

# 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<sup>a</sup> alla 5<sup>a</sup>, 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%**

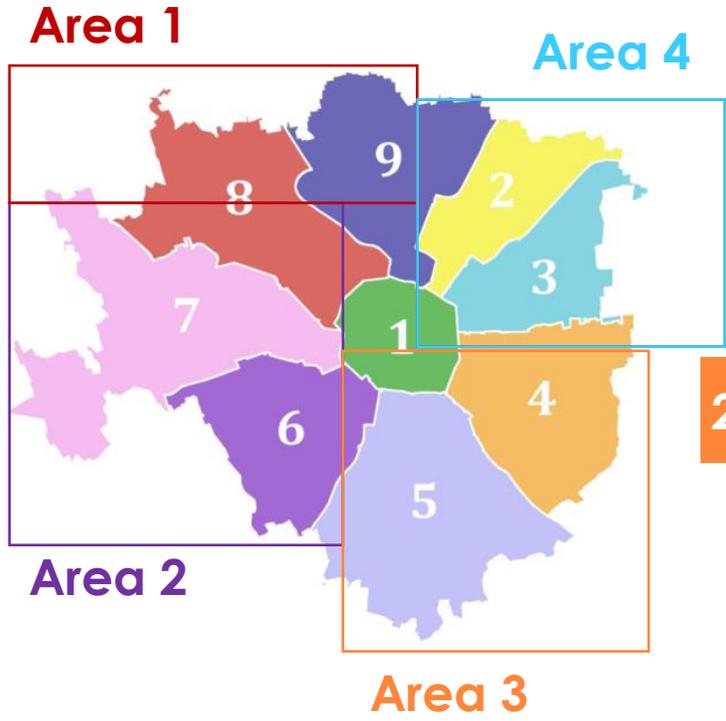
**Area 4 di suddivisione del servizio**  
*(municipi di appartenenza 1-2-3)*

- 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)

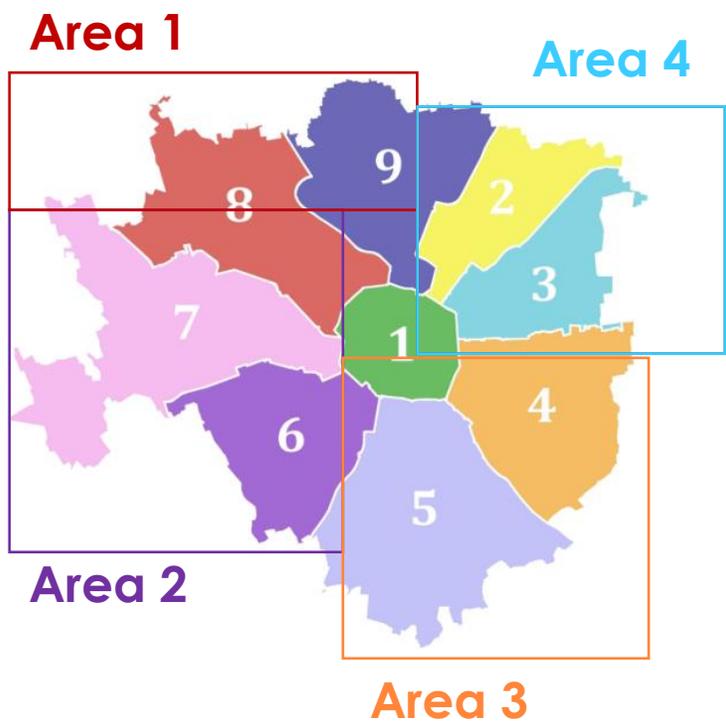
25%

- 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<sup>a</sup> settimana**

Area 2 **Inizio 3<sup>a</sup> settimana**

Area 3 **Inizio 2<sup>a</sup> settimana**

Area 4 **Inizio 1<sup>a</sup> settimana**

	PRIMA SETTIMANA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<b>LUNEDÌ</b> • Risotto alla parmigiana • Crocchette con legumi • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica al pomodoro biologico • Frittata • Erbette  all'olio • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica agli aromi • Bocconcini di tacchino gratinati • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Carote a tronchetto • Pizza margherita • Budino al cacao equosolidale	• Pasta biologica al ragù di verdure • Bastoncini di pesce • Purè di patate • Frutta fresca di stagione
	<b>LUNEDÌ</b> • Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e lenticchie • Pollo  al forno al rosmarino • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	<b>MARTEDÌ</b> • Carote julienne • Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica • Tortino biologico alla carota	<b>MERCOLEDÌ</b> • Risotto allo zafferano • Nasello  gratinato • Fagiolini  all'olio • Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> • Ravioli di magro  olio e parmigiano • Straccetti di tacchino agli aromi • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione	<b>VENERDÌ</b> • Passato di verdura  con crostini con farina integrale biologica • Formaggio crescenza biologica • Patate  arrosto • Frutta fresca di stagione
	<b>LUNEDÌ</b> • Carote julienne • Pizza margherita • Frutta fresca di stagione	<b>MARTEDÌ</b> • Risotto al pomodoro biologico • Nasello  alla mugnaia • Patate e fagiolini  in insalata • Frutta fresca di stagione	<b>MERCOLEDÌ</b> • Pasta di farro biologica al pesto • Cotoletta di lonza alla milanese • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> • Gnocchi  al pomodoro biologico • Frittata • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione	<b>VENERDÌ</b> • Pasta biologica olio e parmigiano • Crocchette con lenticchie • Fagiolini  agli aromi • Frutta fresca di stagione
	<b>LUNEDÌ</b> • Ravioli di magro  alla salvia • Chicche di filetti di merluzzo • Taccole  all'olio • Frutta fresca di stagione	<b>MARTEDÌ</b> • Finocchi in insalata • Polenta biologica • Bocconcini di tacchino alla cacciatora • Frutta fresca di stagione	<b>MERCOLEDÌ</b> • Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica • Formaggio caciotta biologica • Cavolfiori  gratinati • Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> • Riso olio e parmigiano • Rusticelle di pollo biologico • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	<b>VENERDÌ</b> • 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 <sup>a</sup> settimana
Area 2	Inizio	1 <sup>a</sup> settimana
Area 3	Inizio	4 <sup>a</sup> settimana
Area 4	Inizio	3 <sup>a</sup> settimana

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

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

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

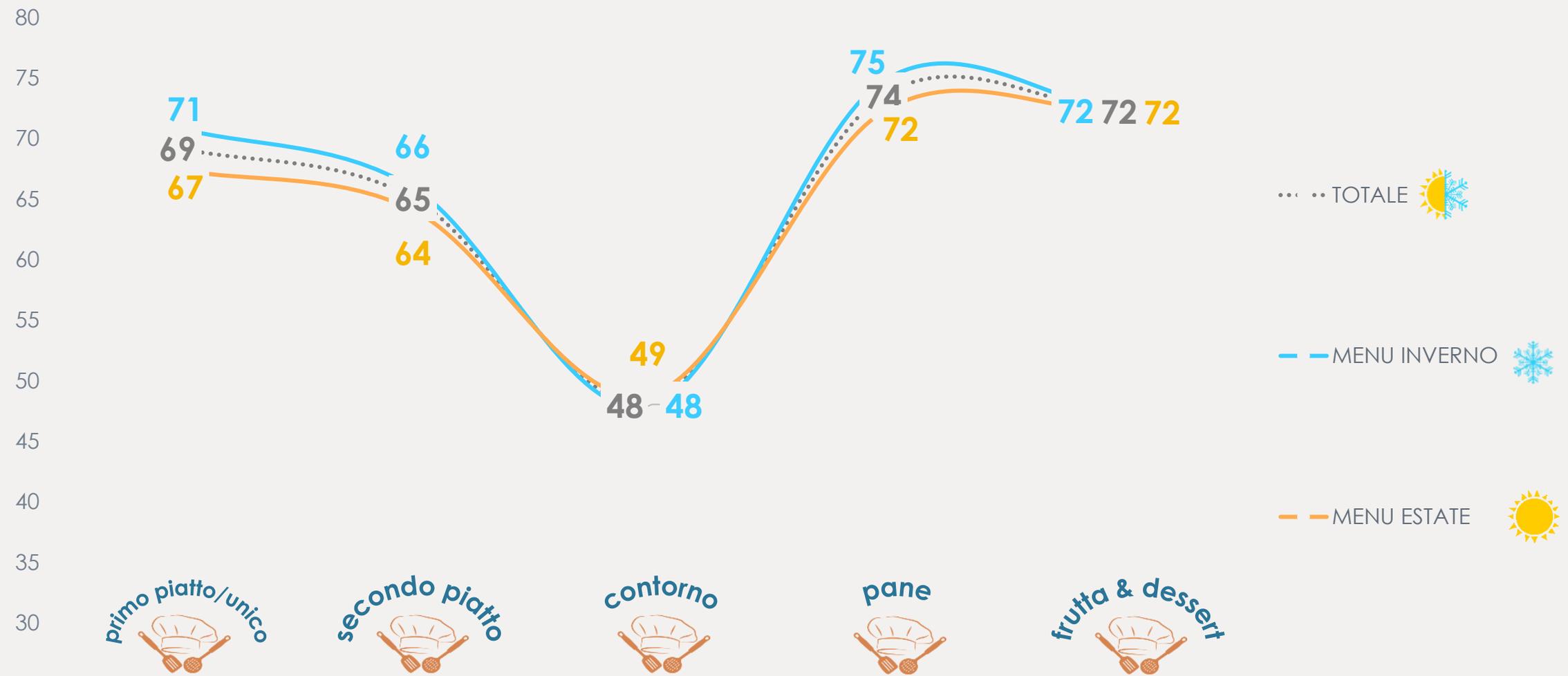
Da 0% a 24% di valutazioni positive



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?



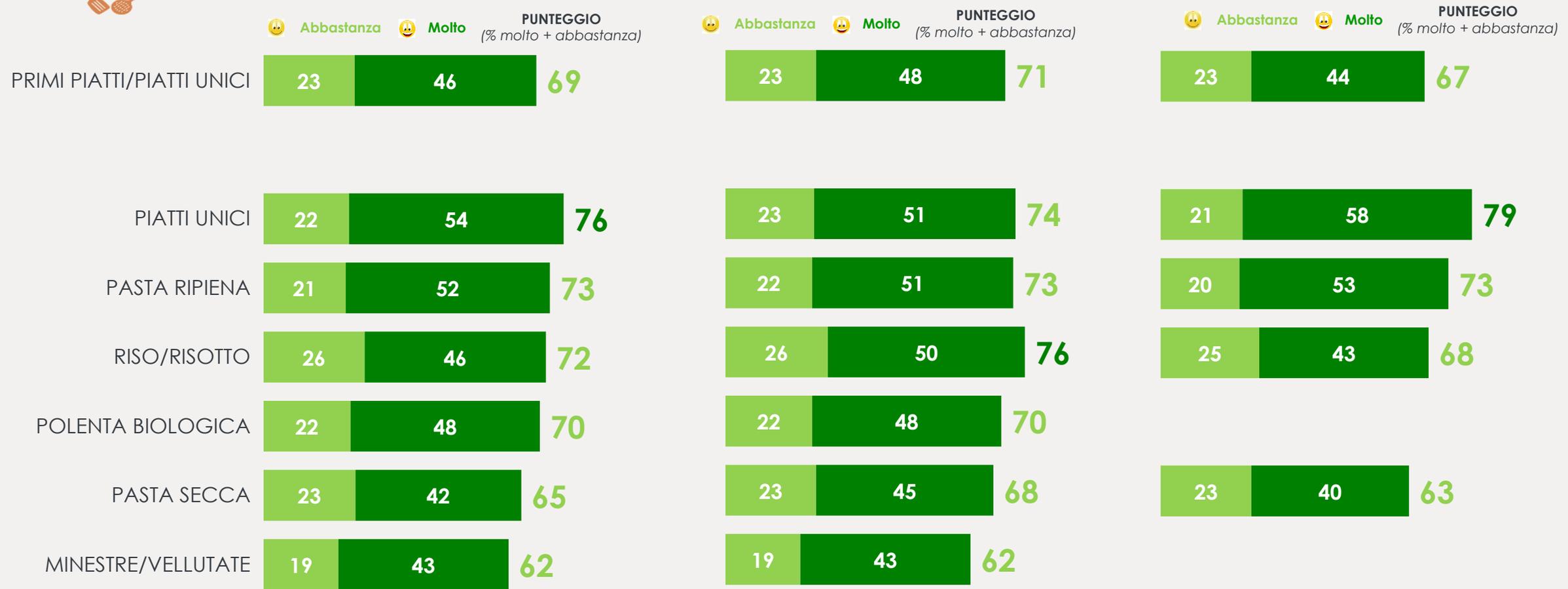
## TOTALE MENU



## 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:**

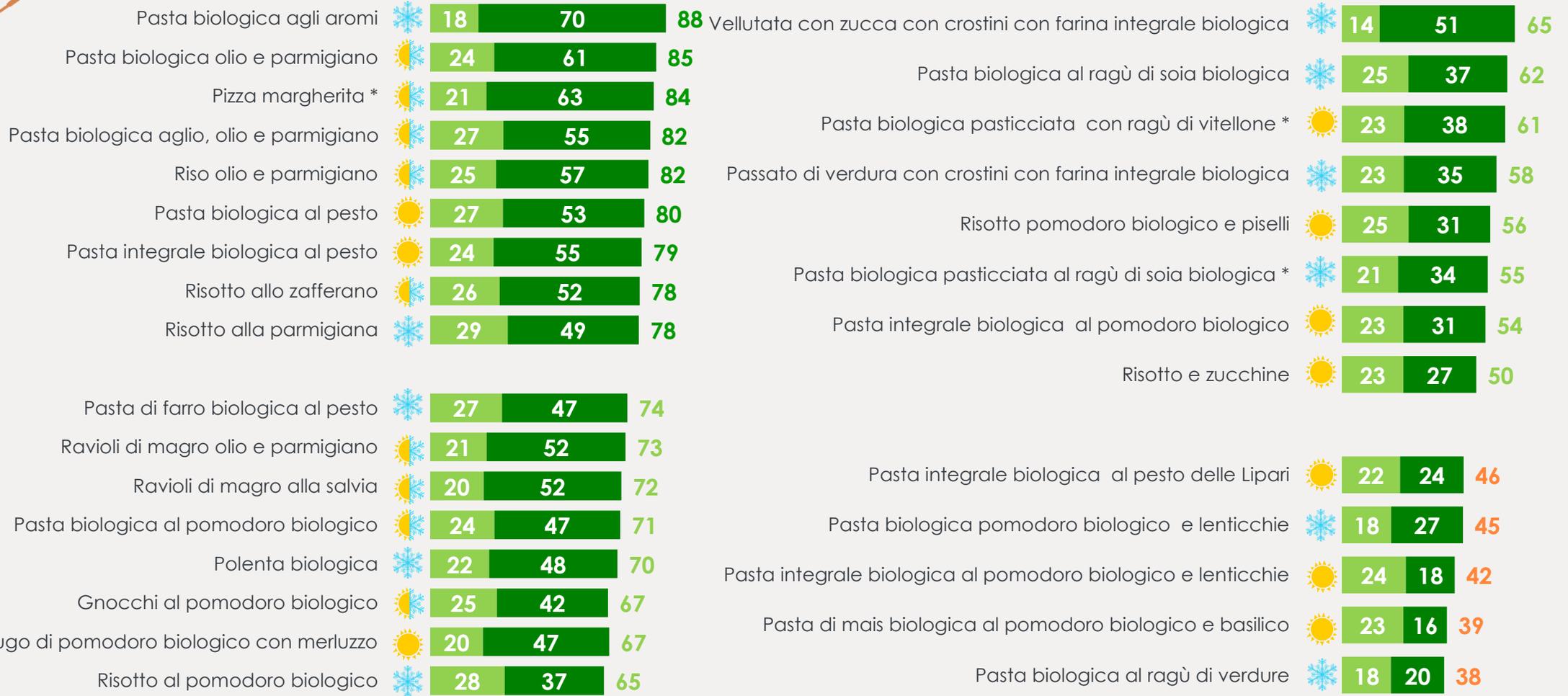
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

# 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

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

PRIMI PIATTI/PIATTI UNICI



PIATTI UNICI



PASTA RIPIENA



RISO/RISOTTO



POLENTA BIOLOGICA



PASTA SECCA



MINESTRE/VELLUTATE



## 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

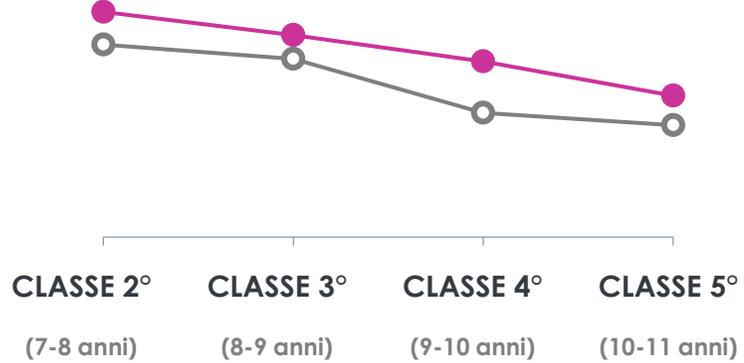
Cosa hai mangiato oggi? Quanto ti è piaciuto?



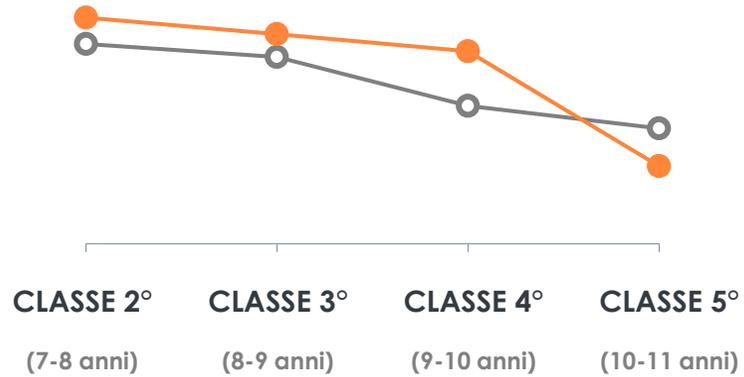
Valori %

Punteggio medio categoria PRIMI e PIATTI UNICI

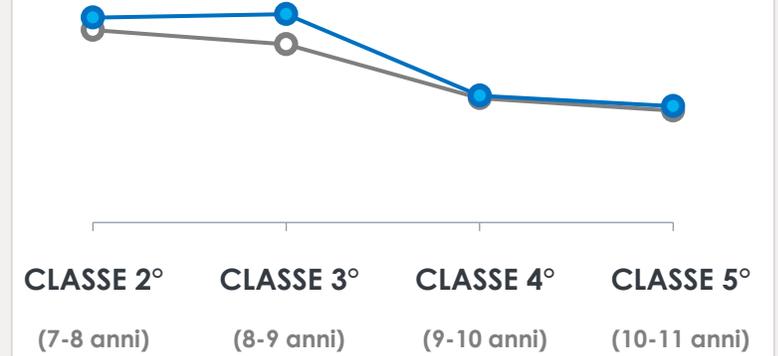
## PIATTI UNICI



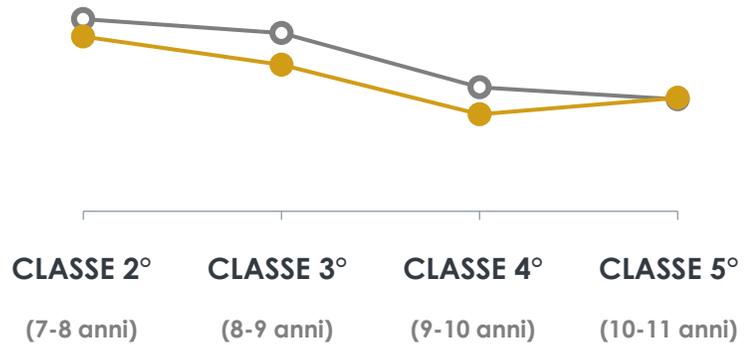
## PASTE RIPIENE



## RISOTTI



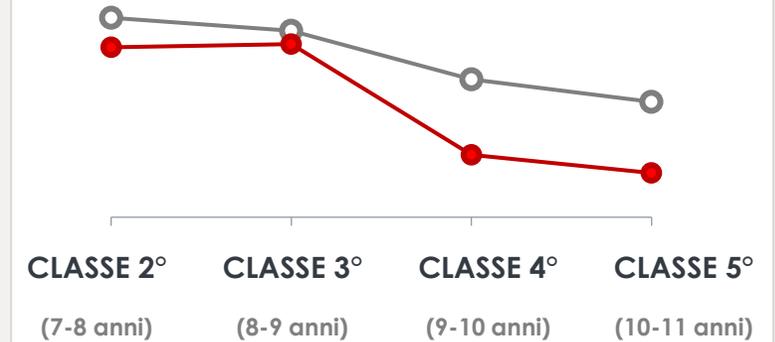
## PASTA SECCA



## MINESTRE/VELLUTATE



## POLENTA BIOLOGICA



# 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:

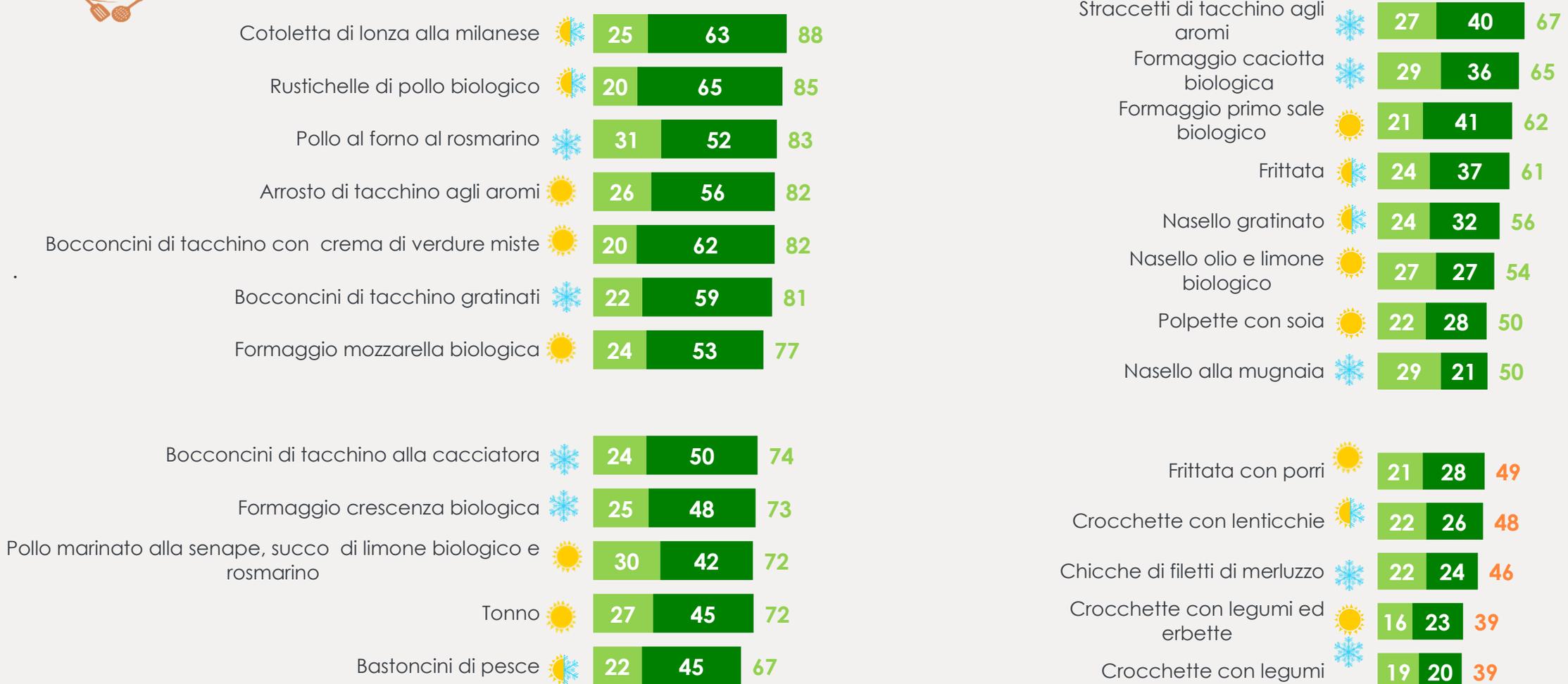
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

# 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



## BAMBINI



## BAMBINE

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

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

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

SECONDI PIATTI



CARNE



FORMAGGI



PESCE



FRITTATE



LEGUMI

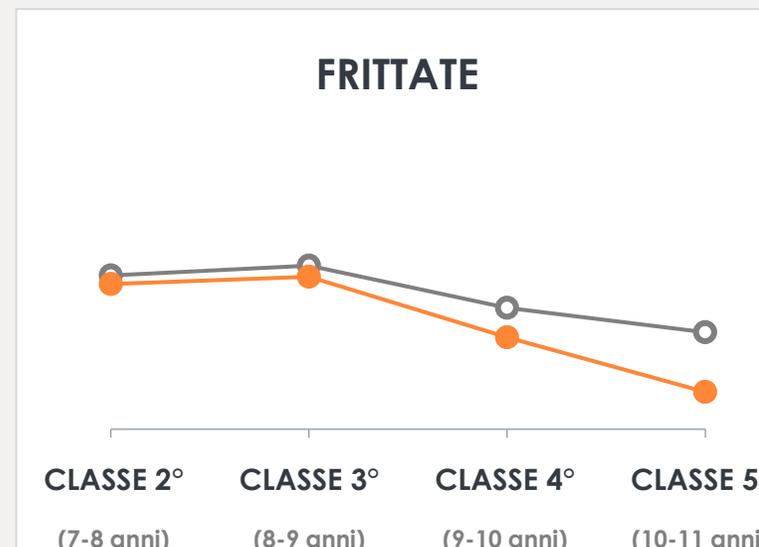
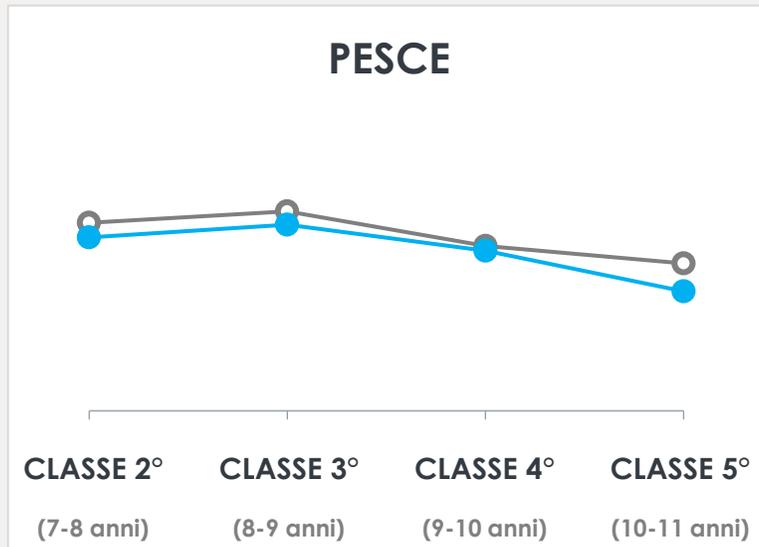
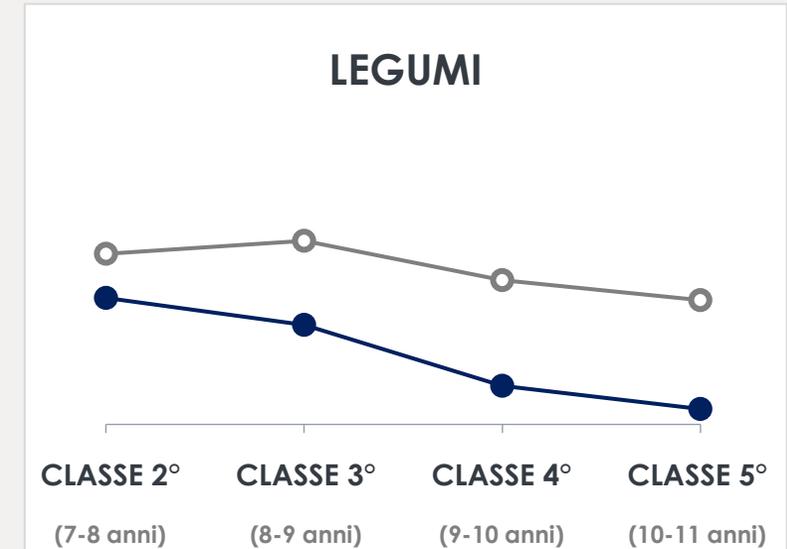
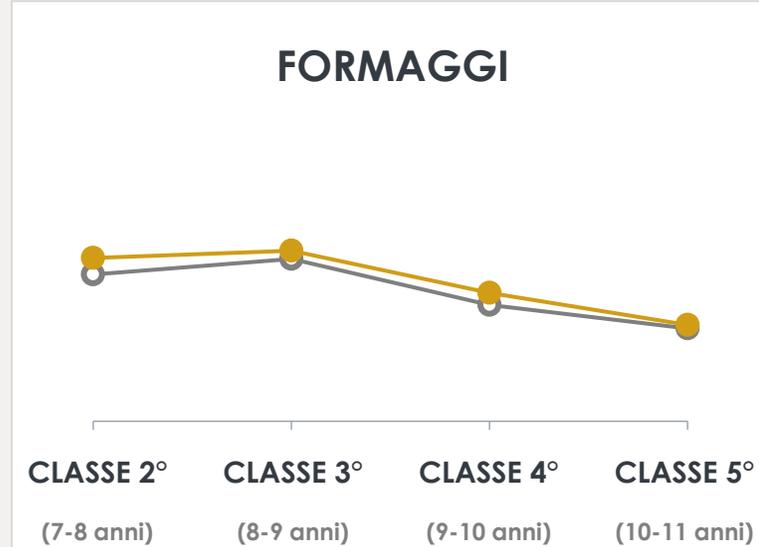
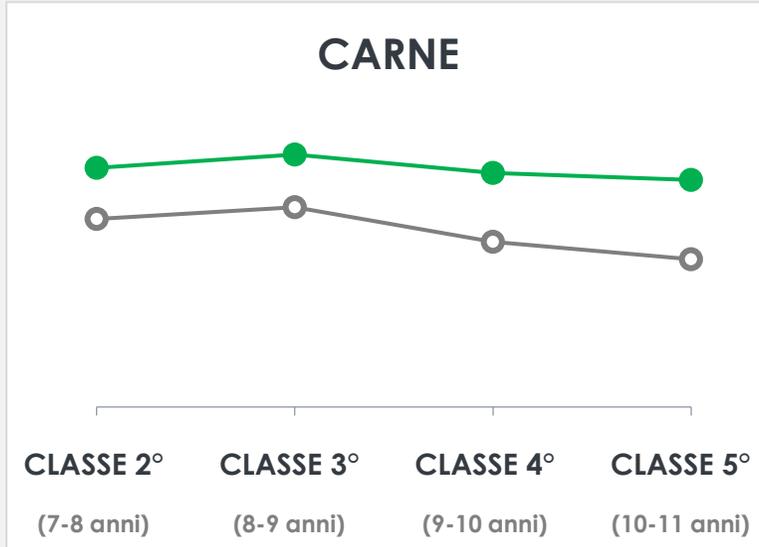


### LEGENDA PUNTEGGIO:

- 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

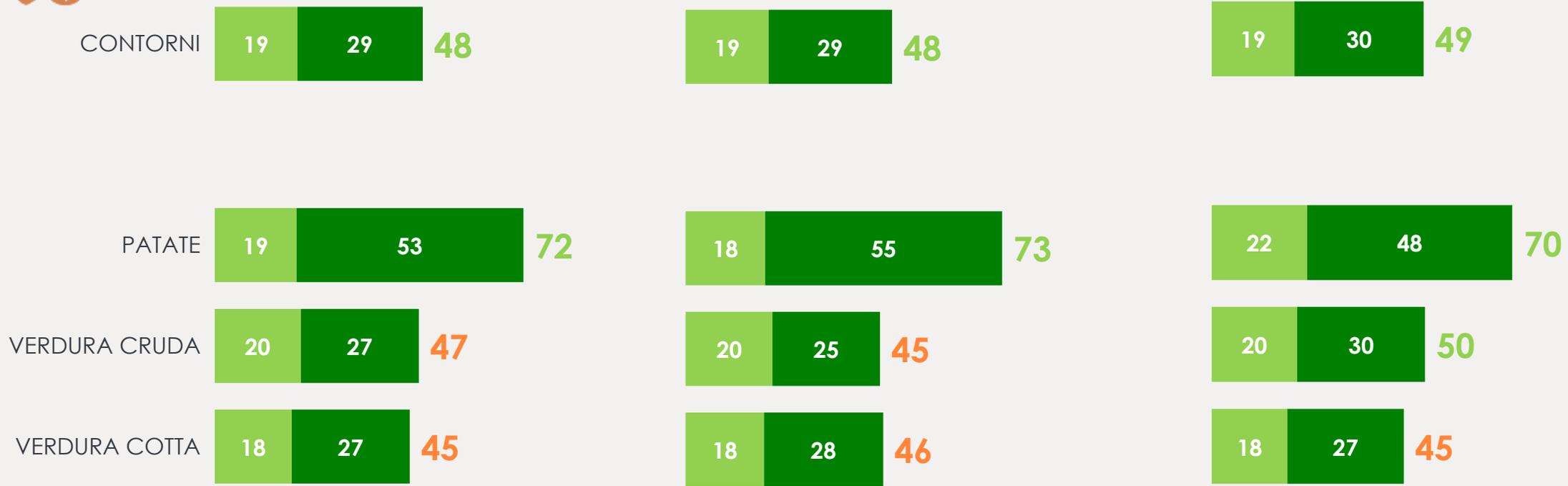


## MENU ESTATE

☹️ **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

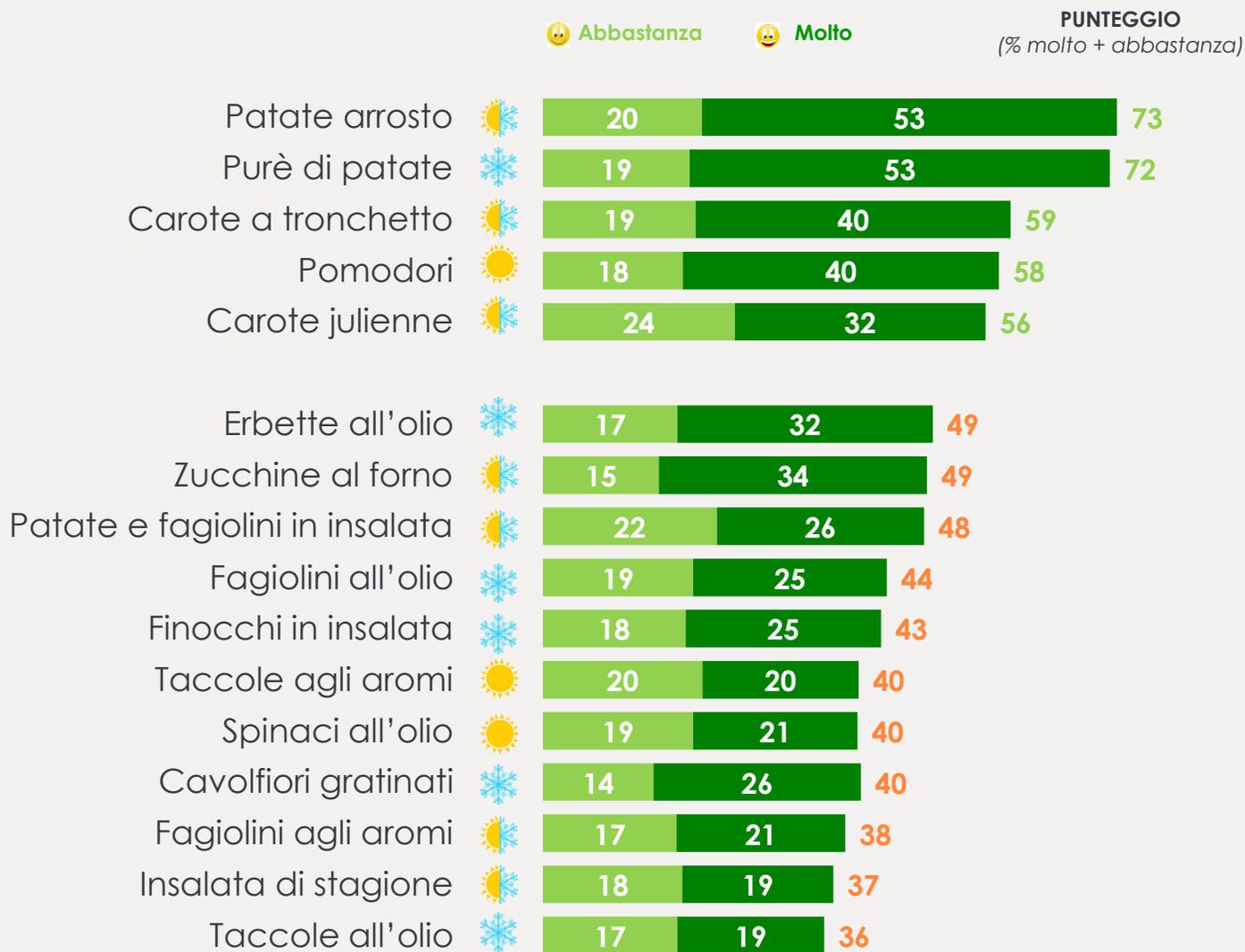
### LEGENDA PUNTEGGIO:

- 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?

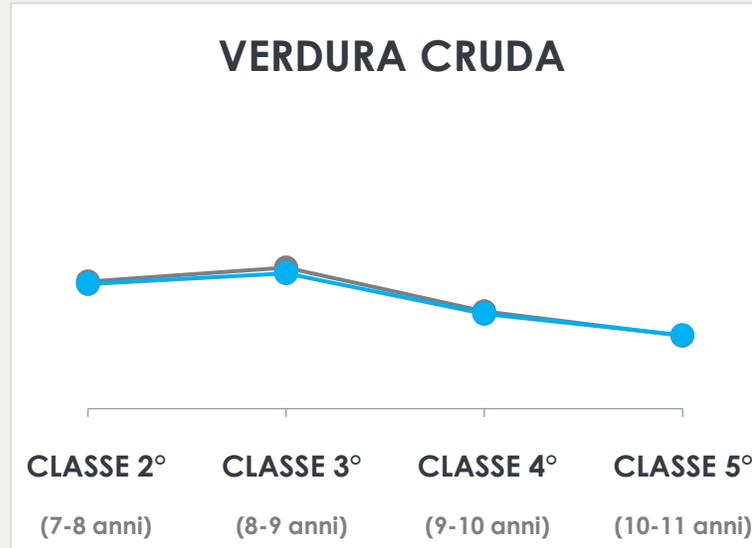


Valori %

## PATATE



## VERDURA CRUDA



## VERDURA COTTA



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:

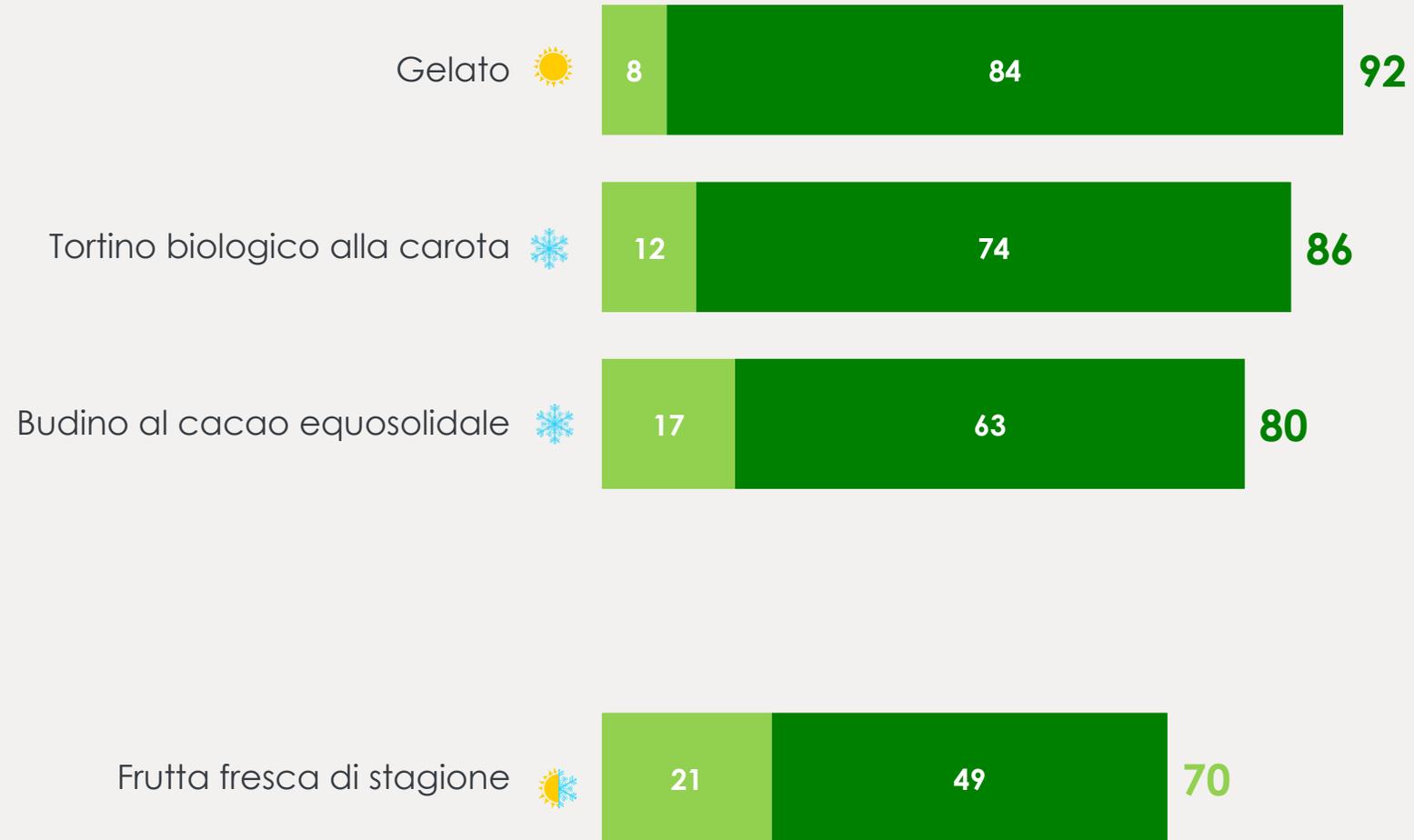
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

# 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:

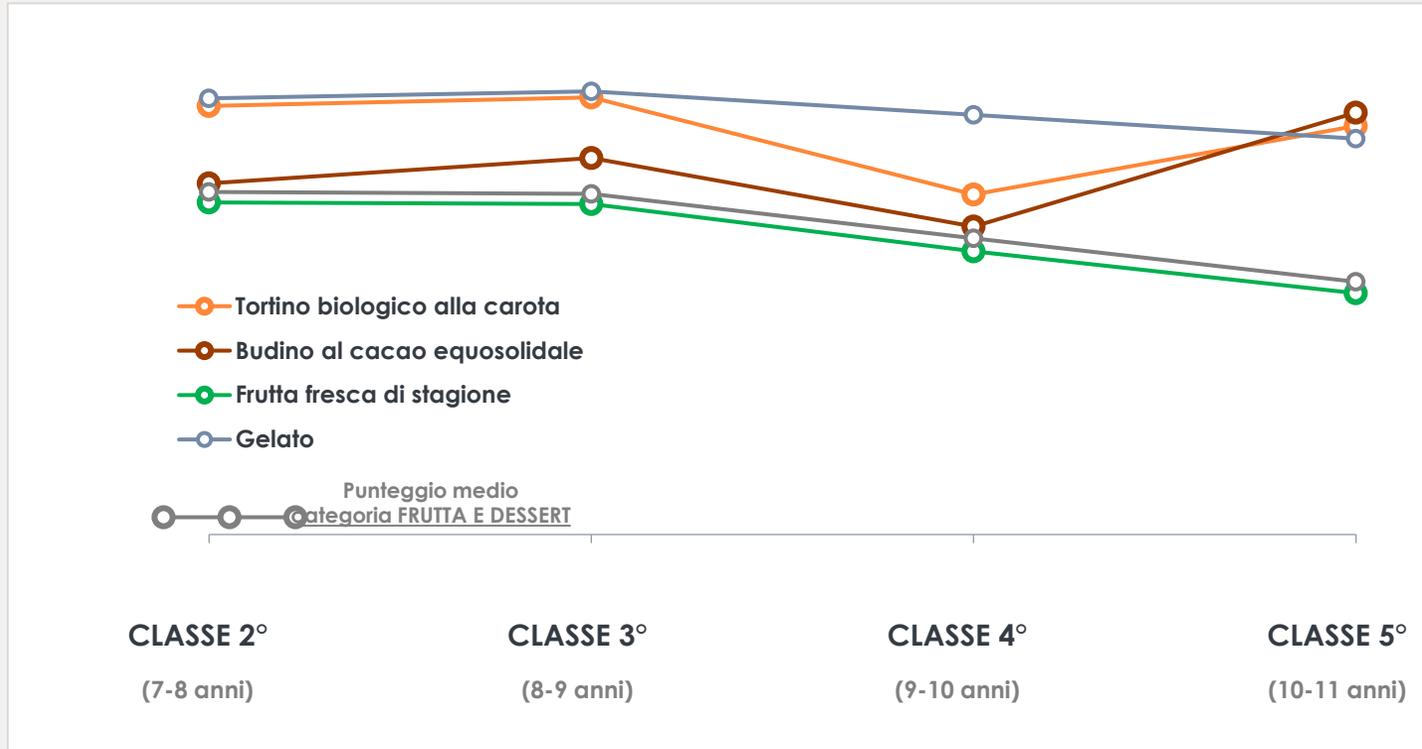
- Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato
- Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato
- Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato
- Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

# 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

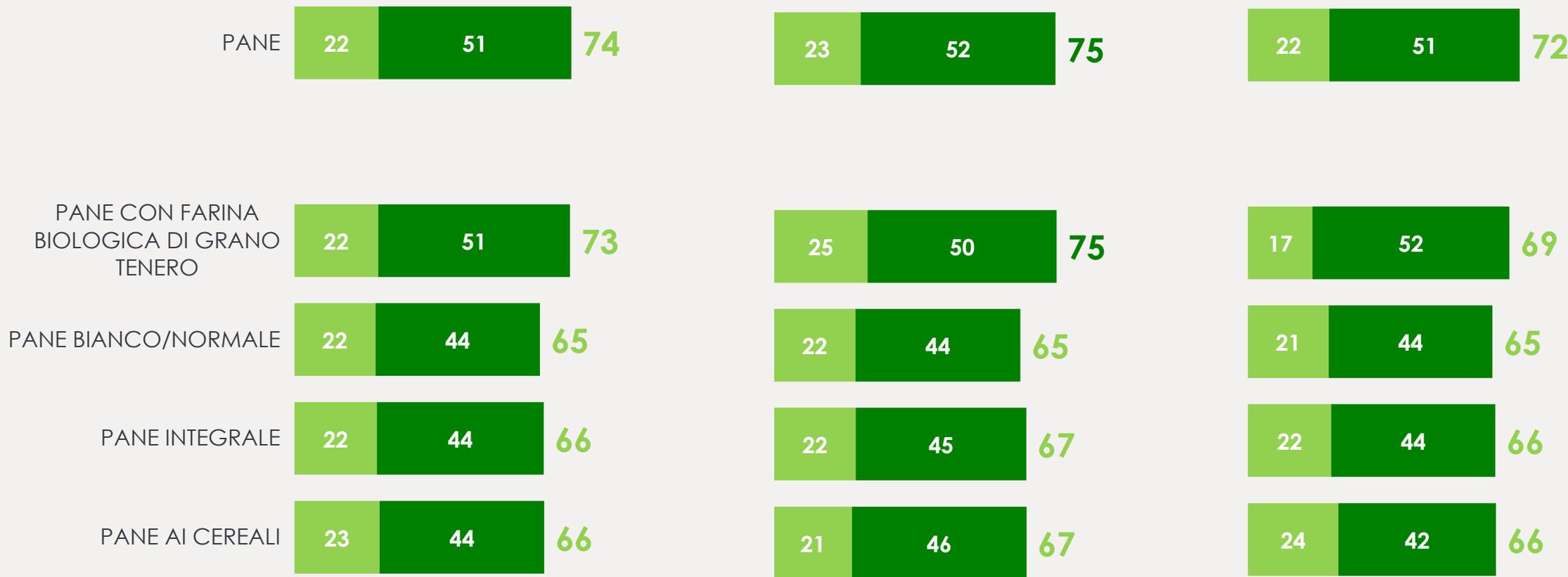


## MENU ESTATE

😊 **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

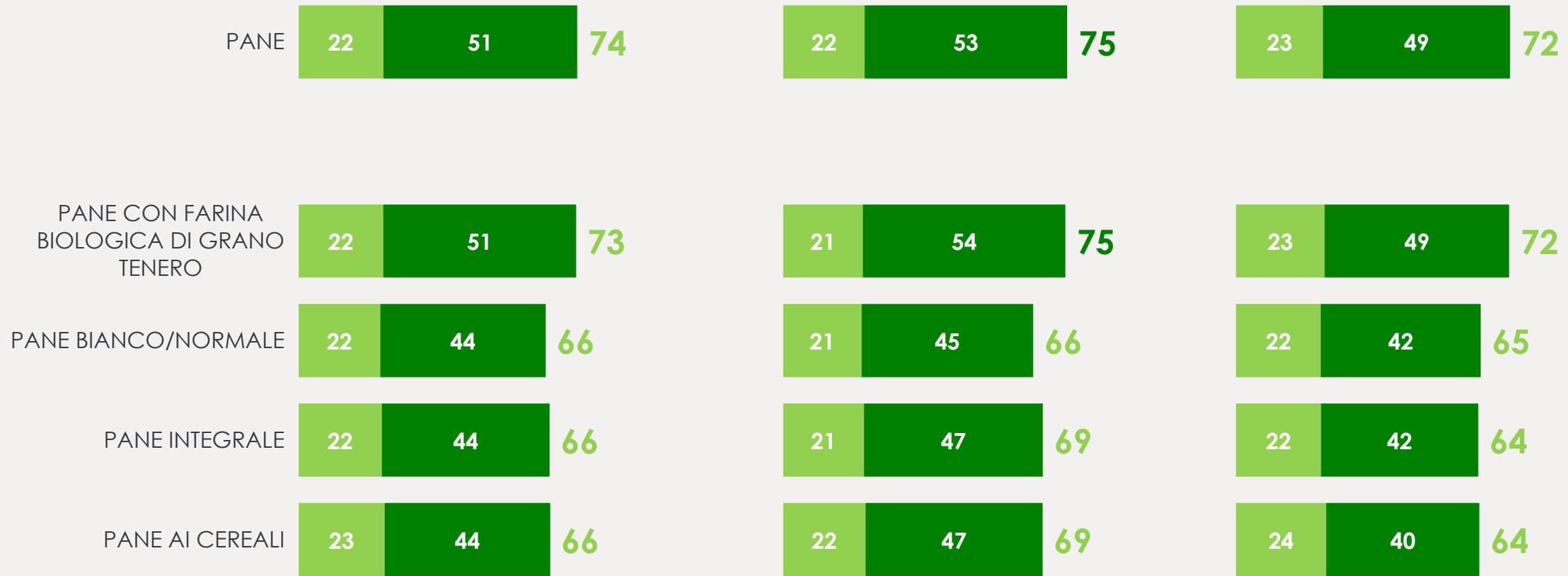


## BAMBINE

☹️ **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.

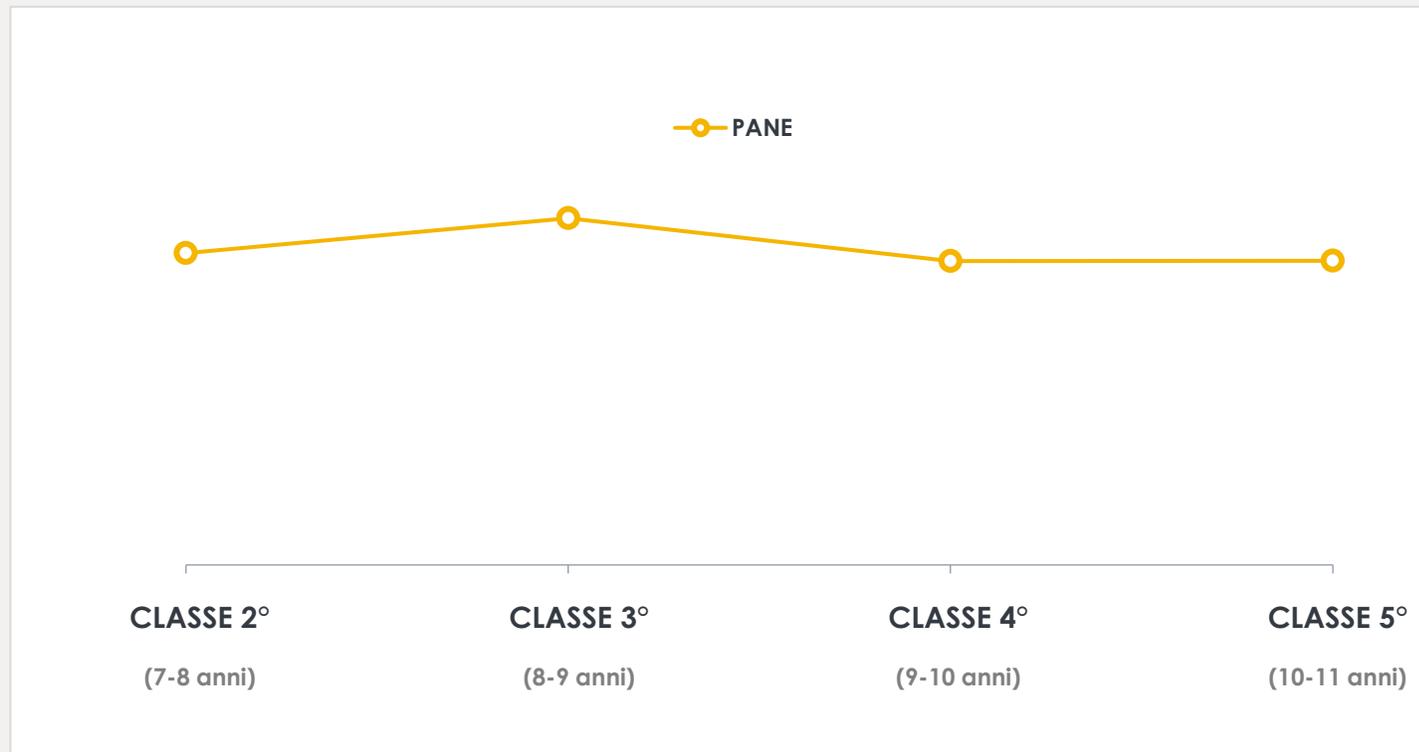
**LEGENDA PUNTEGGIO:**  
 Da 75% a 100% ■ Totalmente accettato  
 Da 50% a 74% ■ Parzialmente accettato  
 Da 25% a 49% ■ Parzialmente rifiutato  
 Da 0% a 24% ■ Totalmente rifiutato

# 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

---

