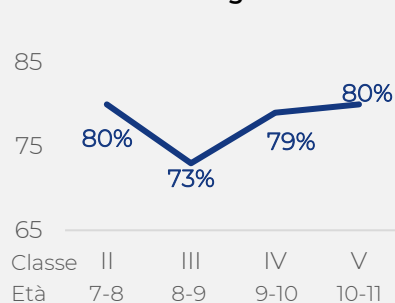
Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento per età

% molto + abbastanza

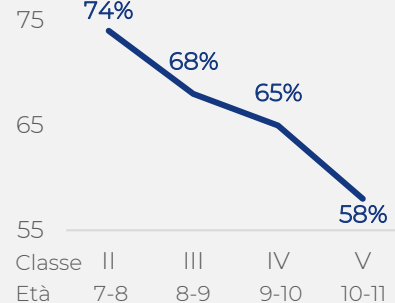
PRIMI PIATTI



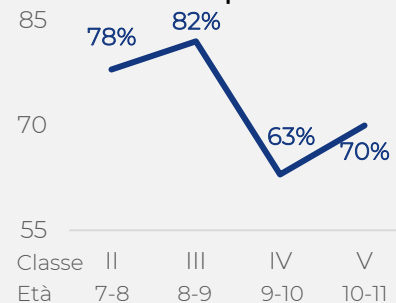
Pizza margherita



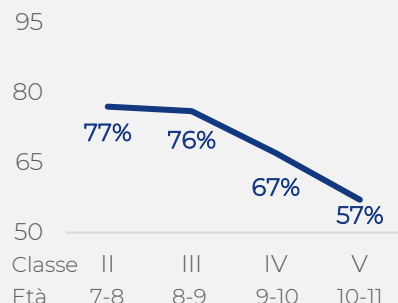
Pasta secca



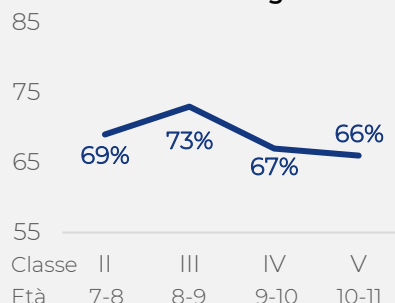
Purè di patate



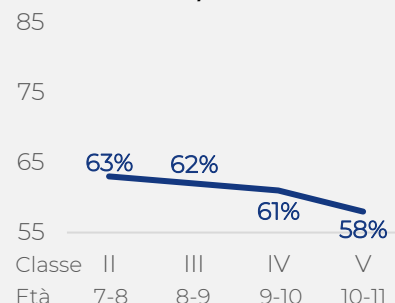
Pasta fresca



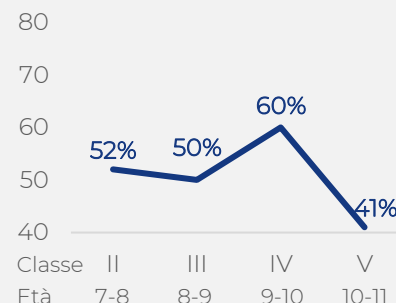
Polenta biologica



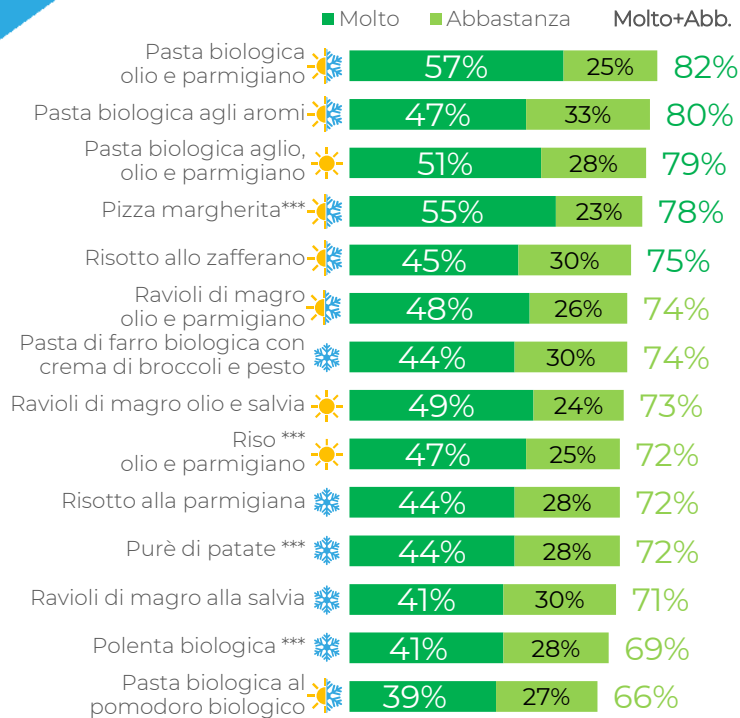
Riso/risotto



Minestra vellutata



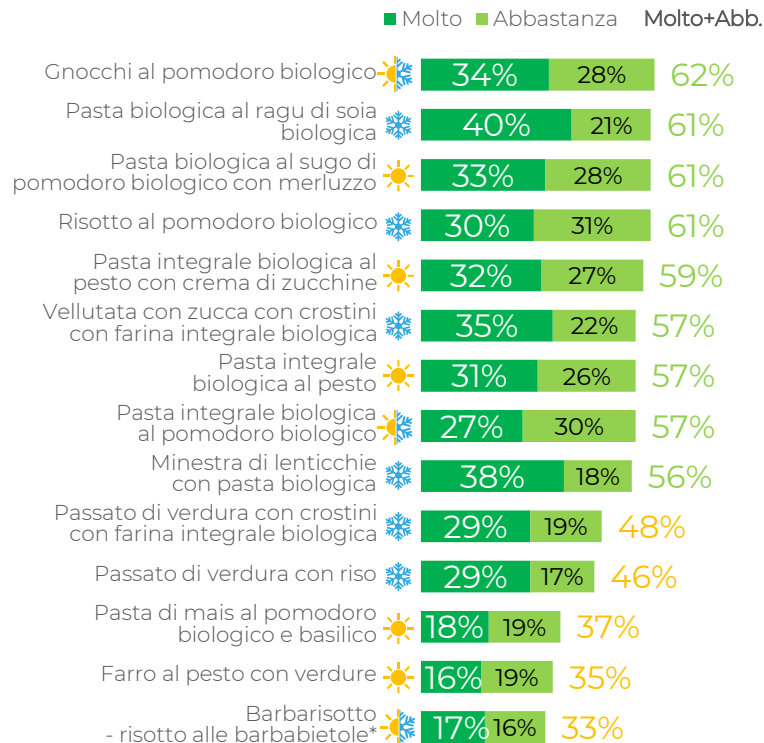
Valutazione TOTALE dei PRIMI piatti – il gradimento



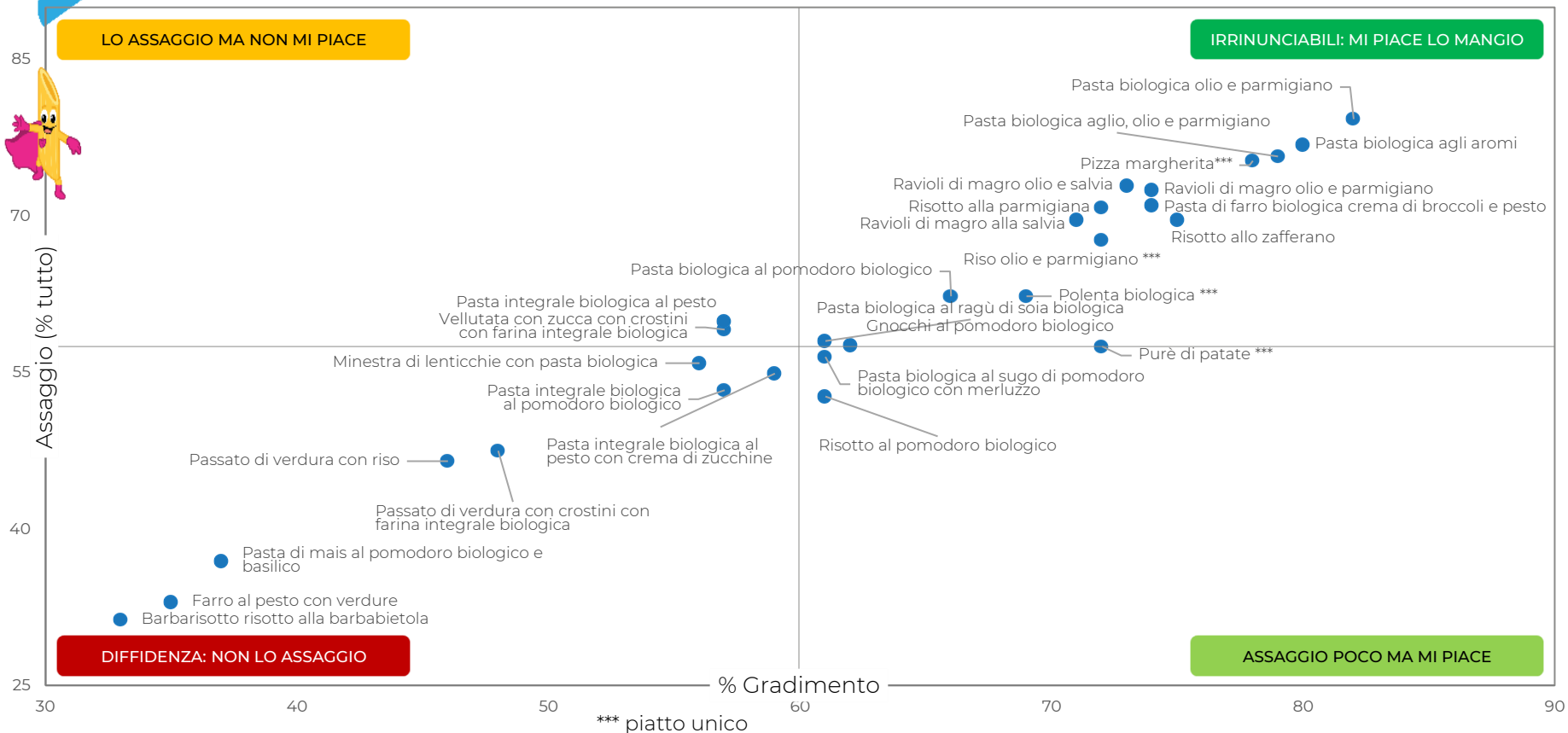
*** piatto unico

Legenda punteggio:

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



La mappa dell'assaggio ... PRIMI PIATTI





06.

La valutazione dei secondi

Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Secondi 33% 25% 58%

Carne 49% 28% 77%

Formaggi 37% 23% 60%

Pesce 29% 25% 54%

Uova 27% 24% 51%

Legumi 19% 23% 42%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

32% 27% 59%

49% 28% 77%

32% 26% 58%

25% 26% 51%

27% 27% 54%

20% 26% 46%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

33% 23% 56%

49% 27% 76%

42% 21% 63%

30% 26% 56%

26% 22% 48%

18% 21% 39%

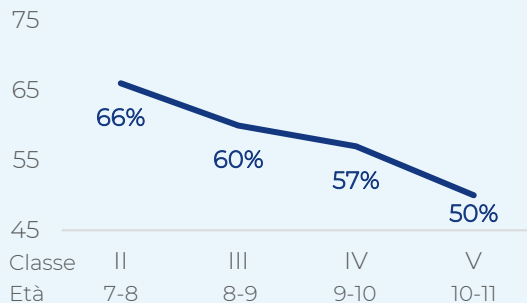
Legenda punteggio:

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

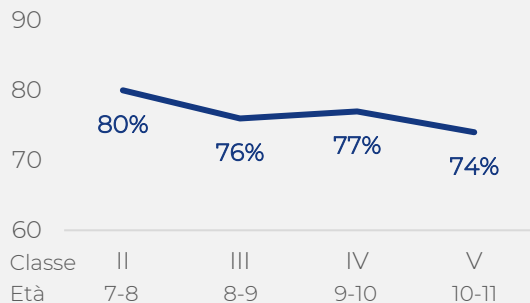
Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento per età

% molto + abbastanza

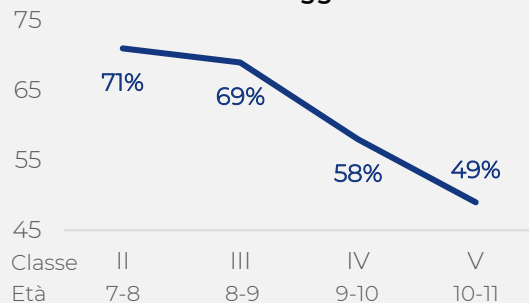
SECONDI PIATTI



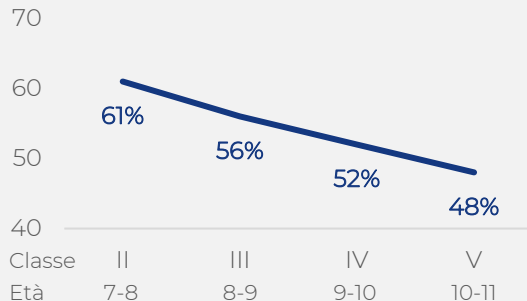
Carne



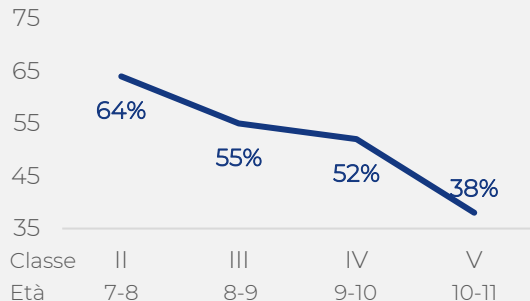
Formaggi



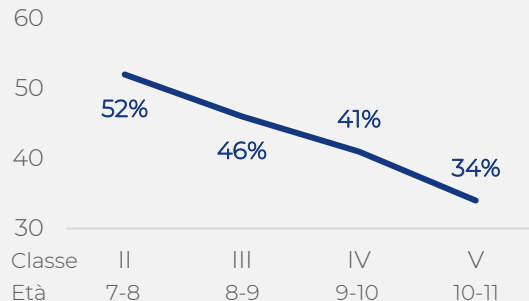
Pesce



Uova

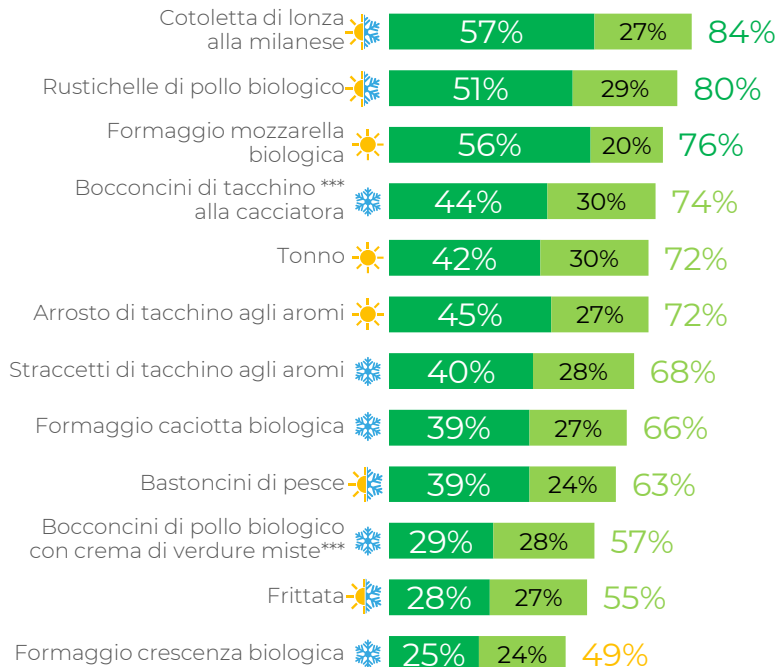


Legumi

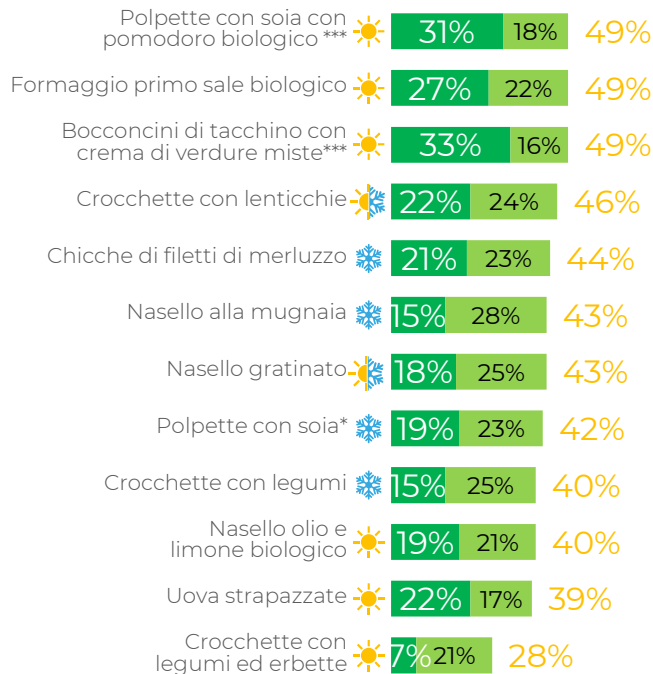


Valutazione TOTALE dei SECONDI piatti – il gradimento

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.



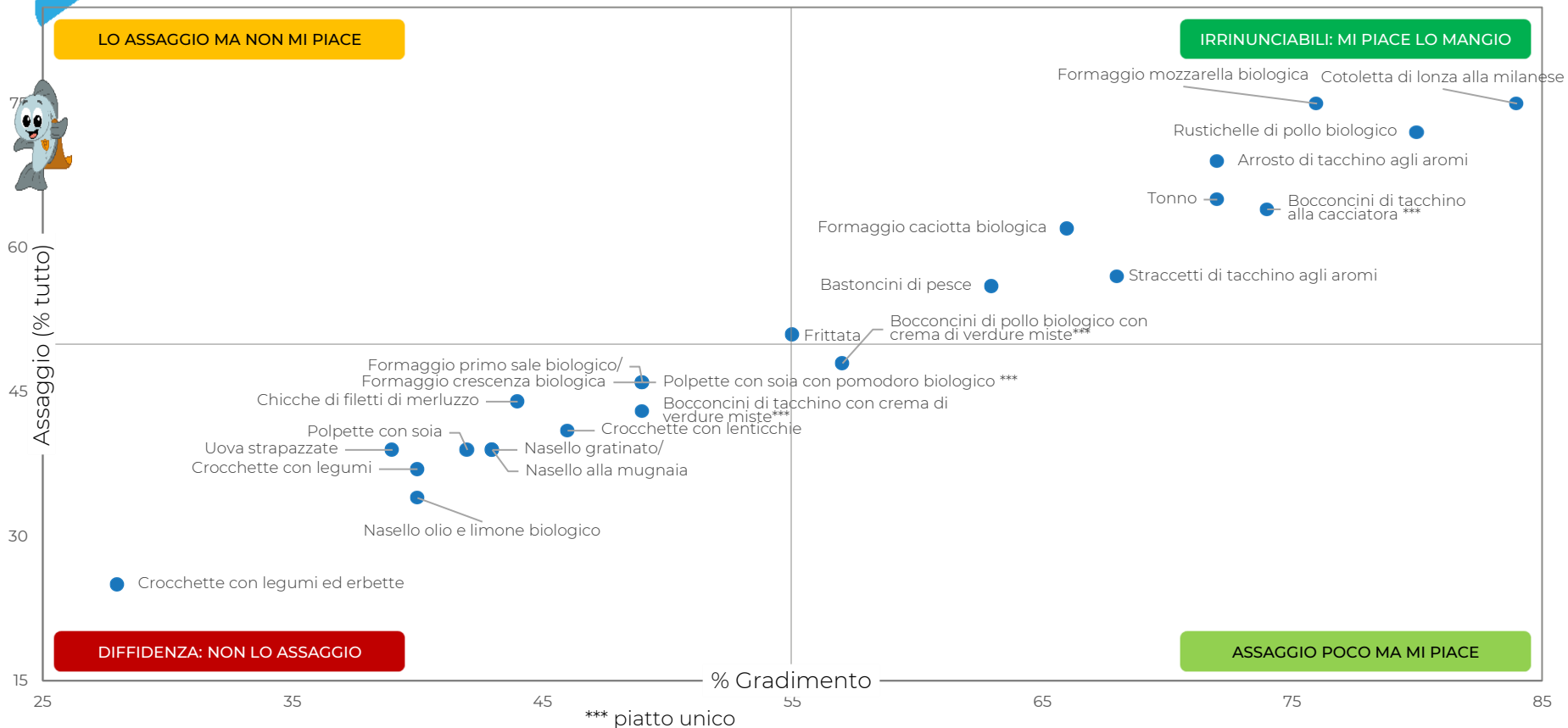
■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.



Legenda punteggio:

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

La mappa dell'assaggio ... SECONDI piatti





07. La valutazione dei contorni

Valutazione dei CONTORNI – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 46%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 47%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 46%

Patate 54% 19% 73%

Patate 54% 19% 73%

Verdura cruda 27% 21% 49%

Verdura cruda 26% 22% 48%

Verdura cruda 28% 21% 49%

Verdura cotta 21% 17% 38%

Verdura cotta 22% 17% 39%

Verdura cotta 19% 18% 37%

Legenda punteggio:



75%-100% – Totalmente accettato



50%-74% – Parzialmente accettato



25%-49% – Parzialmente rifiutato

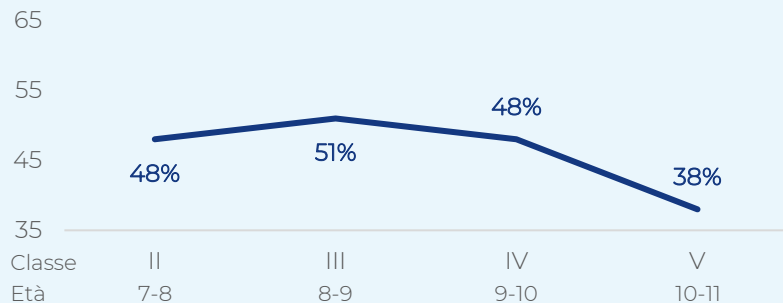


0%-24% – Totalmente rifiutato

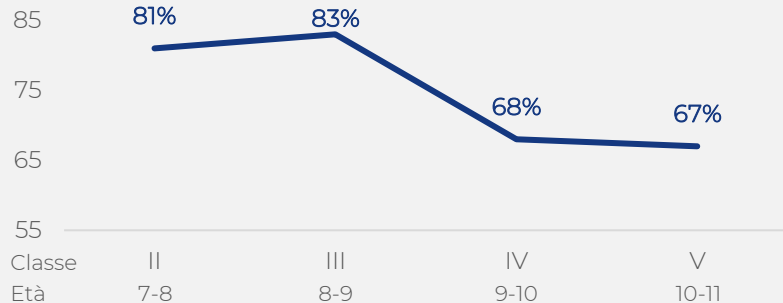
Valutazione dei CONTORNI – il gradimento per età

% molto + abbastanza

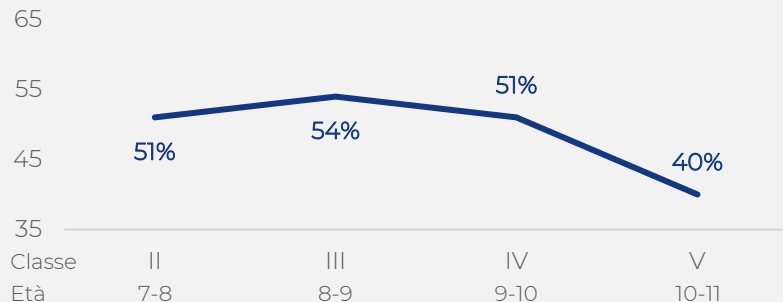
CONTORNI



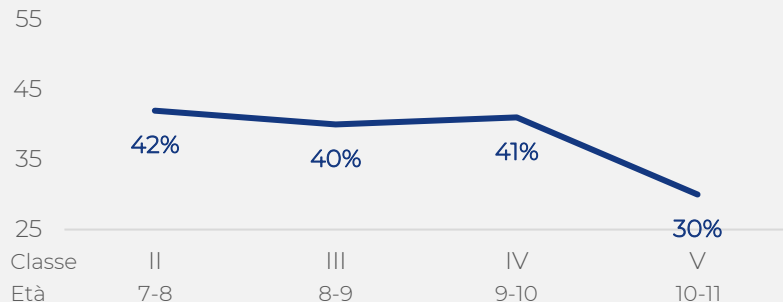
Patate



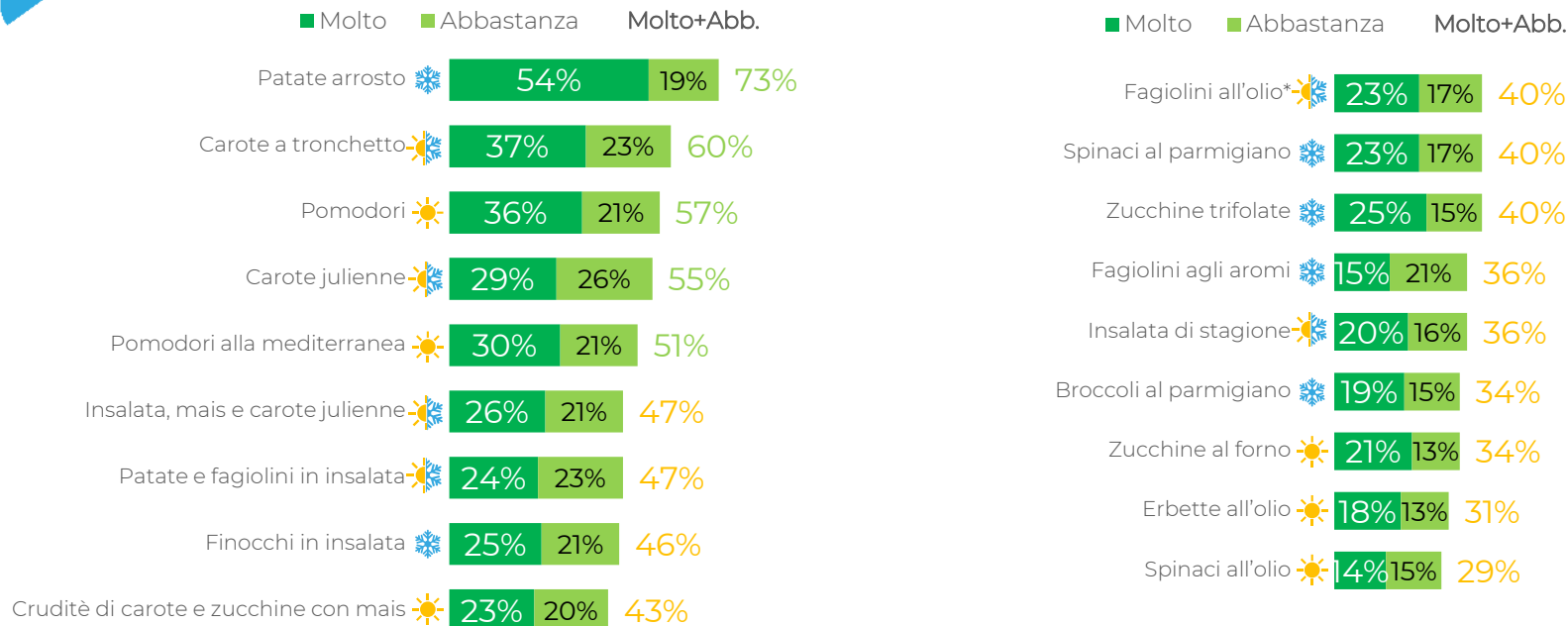
Verdura cruda



Verdura cotta



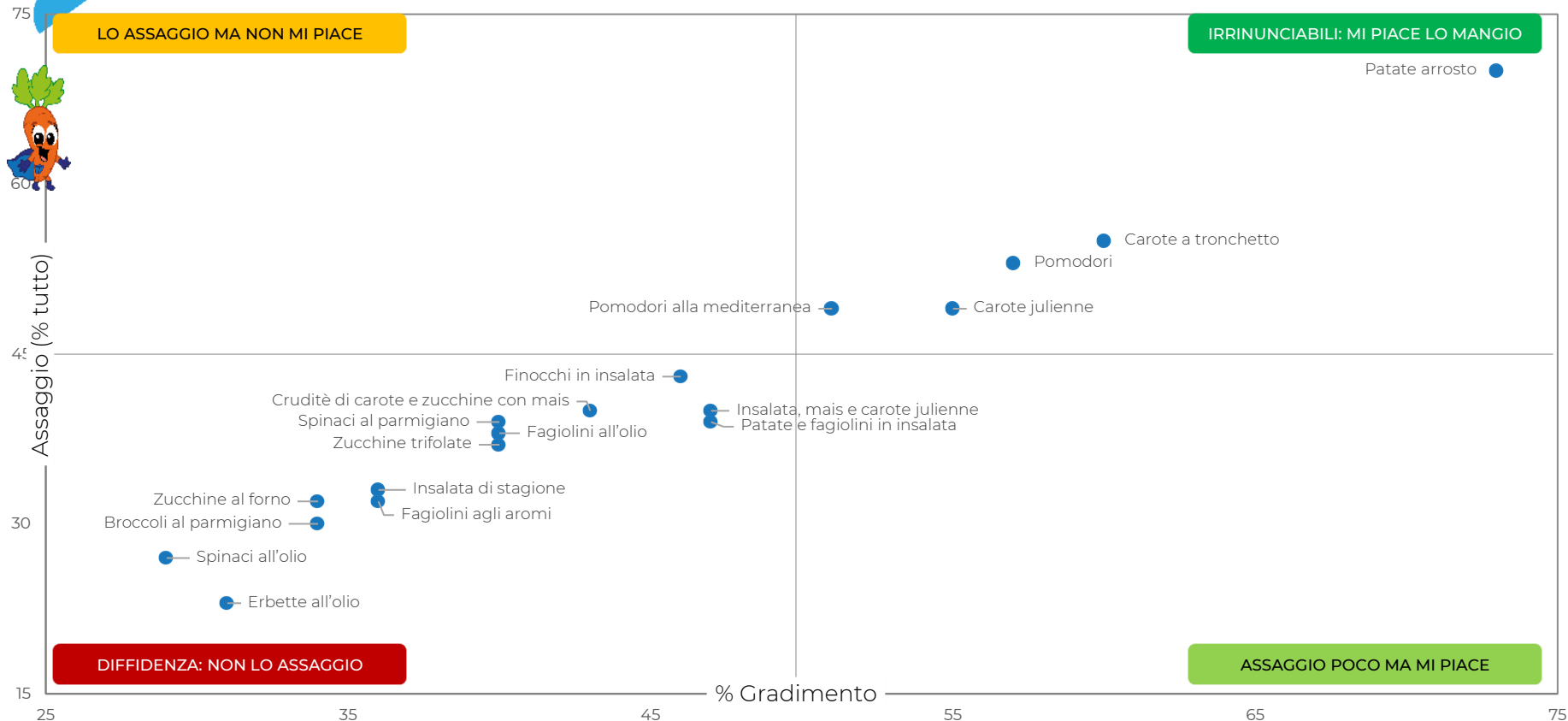
Valutazione TOTALE dei CONTORNI – il gradimento



Legenda punteggio:

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

La mappa dell'assaggio ... CONTORNI





08.

La valutazione della frutta&dessert

Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Frutta & Dessert

44% 24% 68%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

46% 24% 70%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

42% 24% 66%

Dessert

69% 18% 87%

61% 21% 82%

78% 14% 92%

Frutta

41% 25% 66%

44% 25% 69%

38% 26% 64%

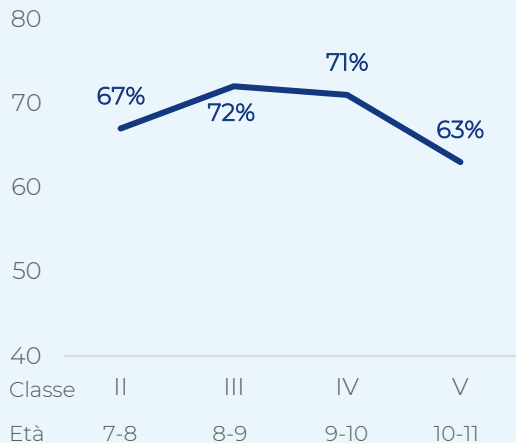
Legenda punteggio:

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

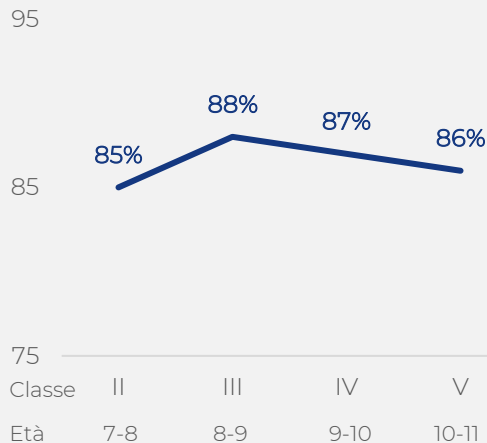
Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento per età

% molto + abbastanza

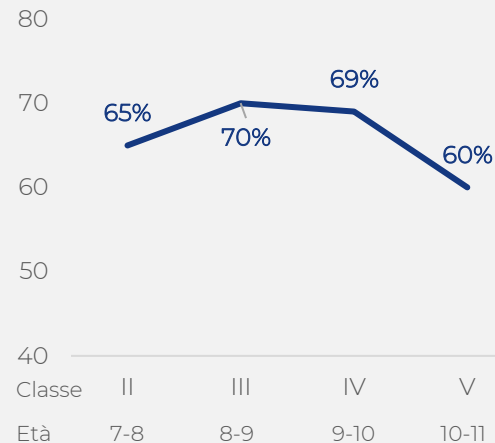
FRUTTA & DESSERT



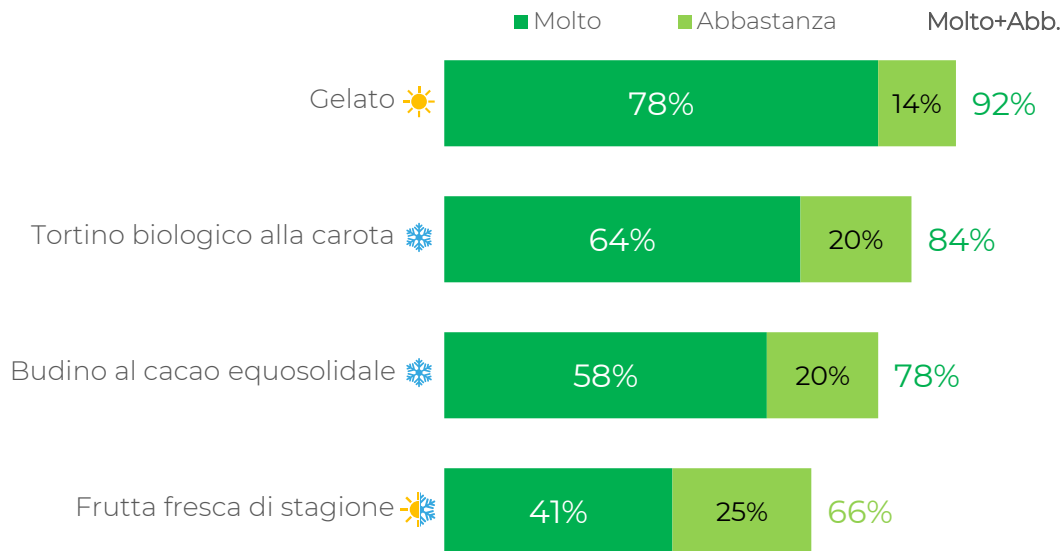
Dessert



Frutta



Valutazione TOTALE di FRUTTA e DESSERT – il gradimento



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

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Frutta 41% 25% 66%

Banane 55% 23% 78%

Clementine 57% 21% 78%

Albicocche 45% 24% 71%

Mele 36% 27% 63%

Arance 38% 24% 62%

Pere 27% 25% 52%

Legenda punteggio:

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

09.

Focus Piatti unici

Valutazione dei Piatti unici – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Piatti unici 47% 24% 72%

Pizza margherita 56% 22% 78%

Polenta + Bocconcini di tacchino alla cacciatora 44% 27% 71%

Riso olio e parmigiano + Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste 48% 19% 67%

Purè di patate + Bocconcini di pollo bio con verdure miste 39% 28% 67%

Riso olio e parmigiano + Polpette con soia con pomodoro bio 35% 27% 62%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

48% 26% 74%

57% 23% 80%

44% 27% 71%

39% 28% 67%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 23% 69%

54% 21% 75%

48% 19% 67%

35% 27% 62%

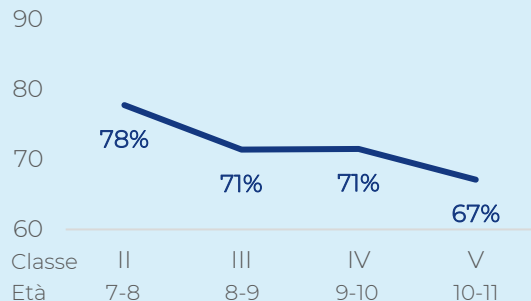
Legenda punteggio:

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

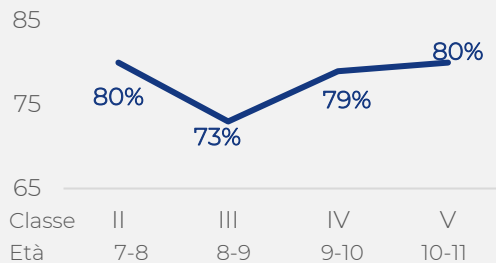
Valutazione dei piatti – il gradimento per età

% molto + abbastanza

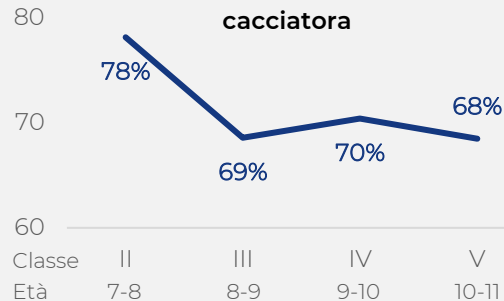
Piatti unici



Piazza margherita



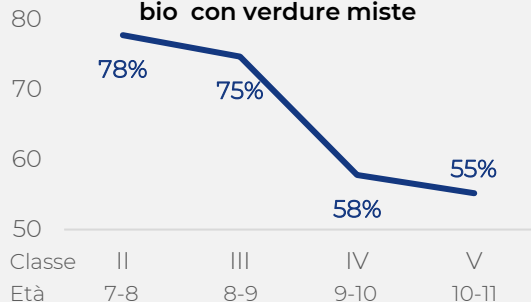
Polenta + Bocconcini di tacchino alla cacciatora



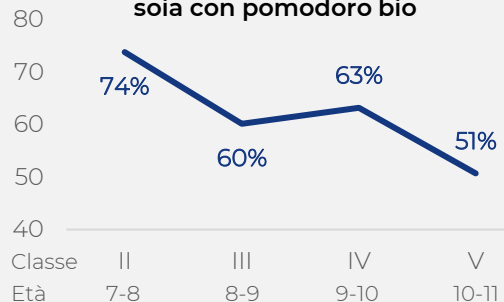
Riso olio e parmigiano + Bocconcini di tacchino con verdure miste



Purè di patate + Bocconcini di pollo bio con verdure miste



Riso olio e parmigiano + Polpette di soia con pomodoro bio



10. Focus 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

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	☐	☐	☐	☐	QUALE FRUTTO HAI MANGIATO OGGI? ☐ Mele ☐ Pere ☐ Arance ☐ Banane ☐ Clementine			
 ☐ Pane	☐	☐	☐	☐				

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

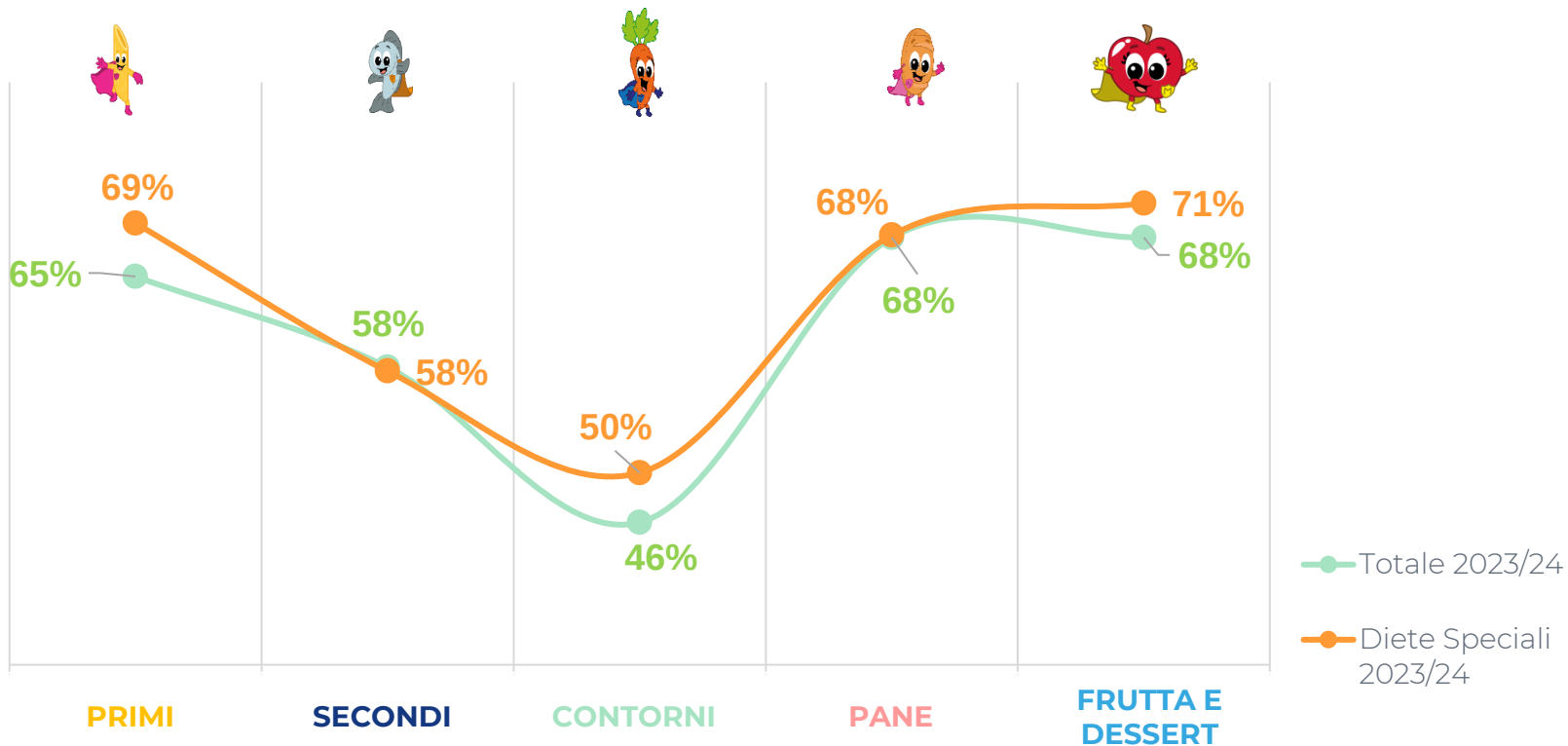
NUMERICHE RACCOLTE



- 601 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 558 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

1.159
schede
totali

Valutazione generale delle portate – TOTALE vs Diete speciali



Valutazione delle diete speciali – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Primi 46% 23% 69%

Secondi 36% 22% 58%

Contorni 32% 18% 50%

Frutta&Dessert 50% 21% 71%

Pane 46% 22% 68%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 25% 71%

40% 24% 64%

35% 19% 54%

52% 20% 72%

48% 24% 72%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 21% 67%

32% 19% 51%

29% 16% 45%

47% 22% 69%

45% 19% 64%

Legenda punteggio:



75%-100% – Totalmente accettato



50%-74% – Parzialmente accettato



25%-49% – Parzialmente rifiutato

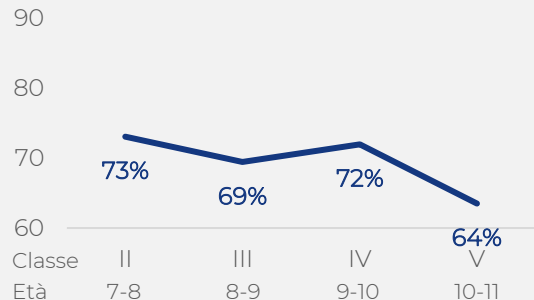


0%-24% – Totalmente rifiutato

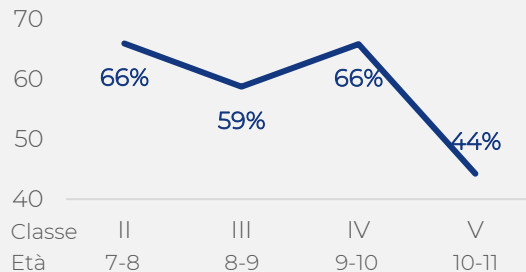
Valutazione delle diete speciali – il gradimento per età

% molto + abbastanza

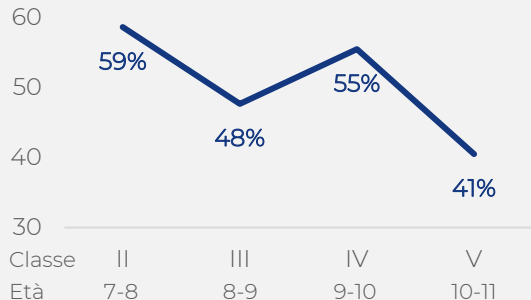
Primi



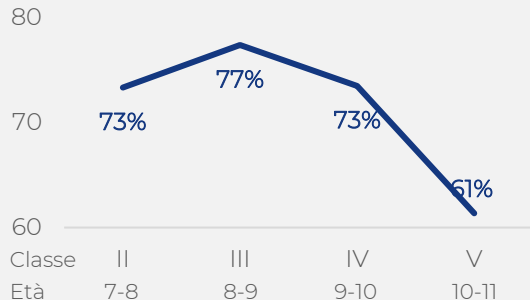
Secondi



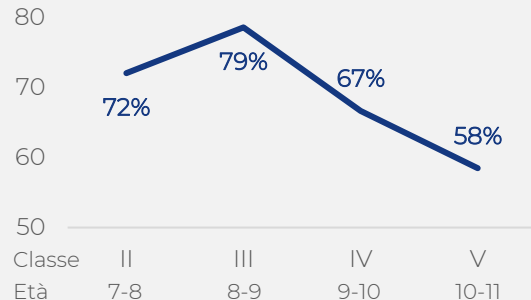
Contorni



Frutta & Dessert



Pane



Valutazione delle diete speciali

– il gradimento nel complessivo

I menu diete offrono un'alternativa agli utenti che seguono un regime alimentare diverso dal menu standard e sono pertanto erogati a chi presenta particolari esigenze alimentari per ragioni mediche (es. allergie, intolleranze, malattie metaboliche) o per necessità etico-religiose.

Milano Ristorazione garantisce l'erogazione di 21 menu diete sanitarie (es. no glutine, no latte, no uovo, ecc), oltre alla possibilità di richiedere un menu personalizzato, e 5 menu diete etico-religiose differenti (es. no carne, no carne e no pesce, ecc).

Per ogni menu dieta, vengono elaborati anche i rispettivi menu dieta leggera temporanea, menu di emergenza e menu gita.

Diete attive nel 2023:

- 2.081 diete sanitarie;
- 9.635 diete etico-religiose.

La rilevazione del gradimento delle diete speciali è stata effettuata chiedendo alle insegnanti di indicare con una spunta nell'apposita casella le schede compilate da bambini o bambine fruitori di una dieta sanitaria o etico religiosa.

Il gradimento delle diete speciali risulta allineato a quello rilevato per il menu di base, con valori leggermente superiori per i primi piatti, i contorni e la frutta/dessert.

L'andamento del gradimento si conferma, anche in questo caso, **decescente con l'aumento dell'età.**

11. Conclusioni

Conclusioni: valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento complessivo

In generale si può confermare che **il gradimento dei primi piatti è complessivamente positivo**, in quanto al di sopra del 50% per ogni tipologia presente nei menu.

Tolti i piatti *Pizza*, *Purè* e *Polenta* che, pur partecipando alla valutazione globale dei primi, verranno commentati a parte nella categoria dei *Piatti unici*, **i piatti di punta rimangono i più semplici, come pasta e riso in bianco**. A seguire si trovano i primi a base di pasta fresca e quelli a base di pasta secca, come anche risi e risotti. Si mantengono in buona posizione anche le *minestre* e le *vellutate*, servite 4 volte al mese, con valori di gradimento intorno al 50%. Si registra un minore apprezzamento per il classico minestrone di riso.

L'introduzione di **primi con verdure e conditi con pesto**, come la *Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto* e la *Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine*, si è rivelata **una scelta decisamente vincente**.

La presenza del pesto ha avuto un effetto trainante, facendo apprezzare sensibilmente sia le verdure (broccoli e zucchine) sia le tipologie di pasta più difficili, come la quella di farro ed integrale.

Osservando la distribuzione dei piatti nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento* è possibile affermare che **alcuni piatti nuovi hanno creato una forte diffidenza, condizionandone il gradimento**. Nello specifico, il *Barbarisotto*, dal colore rosa acceso ed inusuale, ha rappresentato uno scoglio significativo per molti bambini.

Dal punto di vista dell'età, si conferma come **le seconde e le terze** classi abbiano, in senso trasversale su tutti i piatti, un **approccio più positivo al pasto**, consumando ed apprezzando maggiormente rispetto alle classi quarte e quinte.

Conclusioni: valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento complessivo

Tra i secondi piatti troviamo **sul podio la Cotoletta alla milanese** seguita dalle *Rustichelle di pollo* e dalla *Mozzarella*.

In linea generale vengono **preferiti i secondi a base di carne e i formaggi**, mentre vengono apprezzati meno i piatti e le preparazioni a base di pesce e legumi. Le uova vengono più gradite in formula di frittata.

Da un confronto del gradimento di alcuni secondi piatti, è stato possibile osservare come **la scelta del contorno abbinato possa incidere sul gradimento**. Esempi sono la *Crescenza biologica*, i *Bastoncini di merluzzo* e l'*Arrosto di tacchino* che, pur non avendo subito variazioni di composizione o di preparazione rispetto a menu precedenti, hanno avuto flessioni di gradimento quando abbinati a contorni (talvolta anche primi) meno graditi.

Questo ci dice che **per i bambini non c'è un gradimento assoluto della pietanza**, ma questo può essere condizionato da altri fattori.

Questo fenomeno è ancora più evidente col passaggio dalle quarte alle quinte, dove l'effetto di altri fattori influenti risulta avere un impatto notevole.

Dalla distribuzione dei piatti nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento* è possibile confermare che **l'approccio da parte dei bambini risulta diffidente nei confronti dei piatti a base di pesce e legumi**. Anche le uova strapazzate, mai servite prima nei menu scolastici, hanno avuto lo stesso effetto..

Conclusioni: valutazione dei CONTORNI – il gradimento complessivo

Per quanto riguarda i contorni il **gradimento globale è del 46%**.

Il dato è spinto verso l'alto dal contorno più gradito per eccellenza: le **Patate arrosto con un 73%**, ma viene appesantito dal gradimento delle verdure, soprattutto se verdi a foglia e cotte.

Le **Carote a tronchetto** mantengono una buona posizione con un **60%** di gradimento.

Un'osservazione interessante si ha con la classifica generale dei gradimenti, dove tra inverno ed estate **nelle prime posizioni si collocano i contorni di colore rosso ed arancio, mentre scendendo verso il basso quelli a colorazione verde sempre più scura.**

Questo ci suggerisce che i bambini, ancor più degli adulti, mangiano prima con gli occhi e diffidano da ciò che ha un colore scuro, soprattutto con la consapevolezza che si tratti di verdure.

Il fenomeno della diffidenza nei confronti delle colorazioni più scure viene osservato anche nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento*, **dove nella zona a bassa percentuale di assaggio si collocano i contorni come erbette e spinaci, fagiolini e broccoli di colore verde scuro.**

L'inserimento dei **contorni in formula di mix ha riscontrato un discreto gradimento.**

Insalata mais e carote julienne hanno raccolto il 47% di gradimento, mentre *Crudité di carote e zucchine julienne con mais* il 43%.

Decisamente un notevole incremento rispetto alla sola insalata verde, che registra un gradimento inferiore (36%). La presenza di **più tipologie di vegetali e colori risulta piacere ed invoglia i bambini all'assaggio e ad un consumo maggiore.**

Il gradimento per fascia d'età rimarca il fenomeno del decremento sulle quinte, con evidente salto in discesa.

Conclusioni: valutazione di FRUTTA e DESSERT e PIATTI UNICI

– il gradimento complessivo

Frutta/Dessert:

Il dato di gradimento medio ponderato tra frutta e dessert è del **68%**, con una gradibilità prevalente per i dessert. Nello specifico il *Celato* piace praticamente a tutti i bambini, con un **92%** di gradimento, seguito dal *Tortino alla carota* (84%) e dal *Budino al cacao equosolidale* (78%).

La frutta si mantiene tra il **65%** e il **70%** fino alle classi quarte per poi decrescere sulle quinte.

Rispetto alla tipologia di frutta, risultano più gradite **Banane e Clementine con un valore del 78%**, seguite da Albicocche, Mele, Arance e Pere.

Piatti unici

Il gradimento generale dei **Piatti unici**, ovvero la Pizza o i secondi serviti nello stesso piatto dei primi, arriva al **72%**, confermando la piena validità della formula del piatto unico composto.

Contrariamente alle aspettative, non vi è un grande distacco in termini di gradimento tra la *Pizza* (78%) e la *Polenta con bocconcini di tacchino alla cacciatore* (71%).

Nella classifica generale i piatti hanno pochi punti percentuali di differenza, fino ad arrivare al **valore minimo di 62%** per il *Riso bianco con polpette con soia*. Il dato del gradimento più basso risulta quindi essere di 12 pp superiore al 50% e questo può essere ritenuto un dato decisamente positivo.



Eumetra MR S.p.A. C.F. e P.IVA 09194440963 – www.eumetra.com – [Milano](#) Sede legale e operativa – Corso Magenta, 85 – 20123 - +39 02 22198360
[Roma](#) Sede operativa – Piazza del Popolo, 18 – 00187 - +39 06 36712227 – info@eumetra.com – PEC eumetramr@legalmail.it