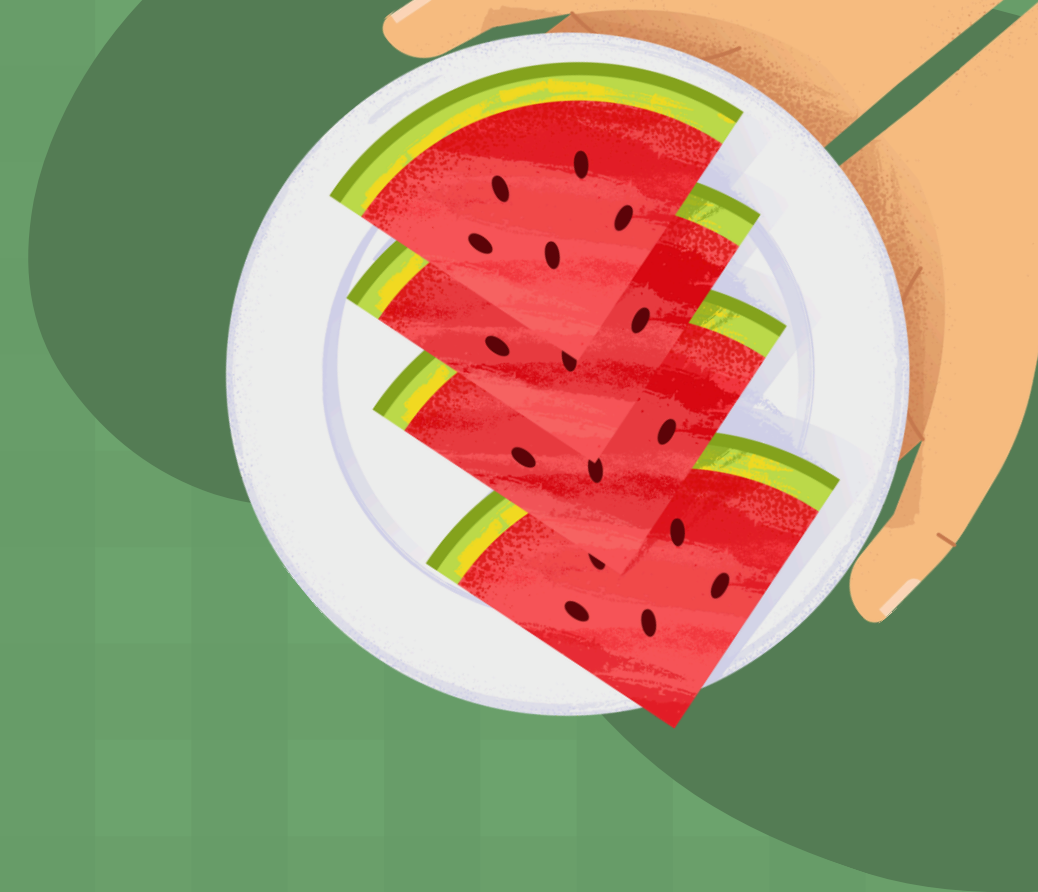
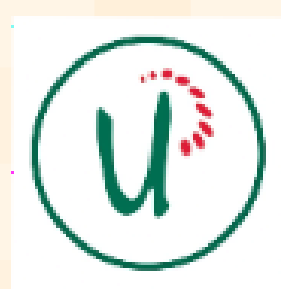


QUESTIONARIO DI GRADIMENTO A.S. 2025-2026

2^QUADRIMESTRE





contenuti

Descrizione del progetto e
modalità di rilevazione dei risultati

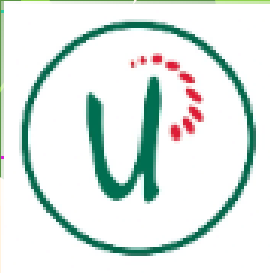
PRIMI

SECONDI

CONTORNI

FRUTTA





DESCRIZIONE DEL PROGETTO e MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEI RISULTATI

La rilevazione della qualità del pasto è stata svolta in maniera uniforme per tutte le scuole dell'infanzia, le primarie e le secondarie servite dall'appalto della mensa scolastica, al fine di verificare il gradimento dei medesimi menù nelle varie scuole, compilando un questionario on line. La rilevazione è stata effettuata, in particolare, dalle/dagli insegnanti presenti a mensa per tutte le classi utilizzatrici del servizio e per tutti i giorni compresi nel periodo. I pasti serviti dalla cucina di Lugo, Alfonsine e Massa Lombarda sono stati confrontati tra di loro, mentre è stata fatta un'analisi separata per quanto riguarda la cucina di Cotignola in caso di ricette diverse rispetto alle altre cucine.



PRIMI PIATTI

in ordine di gradimento su tutto il territorio

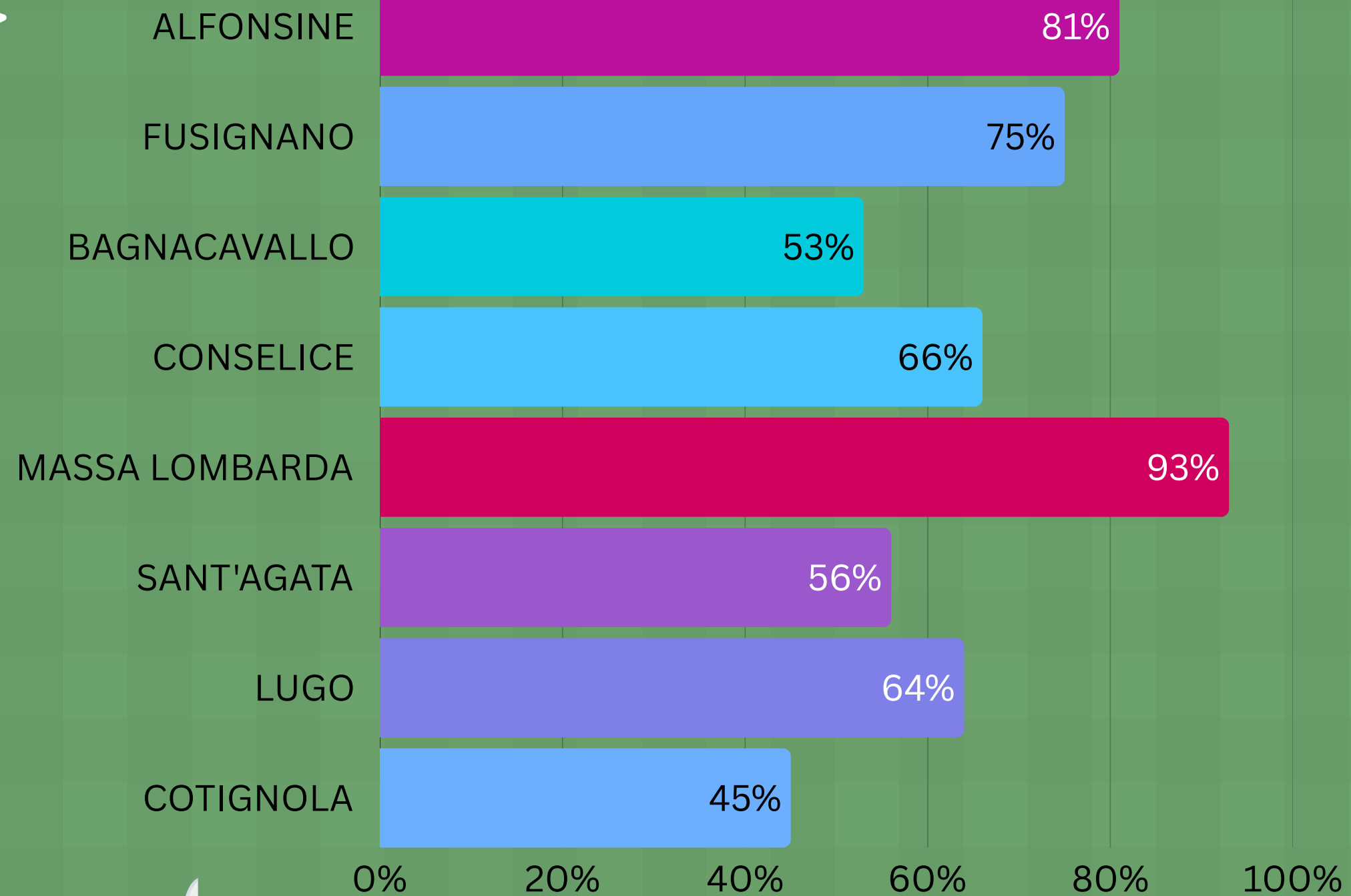
Cucina di Lugo-Alfonsine-Massa Lombarda-Cotignola



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie e secondarie di 1° grado servite dalla cucina di Lugo, Alfonsine, Massa Lombarda e Cotignola

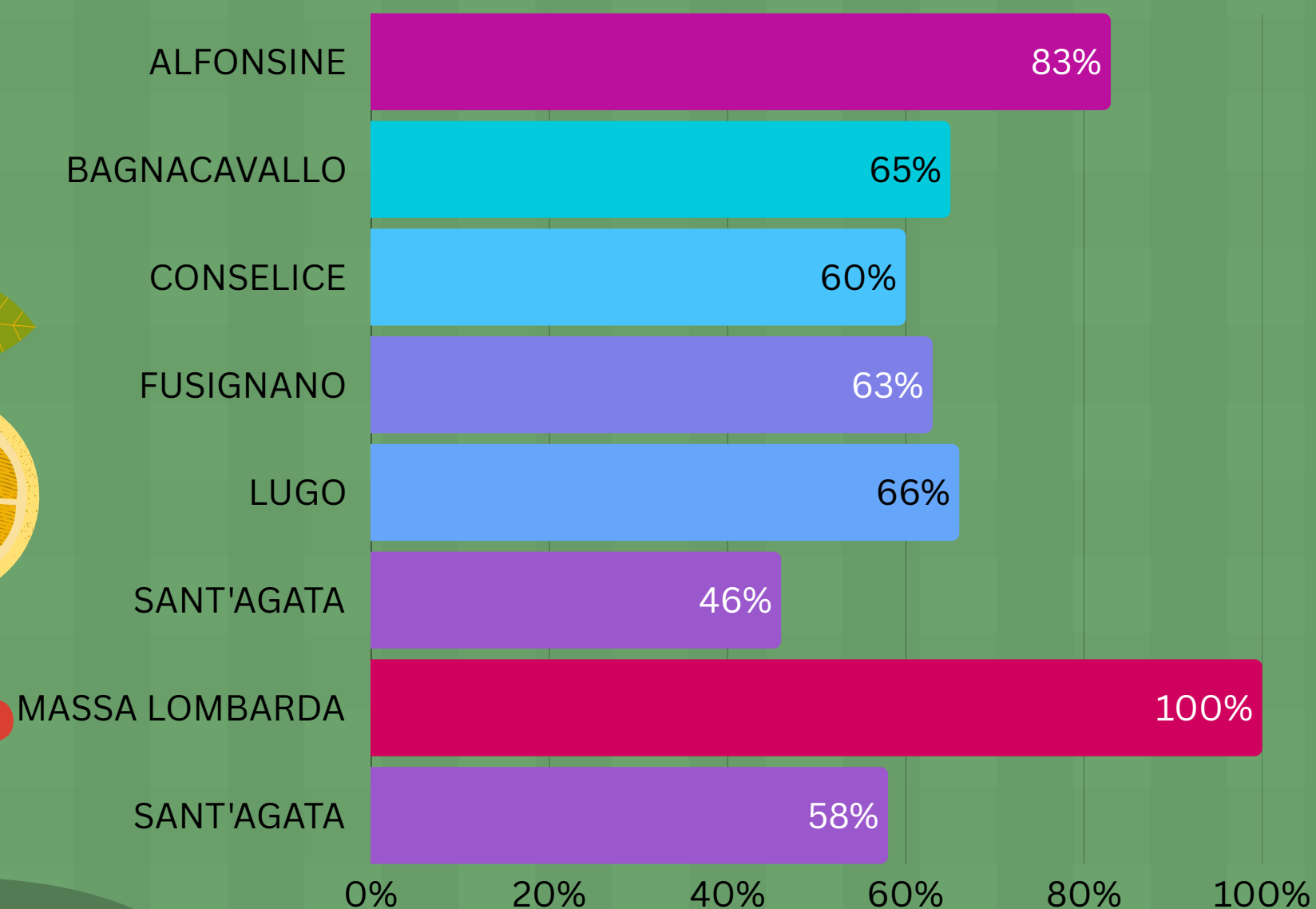
PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO

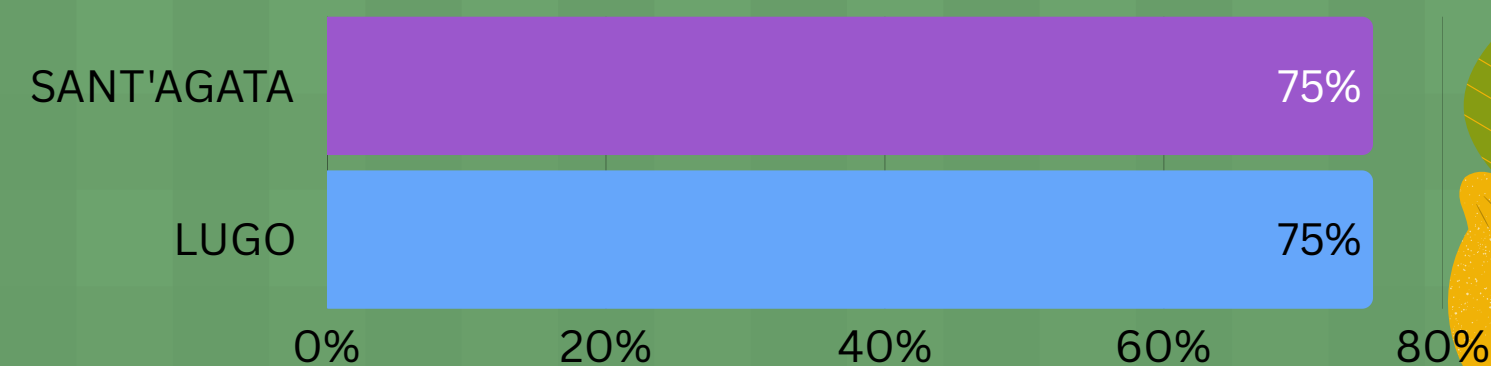


PRIMI PIATTI

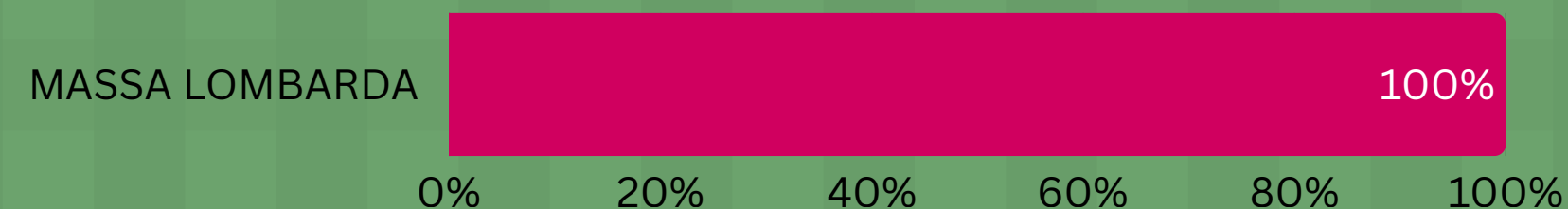
PASTA AL RAGU' - GRADIMENTO CUCINA DI LUGO, ALFONSINE, MASSA LOMBARDA



VARIANTI DIETE NO CARNE/NO MAIALE GRADIMENTO CUCINA DI LUGO, ALFONSINE, MASSA LOMBARDA PASTA AL RAGU' DI POLLO



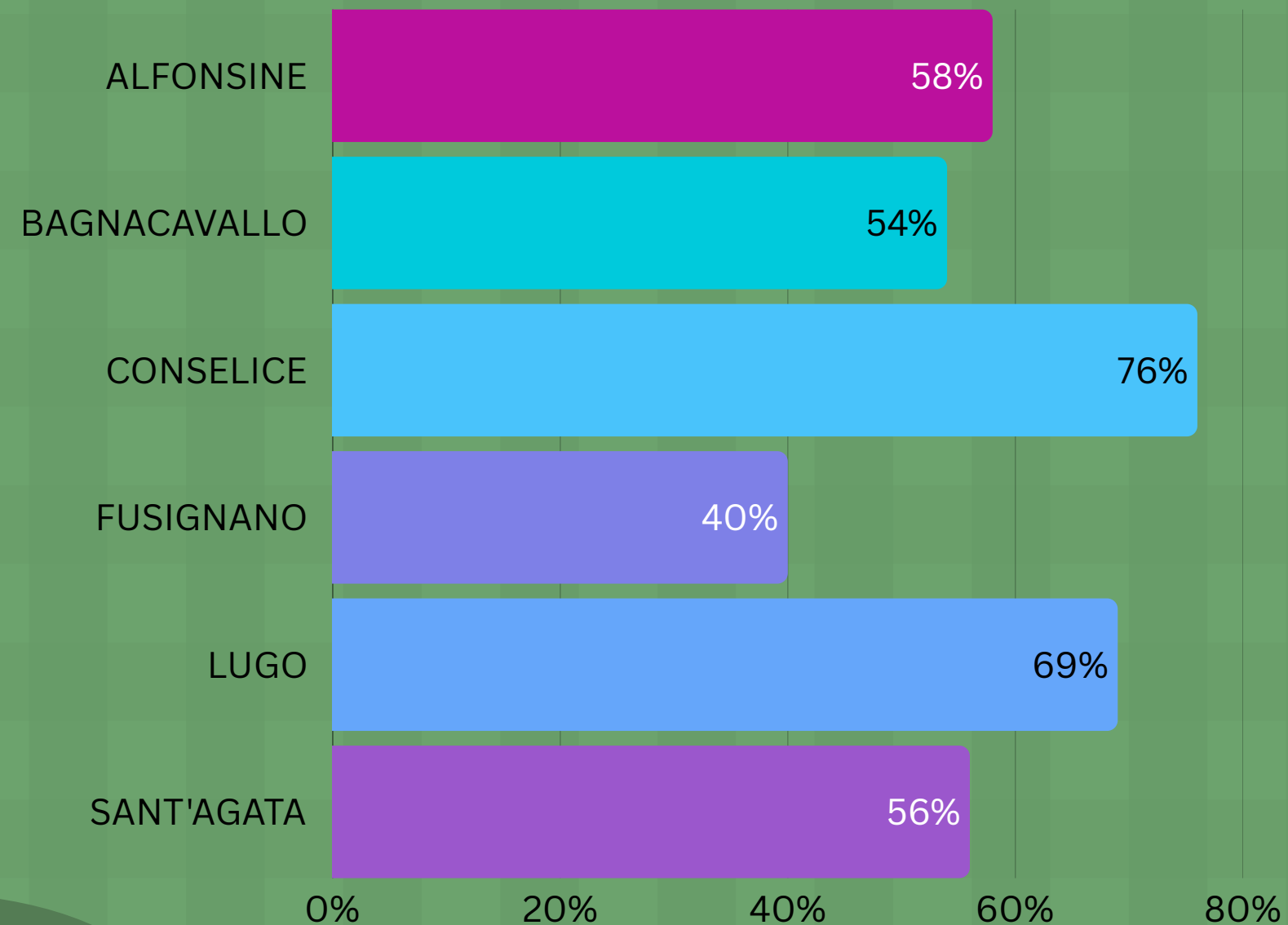
VARIANTI DIETE NO CARNE/NO MAIALE GRADIMENTO CUCINA DI LUGO, ALFONSINE, MASSA LOMBARDA PASTA AL RAGU' VEGETALE



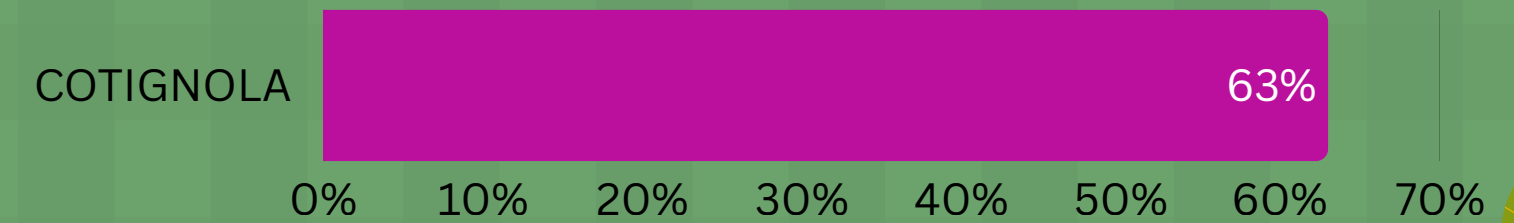
*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

**PASSATO DI VERDURA CON PASTINA-GRADIMENTO
CUCINA DI LUGO, ALFONSINE, MASSA LOMBARDA**



**PASSATO DI VERDURA CON FARRO-GRADIMENTO
CUCINA DI COTIGNOLA**



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

PASTA OLIO E PARMIGIANO-GRADIMENTO

BAGNACAVALLLO

61%

CONSELICE

68%

LUGO

73%

SANT'AGATA

61%

ALFONSINE

65%

MASSA LOMBARDA

79%

COTIGNOLA

68%

0%

20%

40%

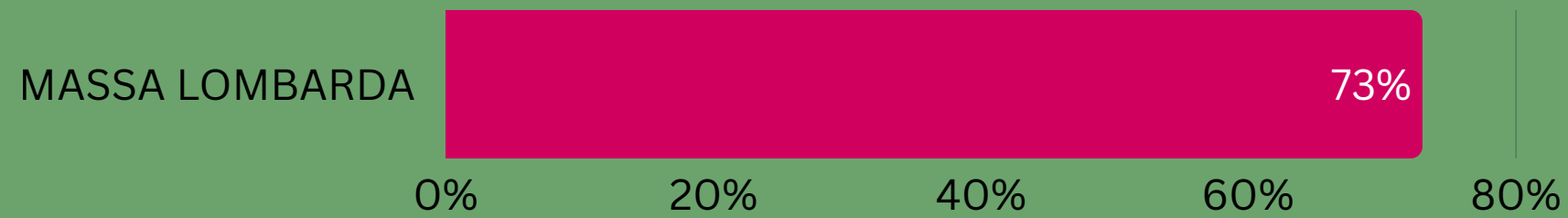
60%

80%

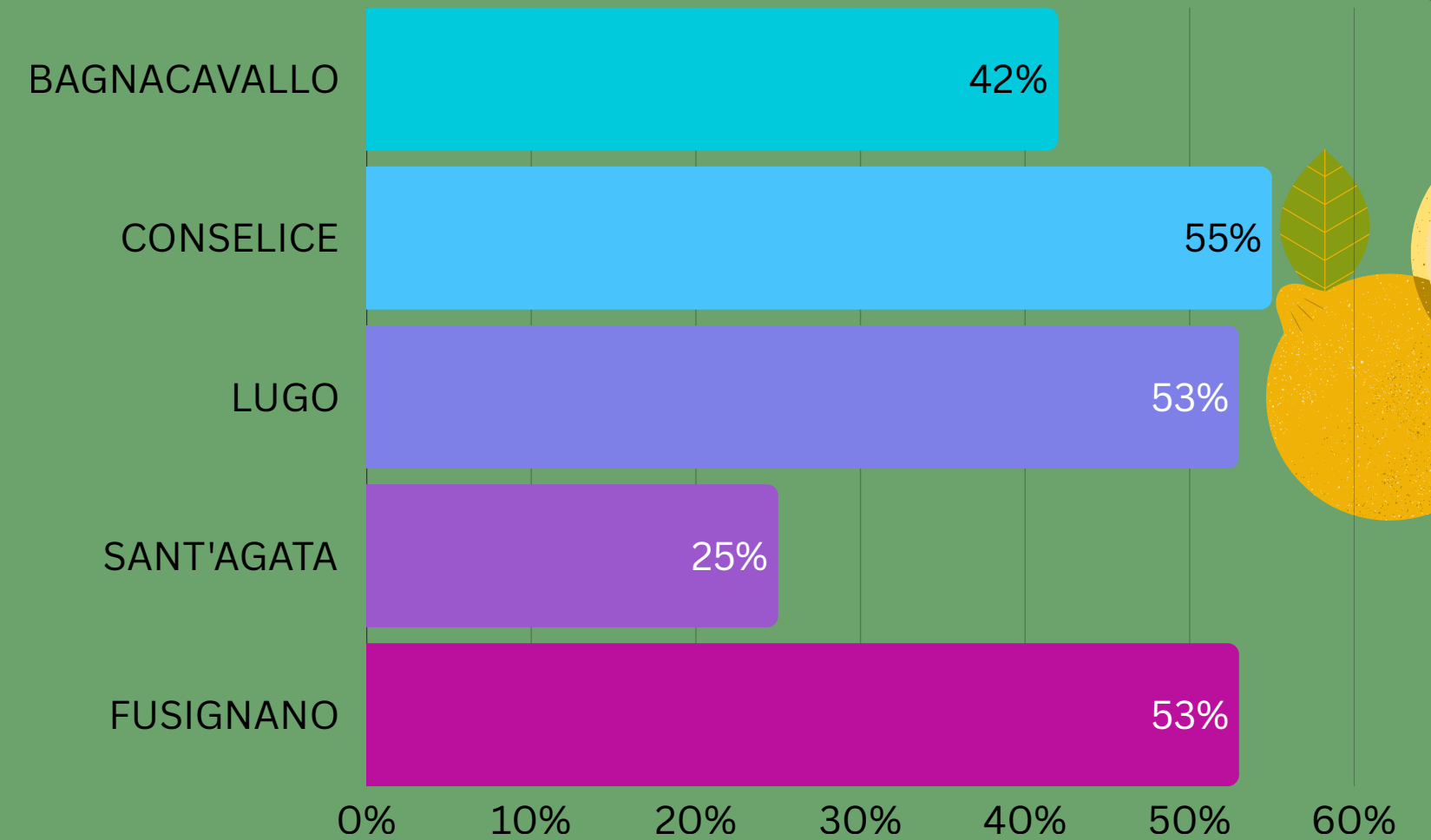
*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

VELLUTATA DI PISELLI CON PASTINA- GRADIMENTO
cucina di Massa Lombarda



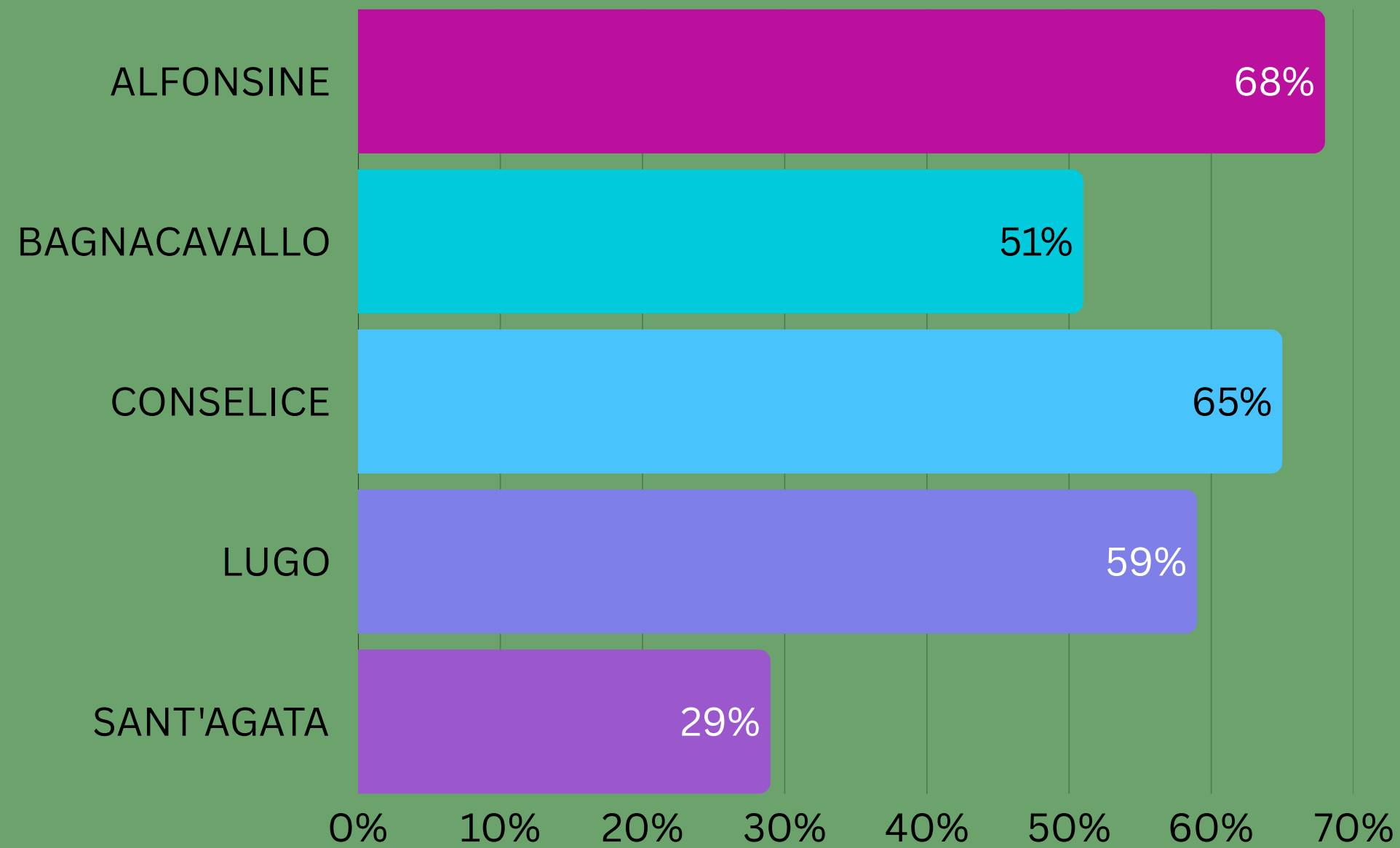
VELLUTATA DI PISELLI CON FARRO- GRADIMENTO
cucina di Lugo



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

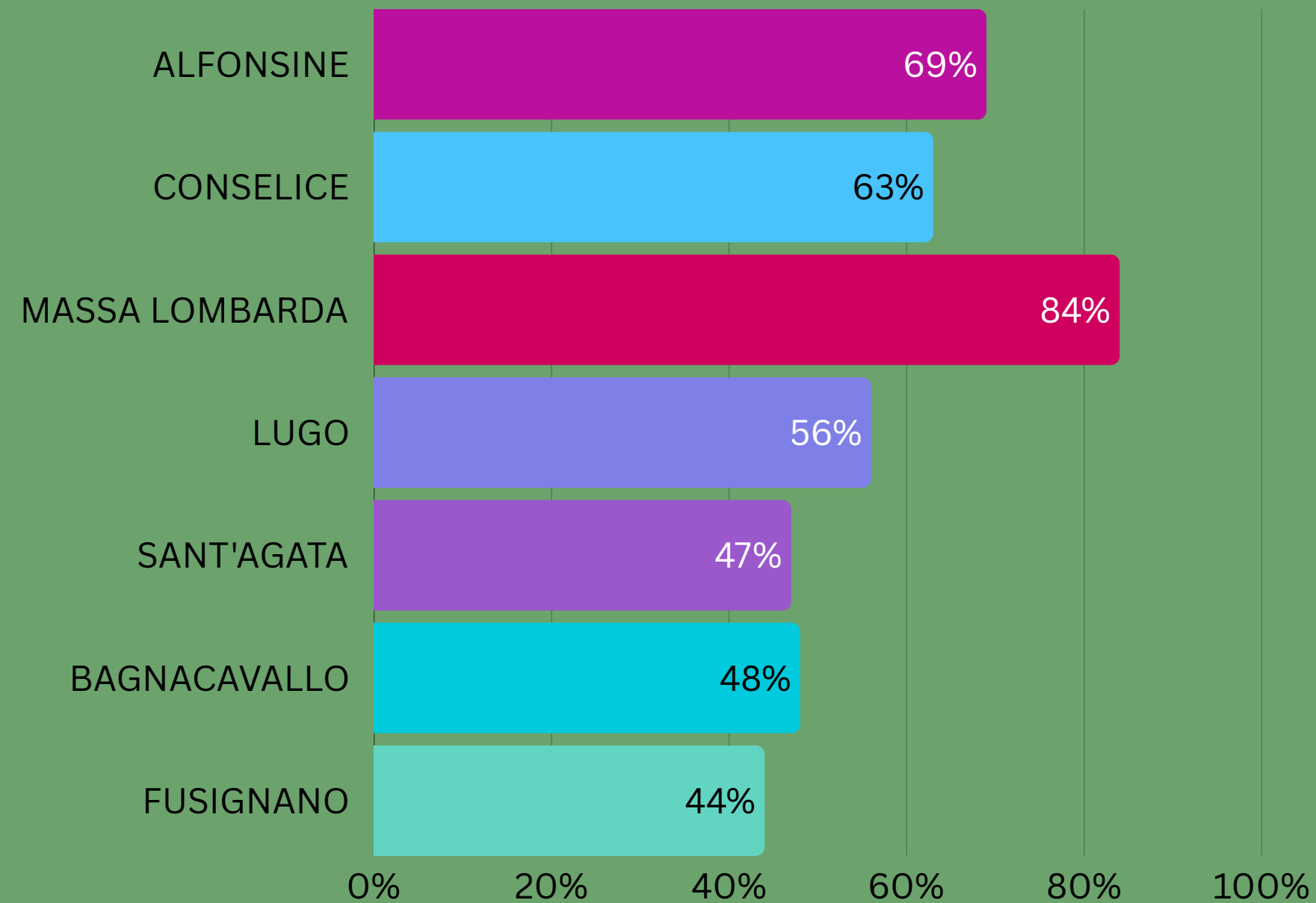
PASTA ALLA PIZZAIOLA – GRADIMENTO



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

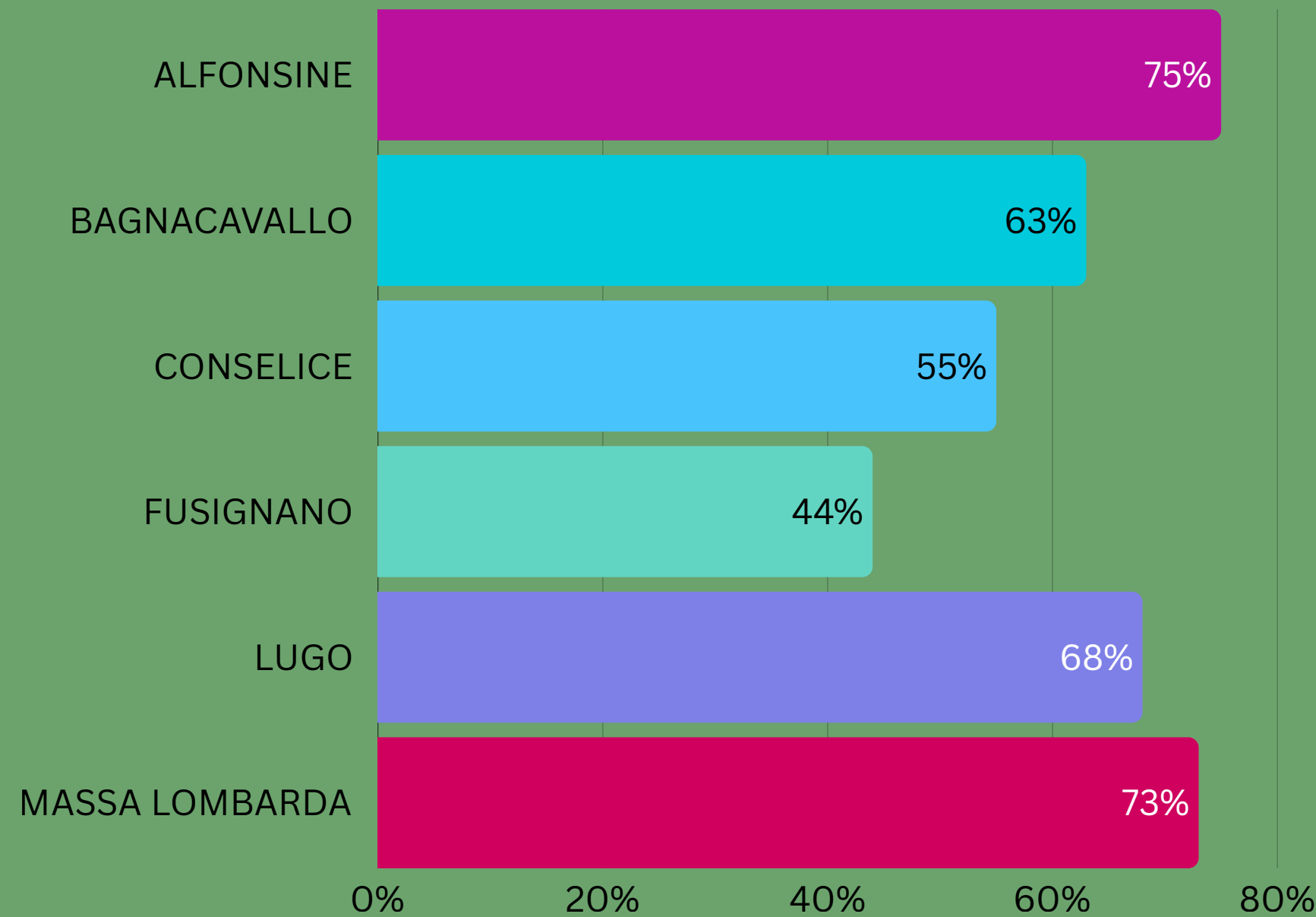
RISOTTO CON ZUCCHINE-GRADIMENTO



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ORTOLANA-GRADIMENTO



*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

STROZZAPRESTI AL PESTO DI FAGIOLINI-GRADIMENTO

BAGNACAVALLLO

47%

CONSELICE

71%

LUGO

54%

SANT'AGATA

50%

0%

20%

40%

60%

80%

*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie di tutto il territorio

PRIMI PIATTI

in ordine di gradimento

Primi serviti solo dalla cucina di Cotignola

GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ERBE AROMATICHE

81%

PASTA AL RAGU' BIANCO

70%

PASSATO DI VERDURA CON FARRO

63%

RAVIOLI BURRO E SALVIA

60%

CREMA DI CAROTE E CECI CON ORZO

58%

PASTA IN CREMA DI ZUCCA

47%

0% 20% 40% 60% 80% 100%

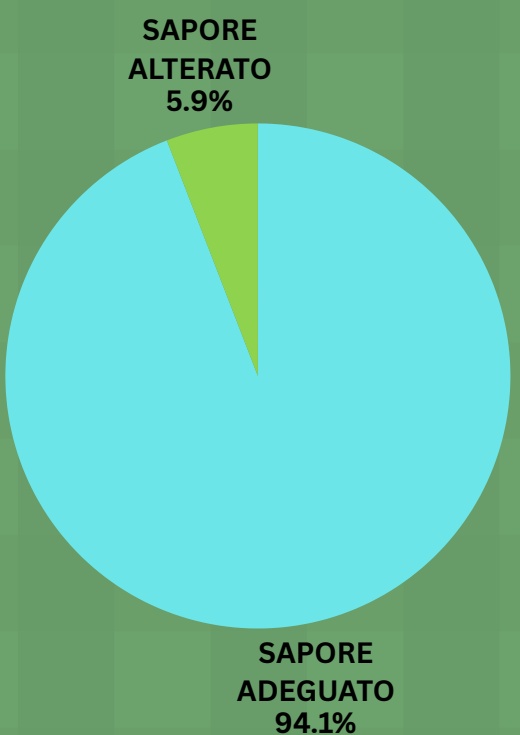
**Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie servite dalla cucina di Cotignola

PRIMI PIATTI

ANALISI-QUALITA'



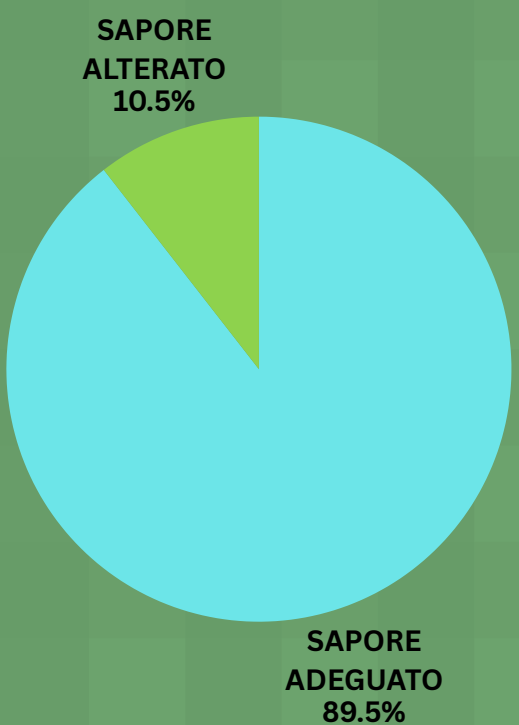
CUCINA DI ALFONSINE



CUCINA DI LUGO



CUCINA DI MASSA LOMBARDA

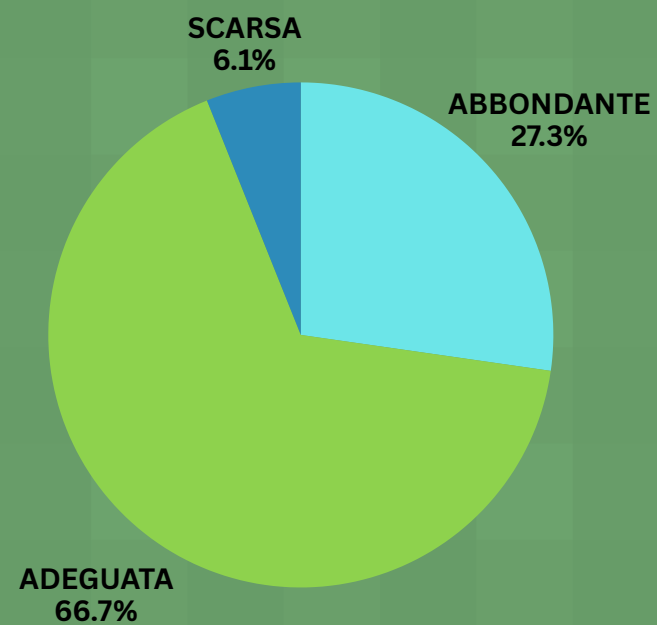


CUCINA DI COTIGNOLA

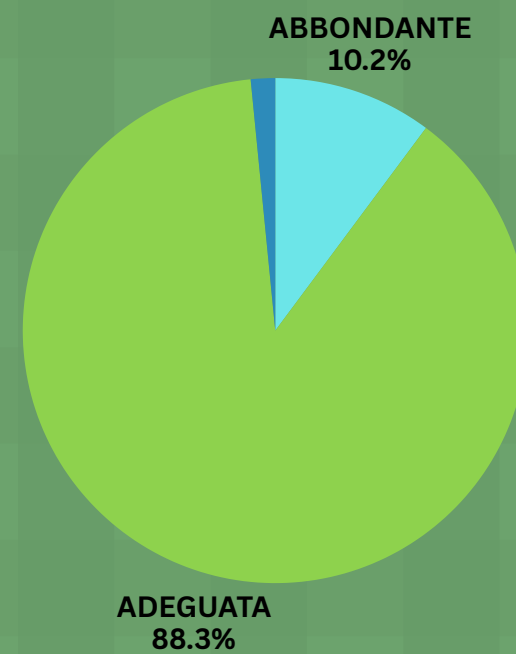
confronto in percentuale tra i risultati ottenuti negli ultimi due questionari effettuati.

PRIMI PIATTI

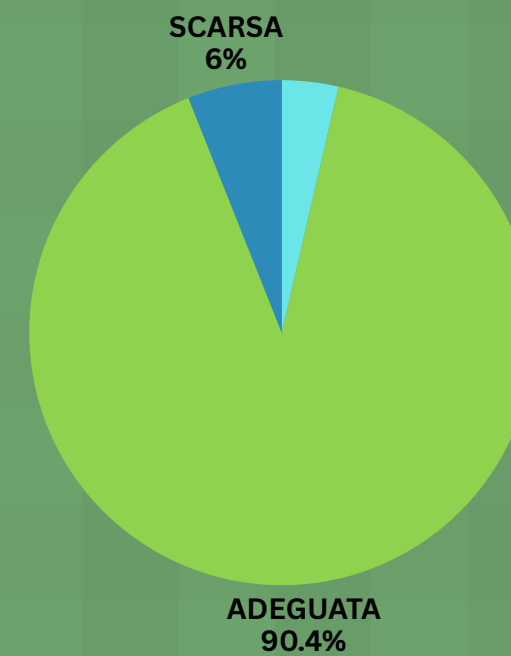
ANALISI-QUANTITA'



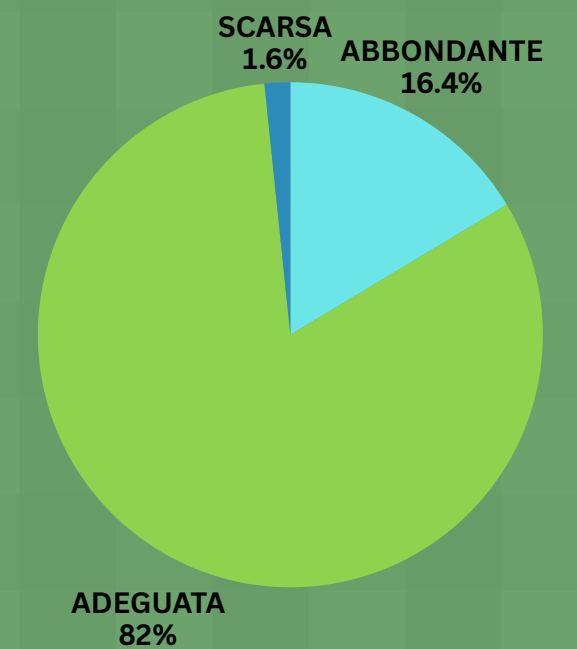
CUCINA DI ALFONSINE



CUCINA DI LUGO



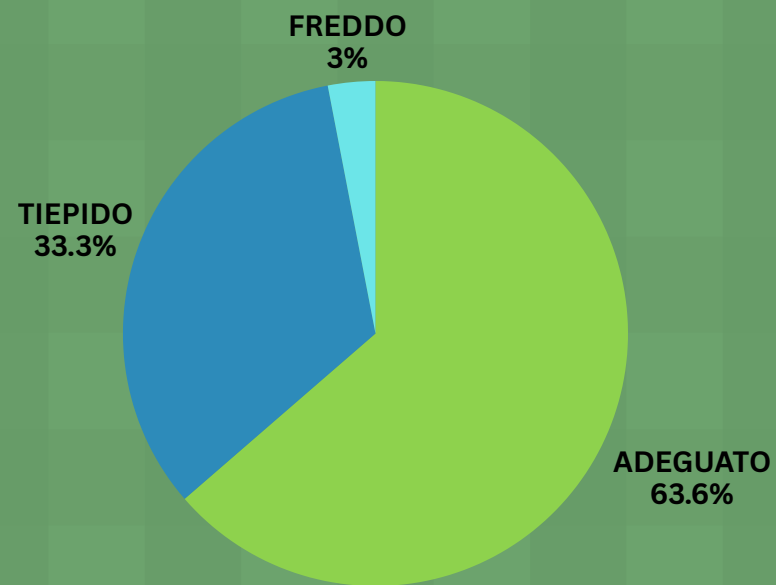
CUCINA DI MASSA LOMBARDA



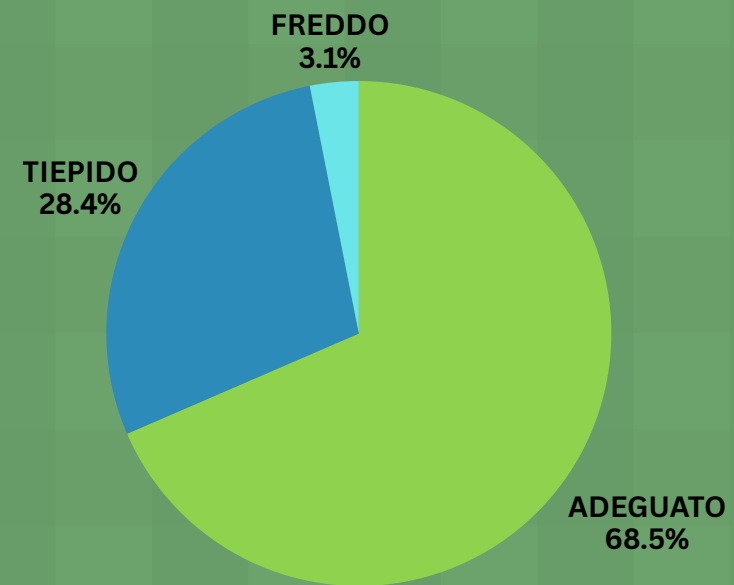
CUCINA DI COTIGNOLA

PRIMI PIATTI

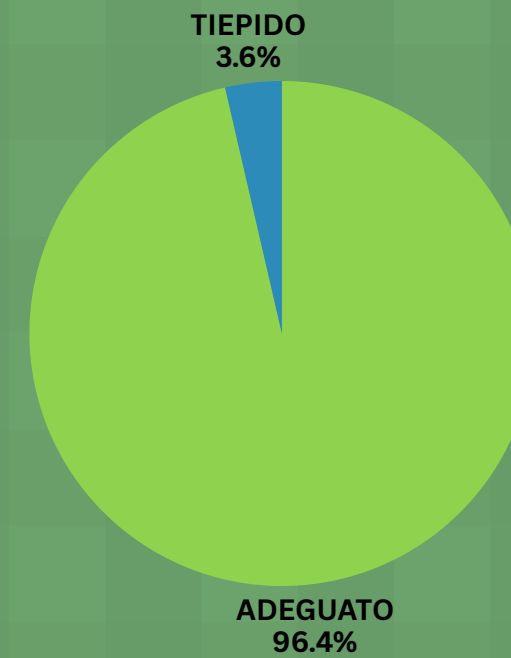
ANALISI-TEMPERATURA



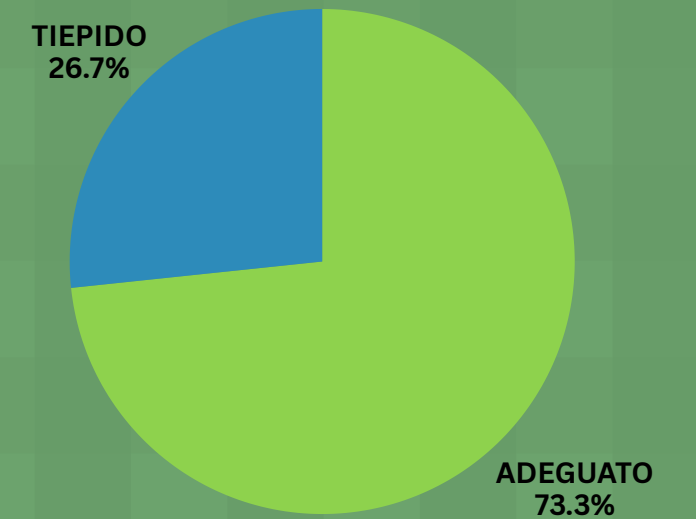
CUCINA DI ALFONSINE



CUCINA DI LUGO



CUCINA DI MASSA
LOMBARDA



CUCINA DI
COTIGNOLA

PRIMI PIATTI

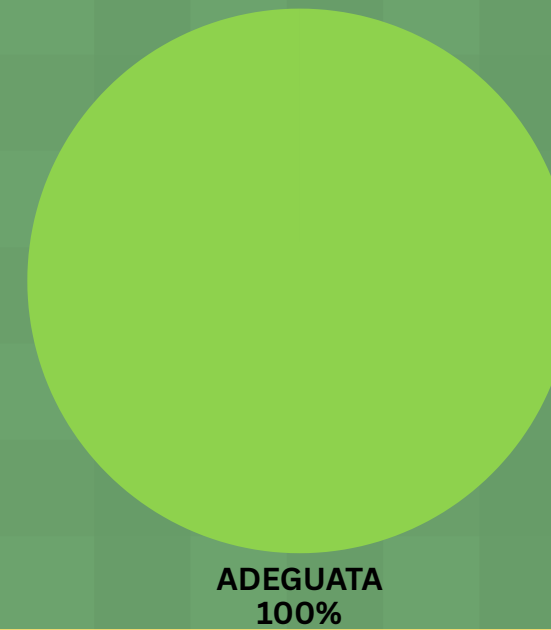
ANALISI-COTTURA



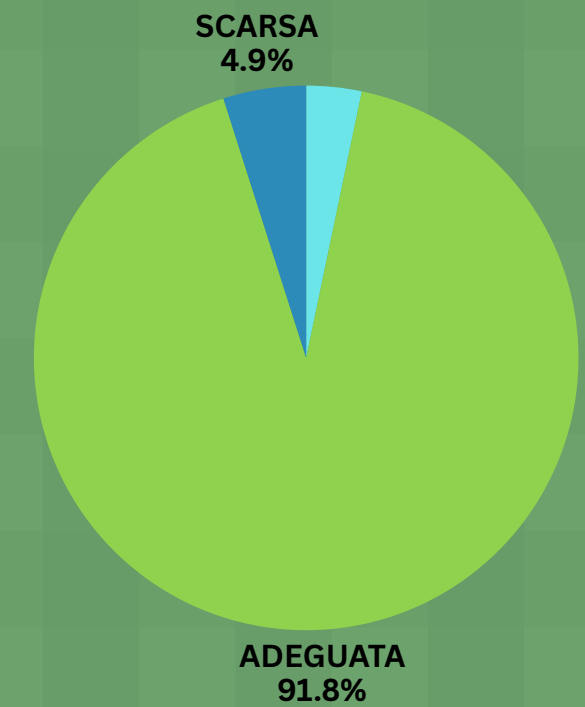
CUCINA DI ALFONSINE



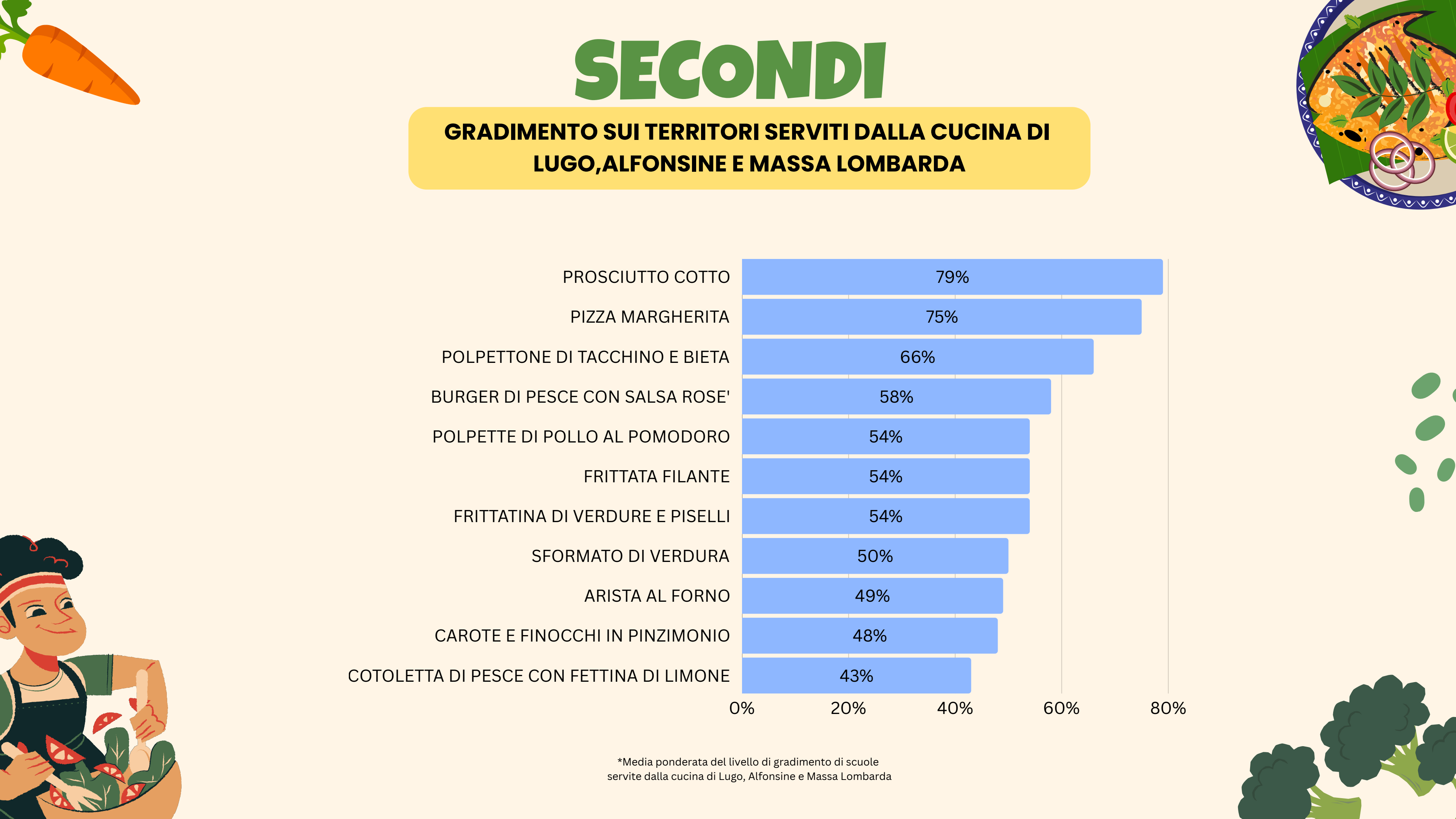
CUCINA DI LUGO



CUCINA DI MASSA LOMBARDA

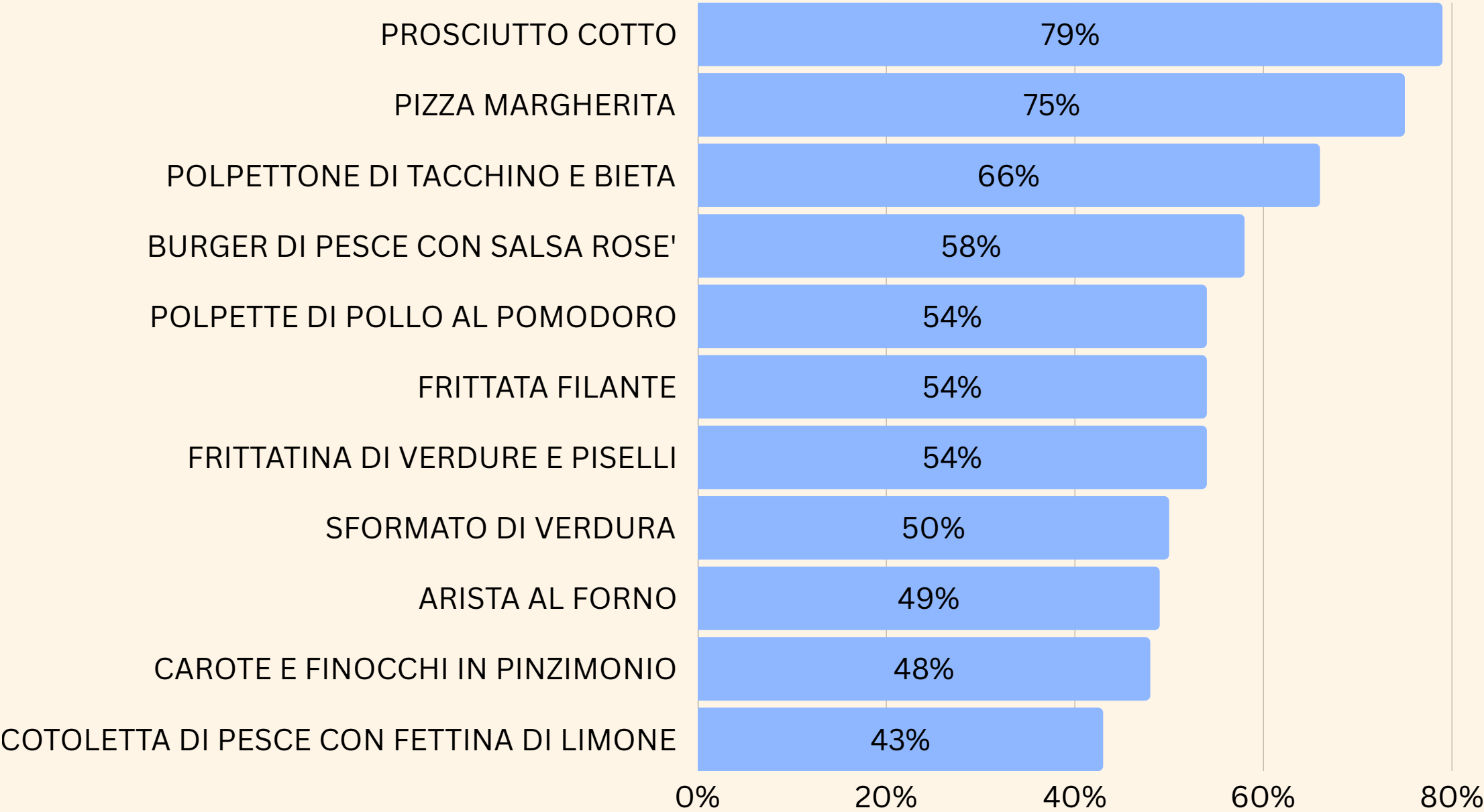


CUCINA DI COTIGNOLA



SECONDI

GRADIMENTO SUI TERRITORI SERVITI DALLA CUCINA DI LUGO, ALFONSINE E MASSA LOMBARDA

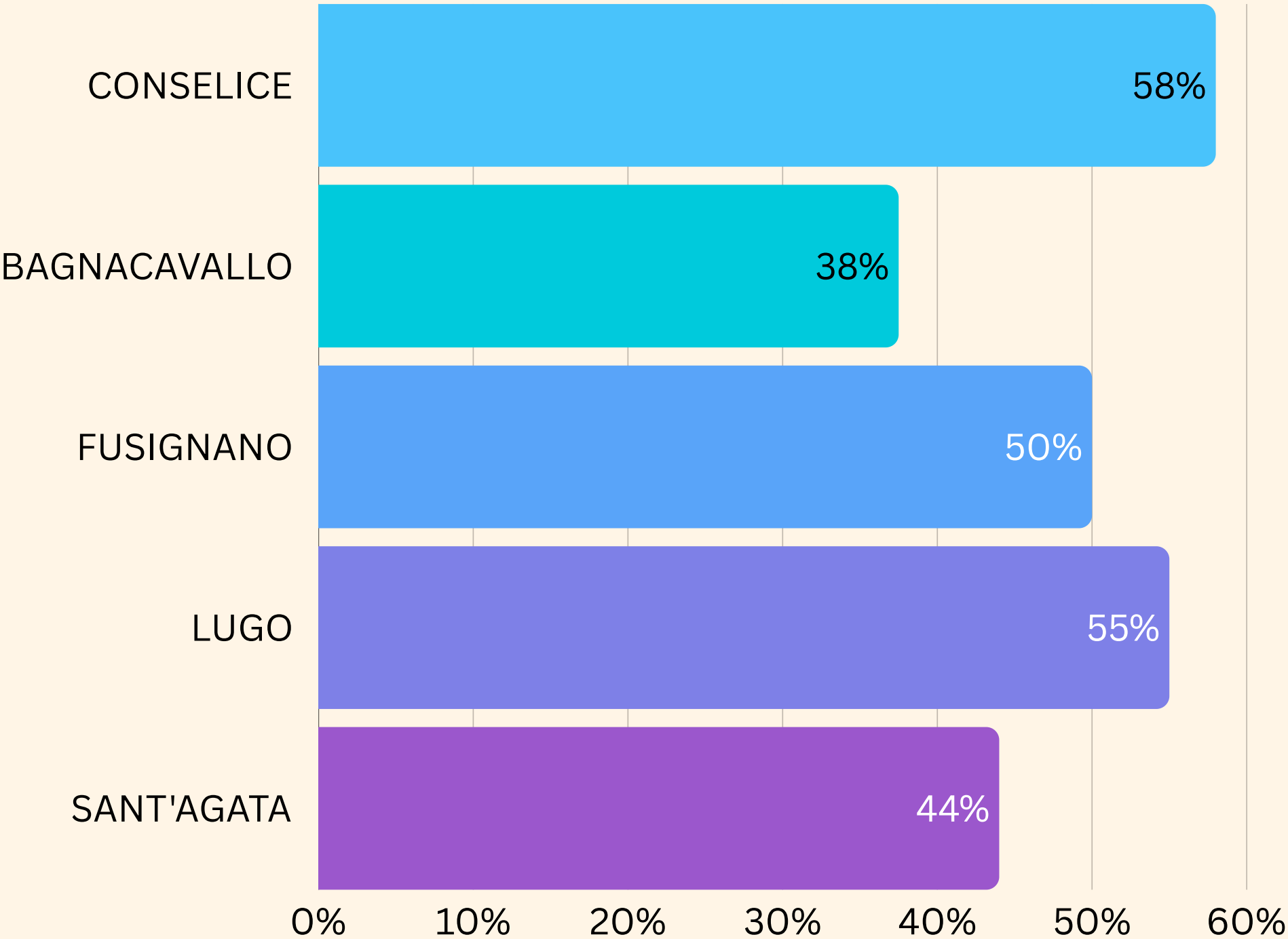


*Media ponderata del livello di gradimento di scuole servite dalla cucina di Lugo, Alfonsine e Massa Lombarda



SECONDI

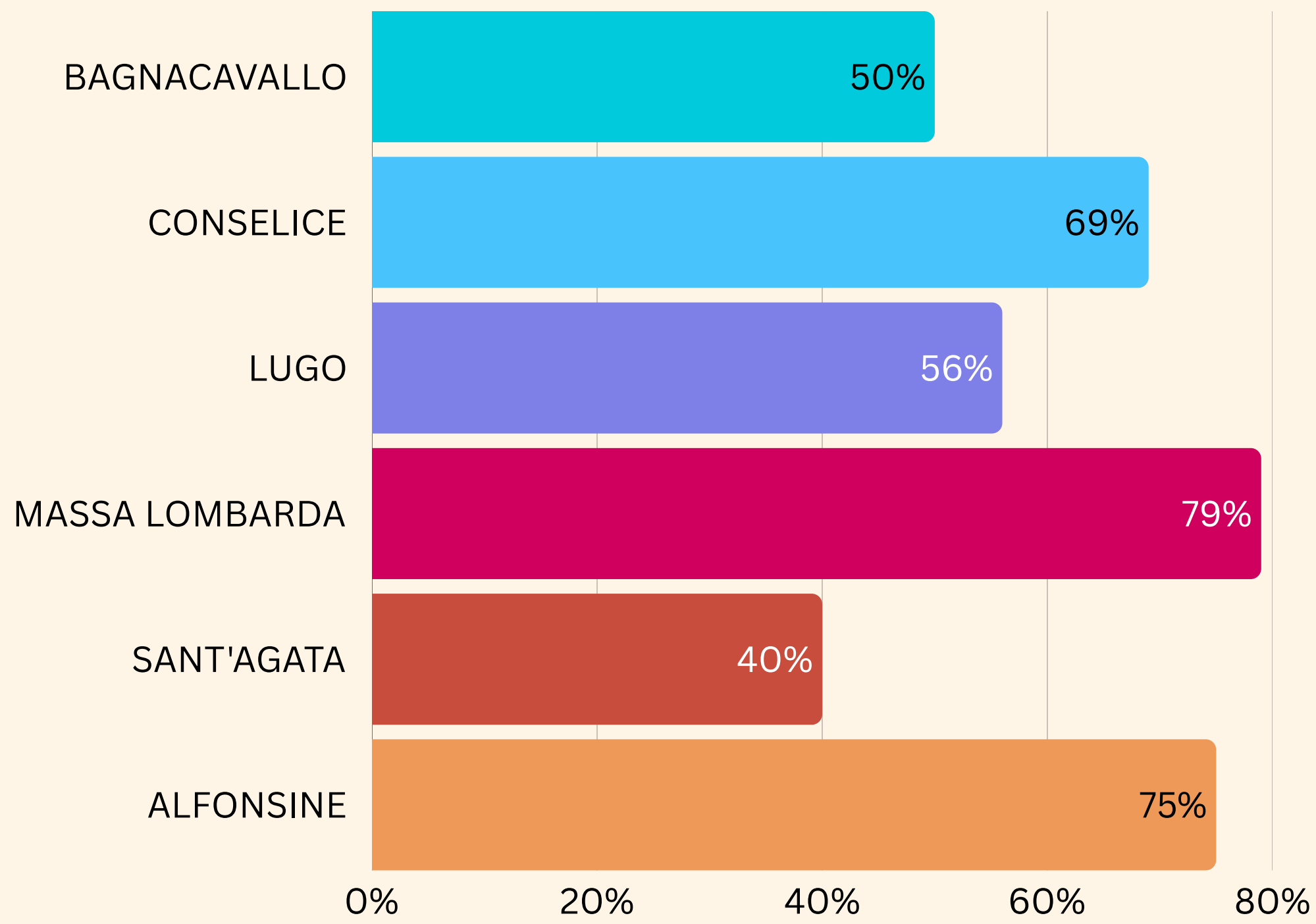
ARISTA AL FORNO-GRADIMENTO

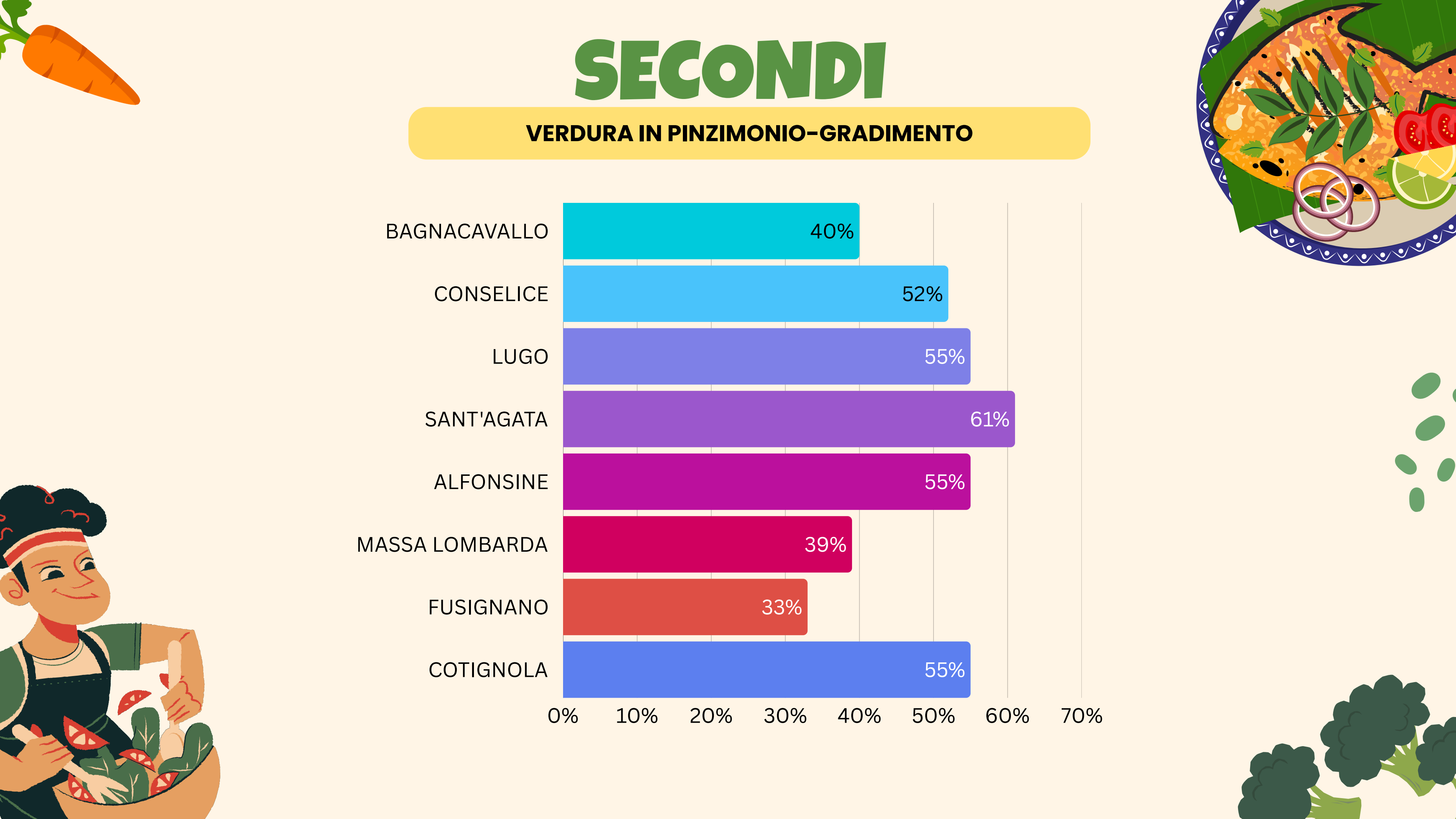




SECONDI

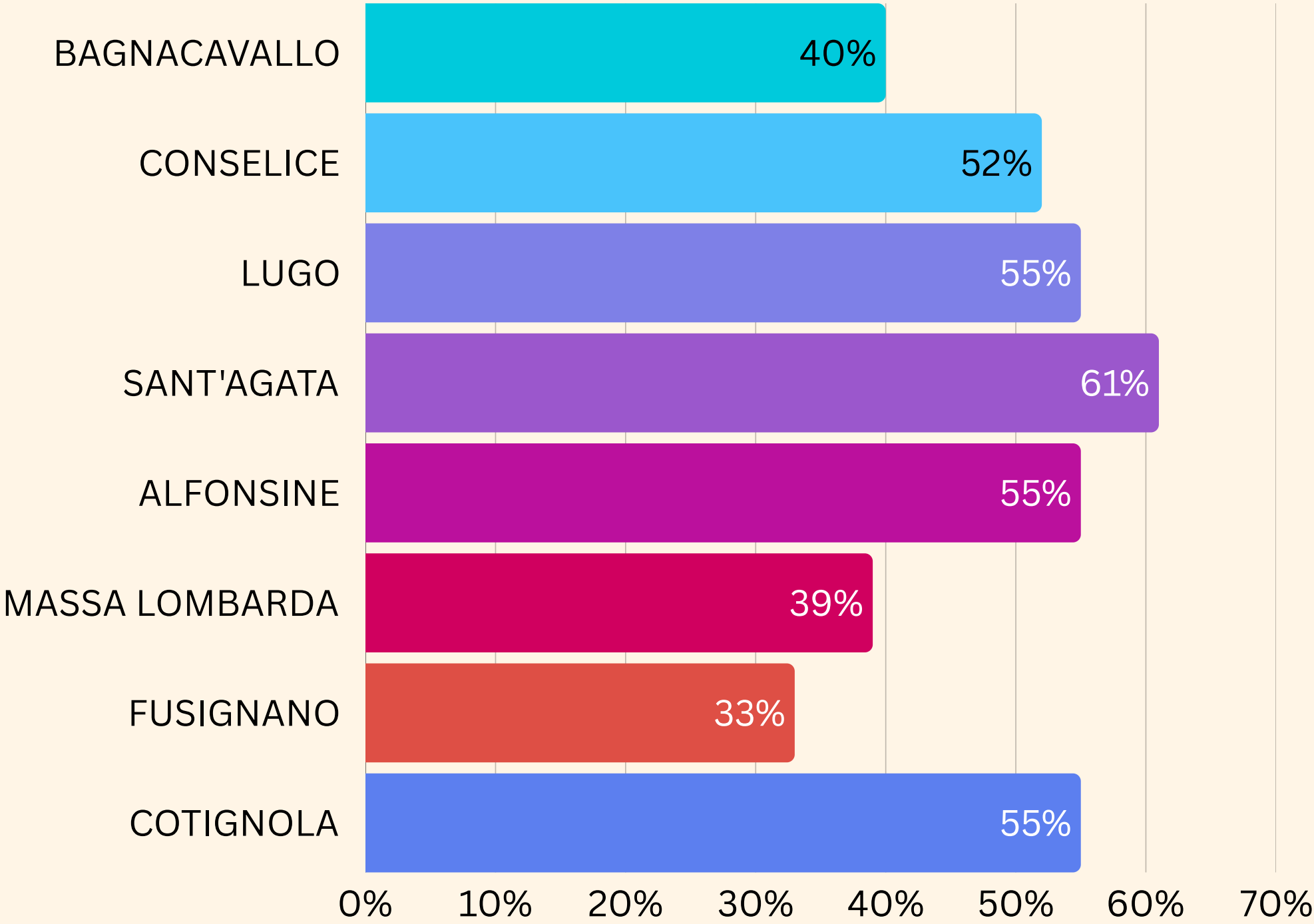
BURGER DI PESCE CON SALSA ROSE'

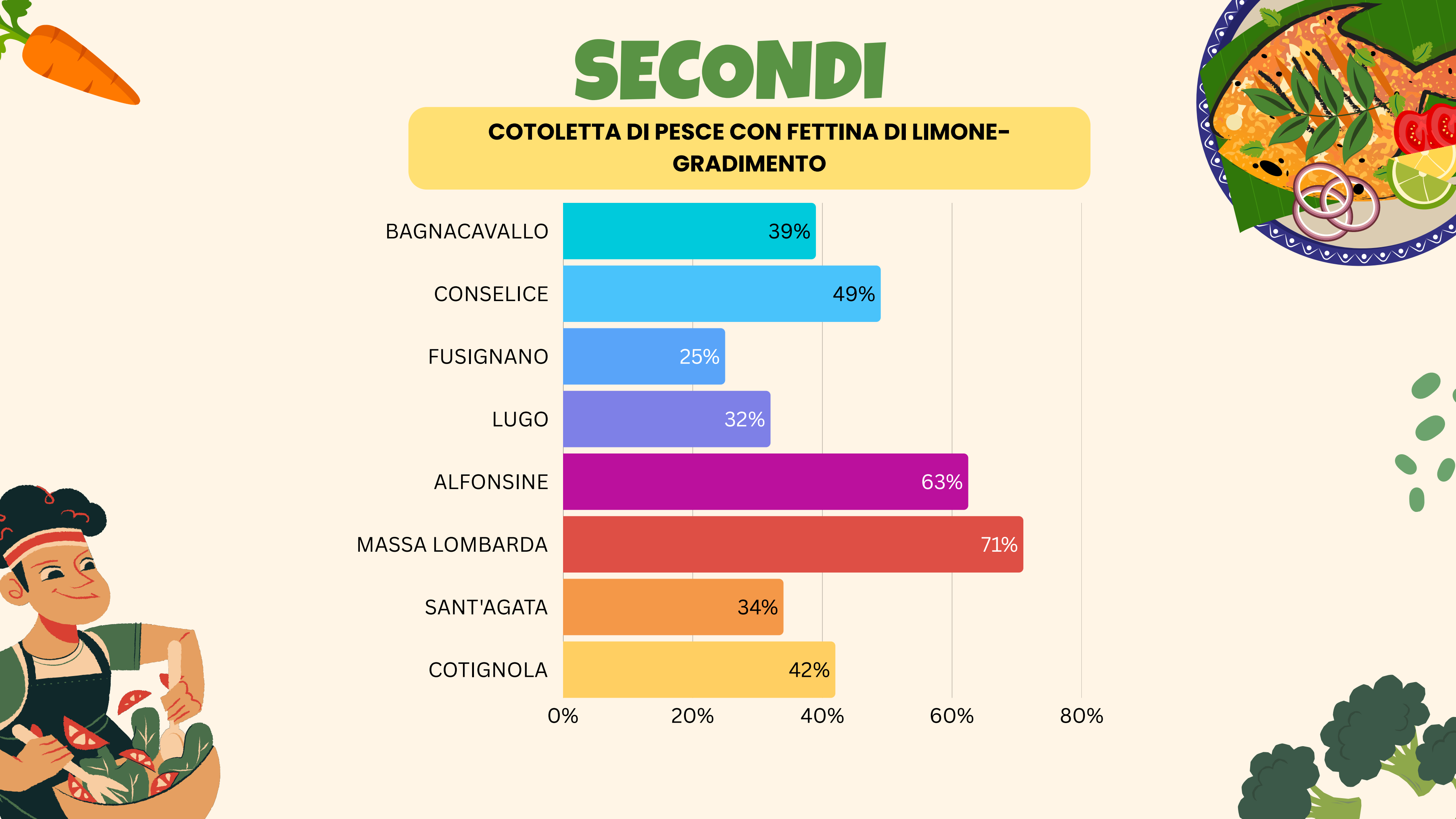




SECONDI

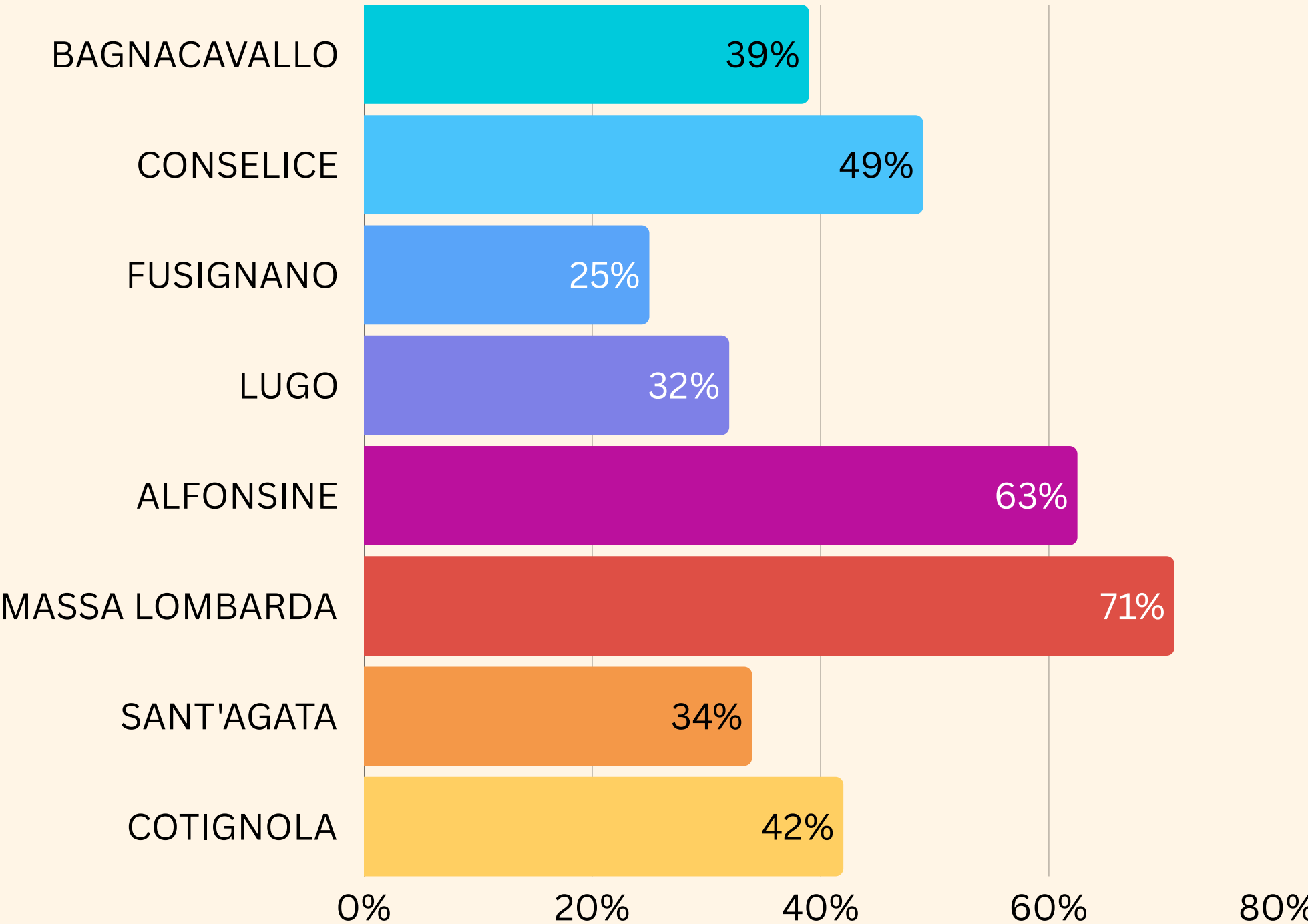
VERDURA IN PINZIMONIO-GRADIMENTO

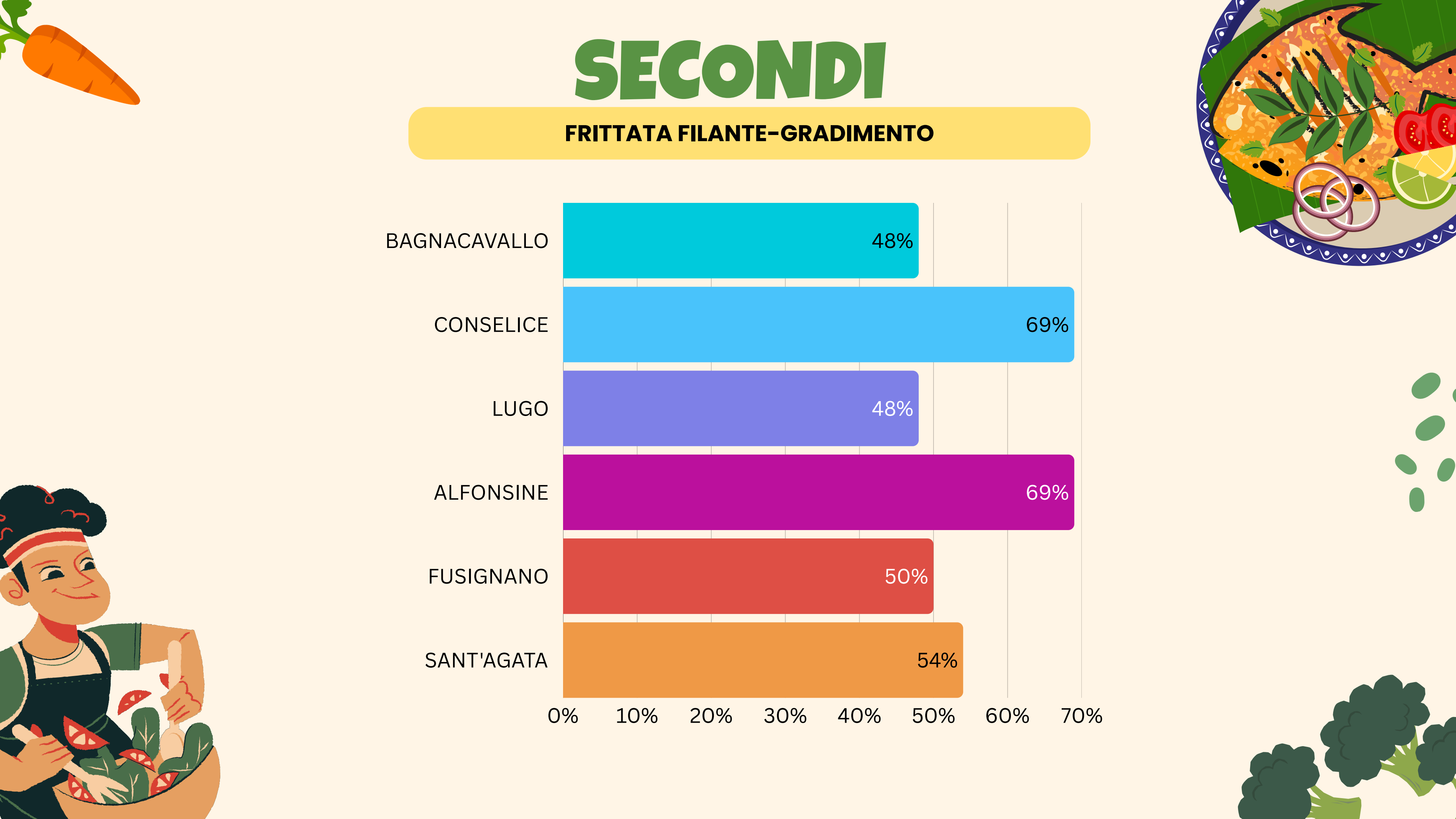




SECONDI

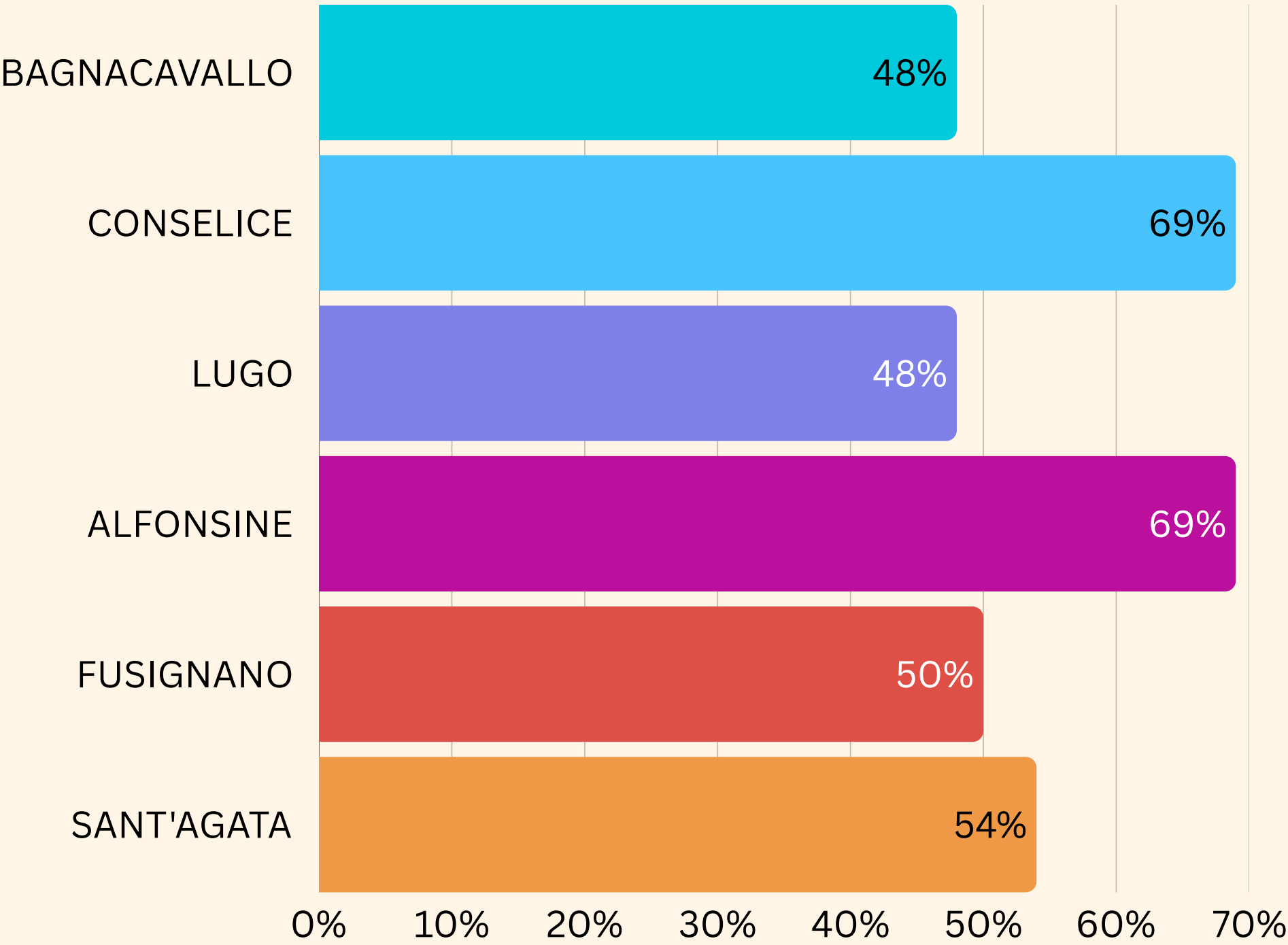
COTOLETTA DI PESCE CON FETTINA DI LIMONE-GRADIMENTO

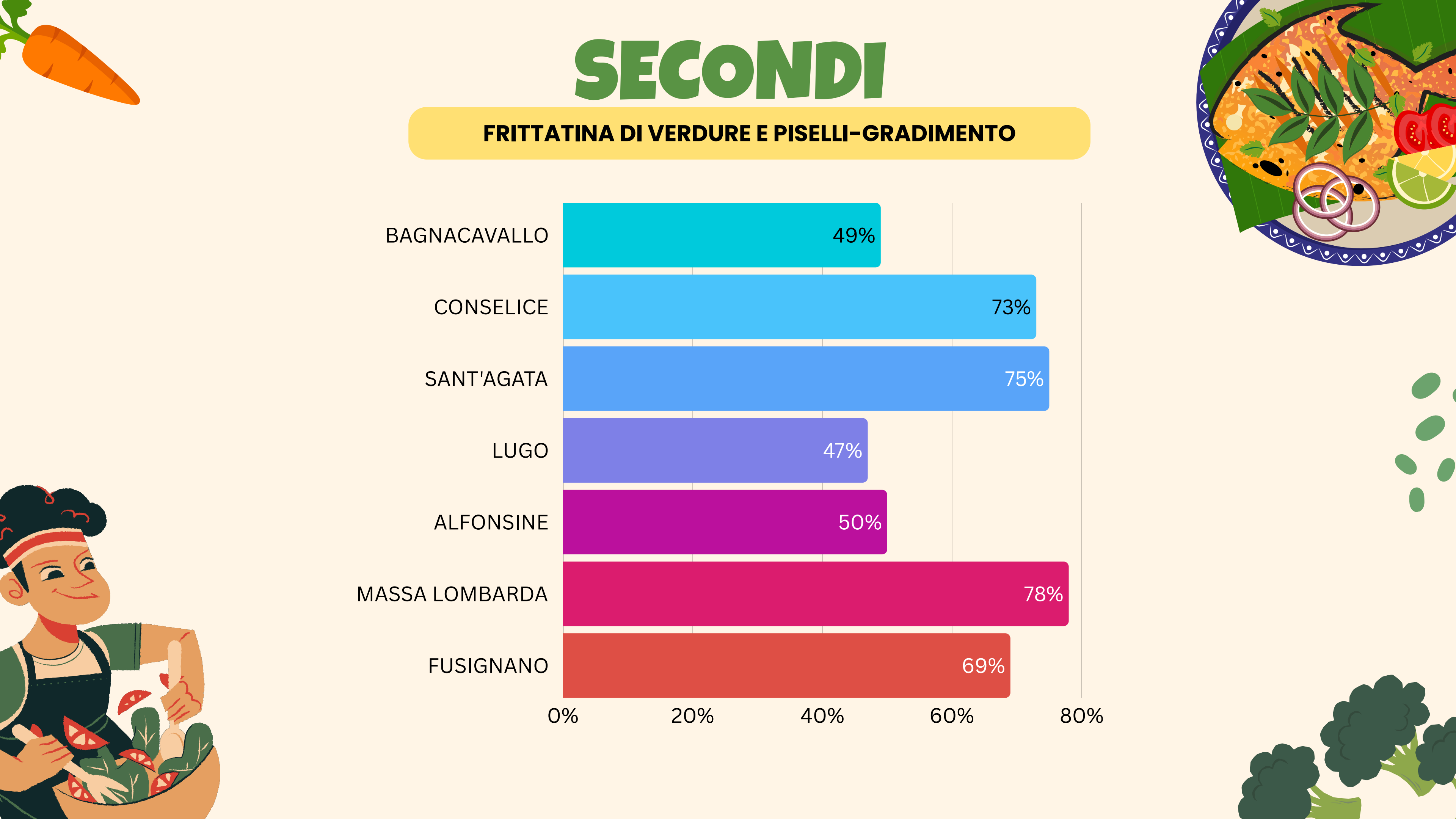


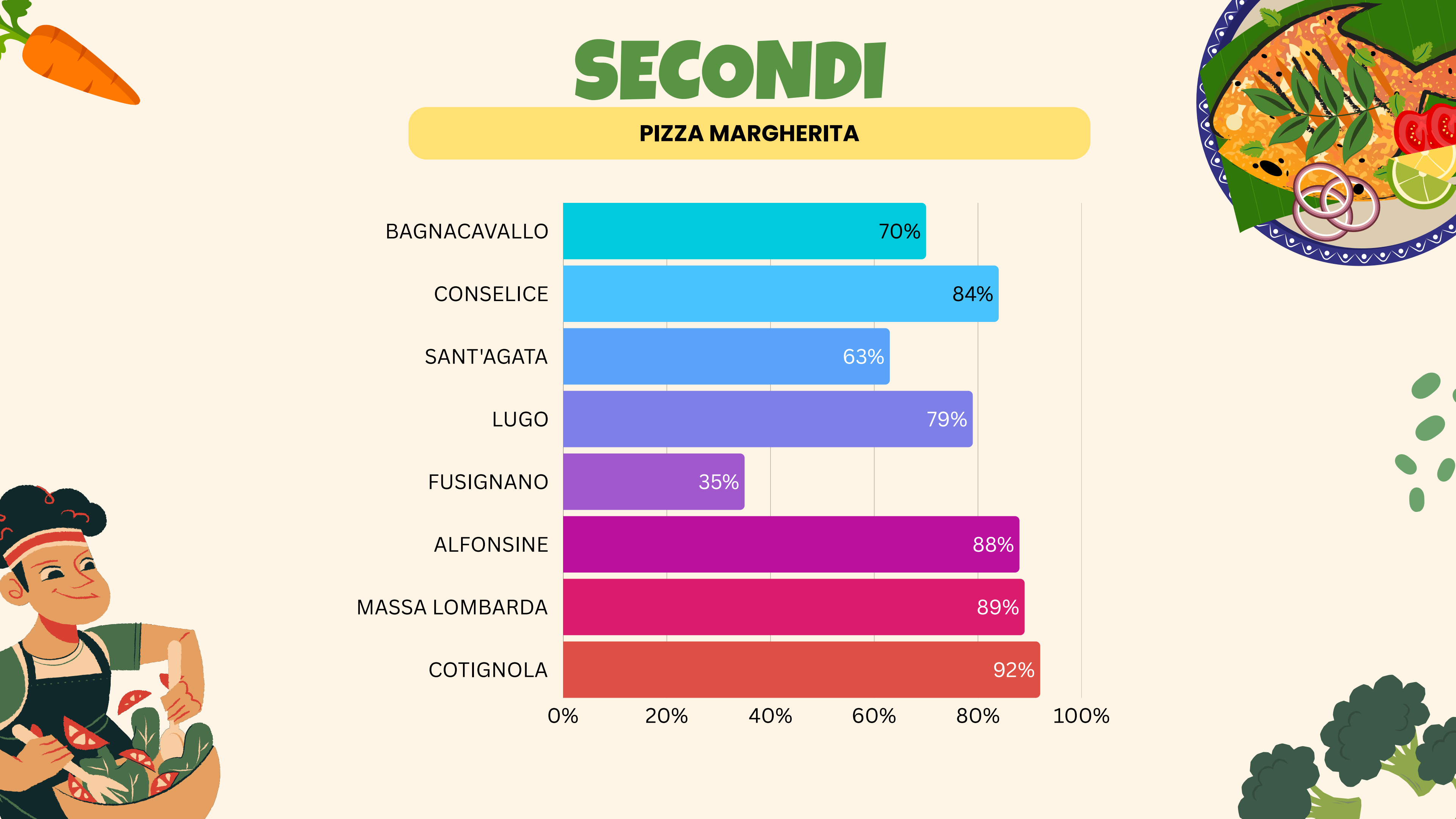


SECONDI

FRITTATA FILANTE-GRADIMENTO

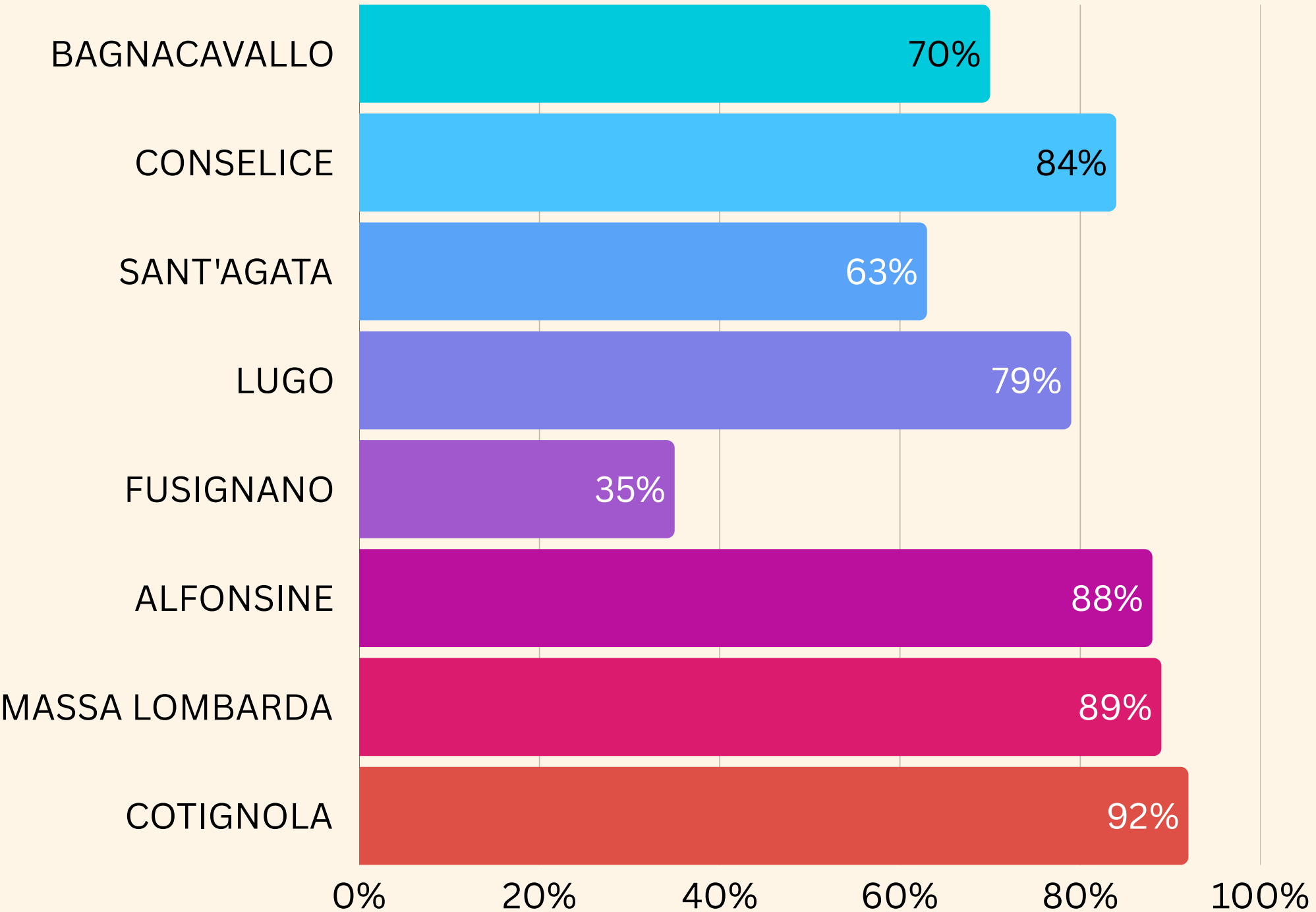


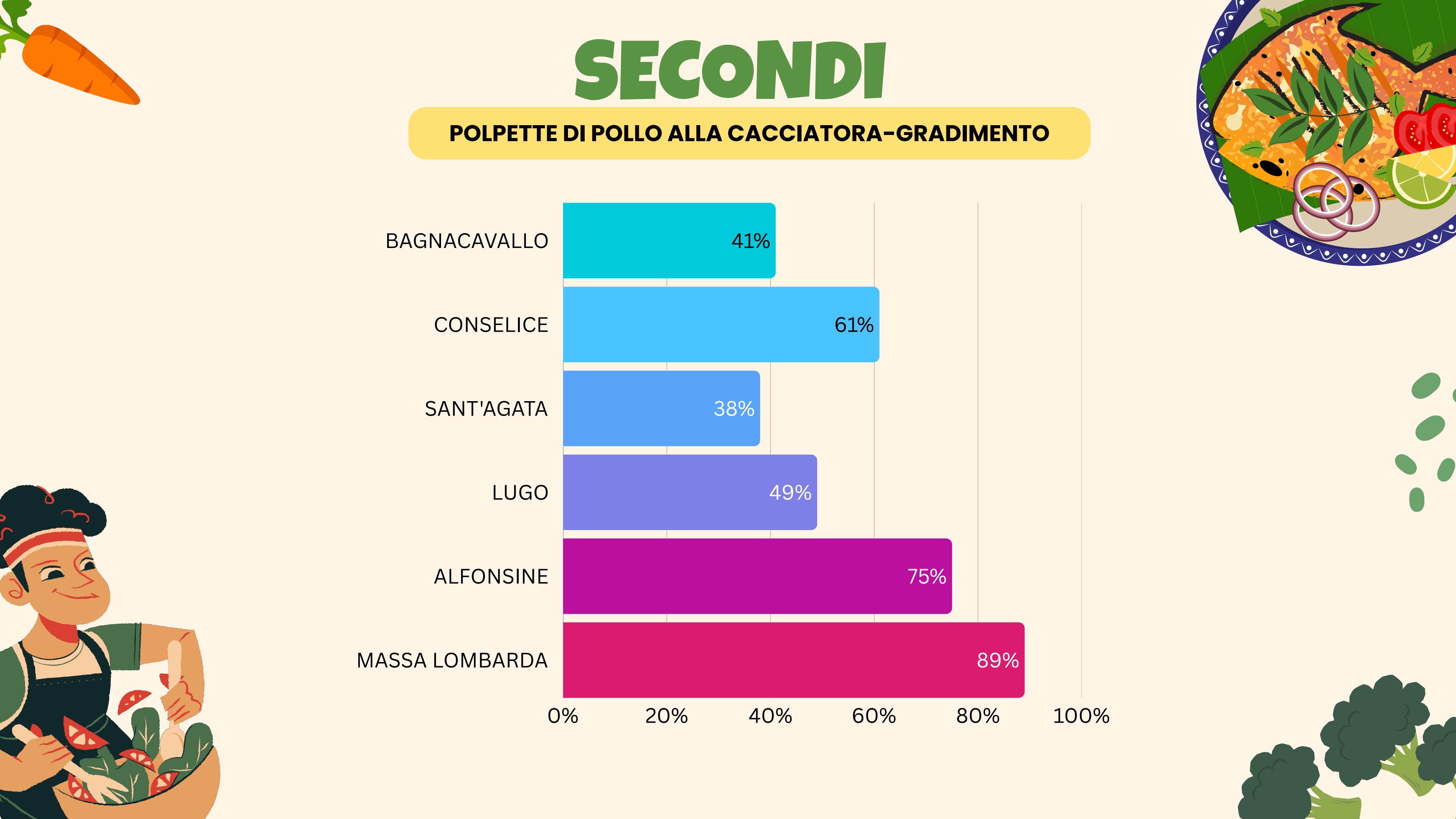




SECONDI

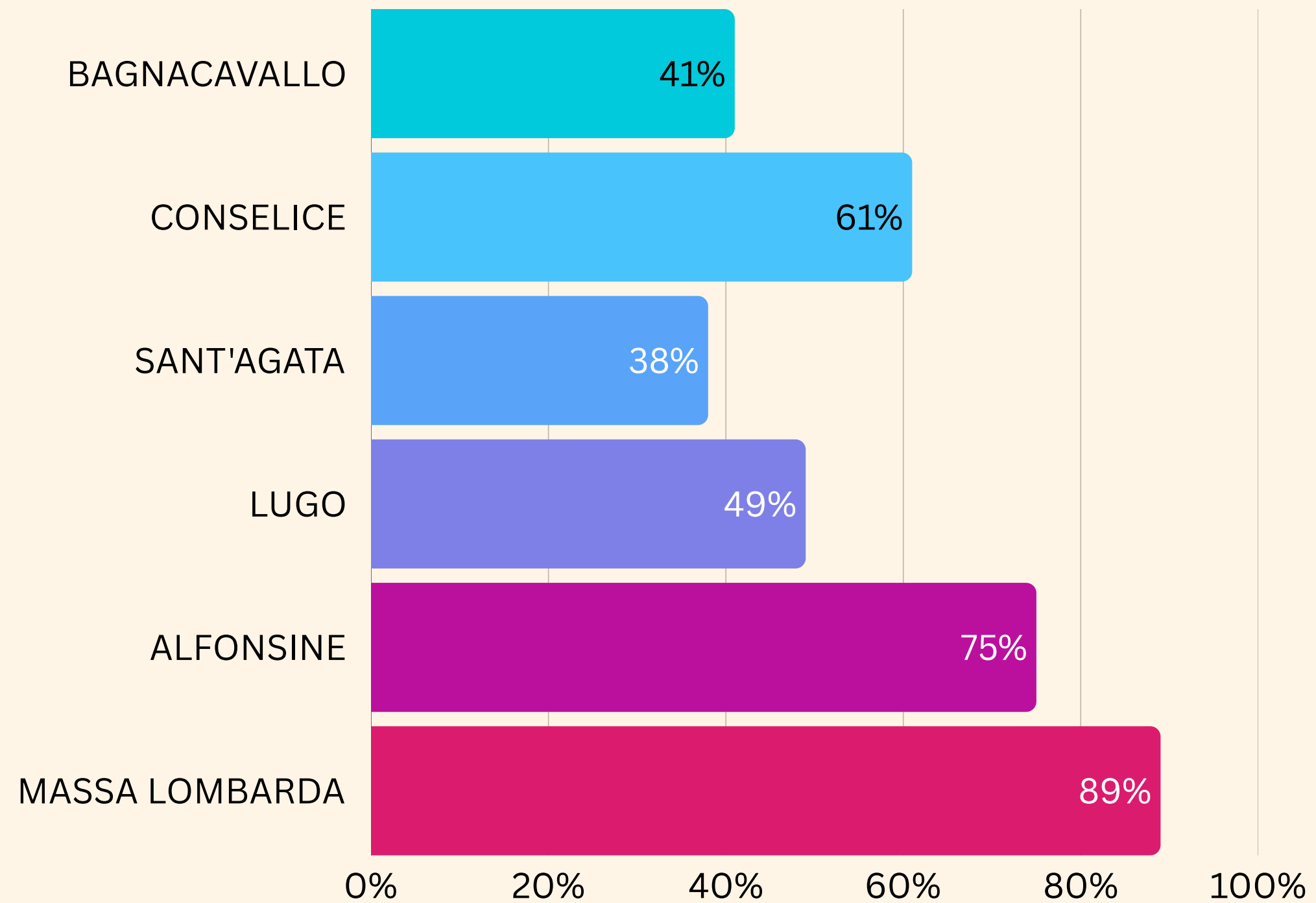
PIZZA MARGHERITA

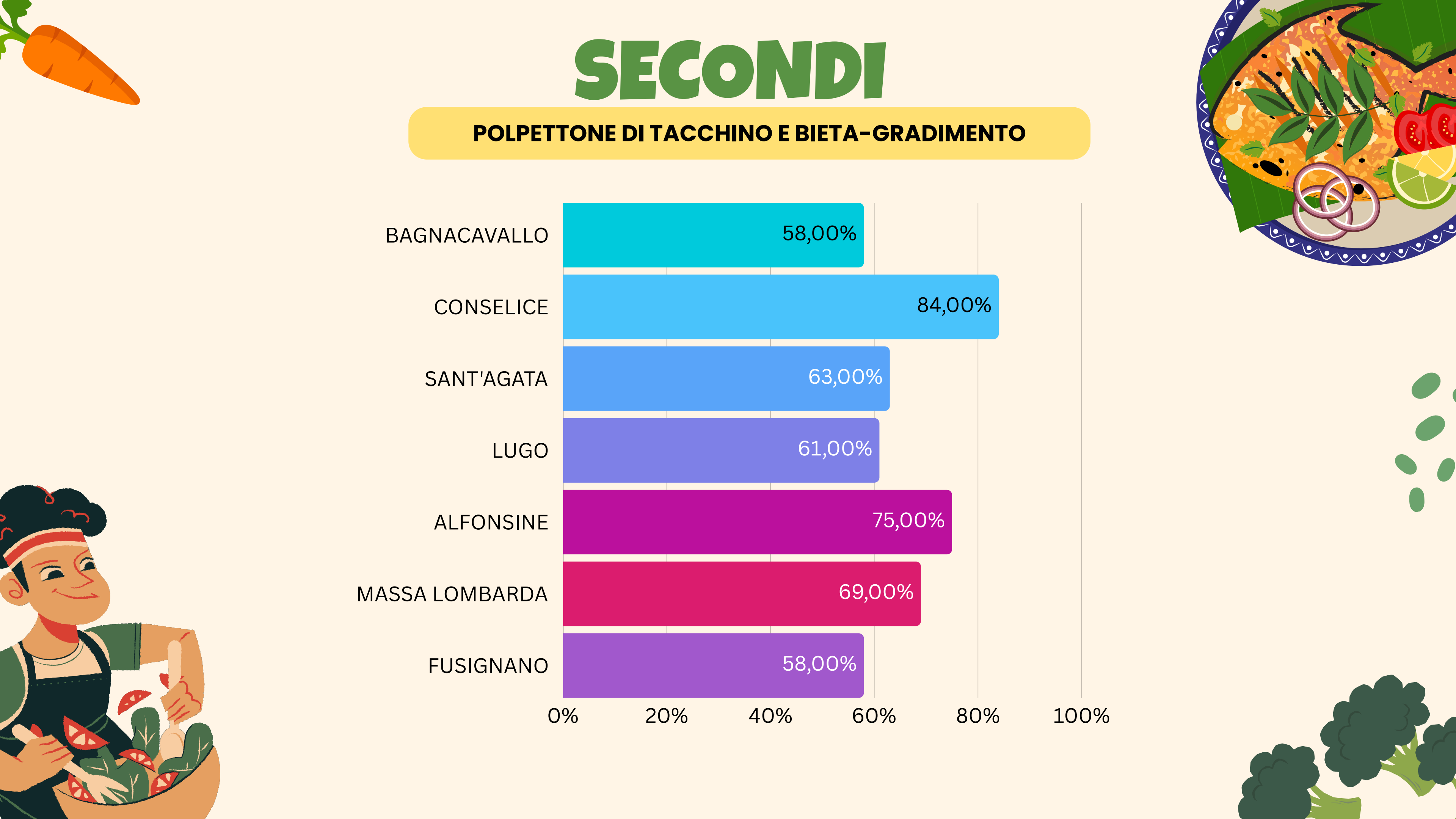




SECONDI

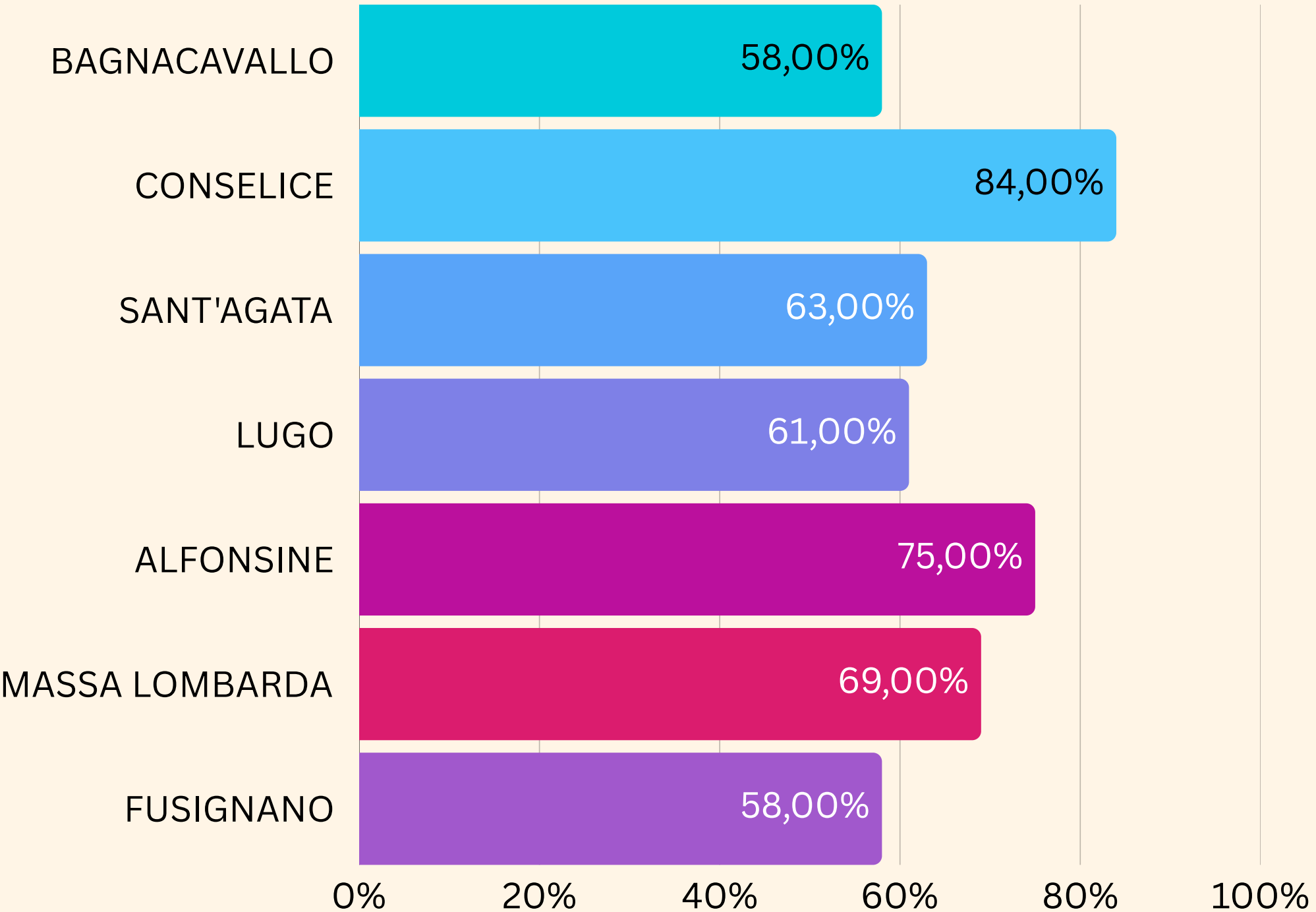
POLPETTE DI POLLO ALLA CACCIATORA-GRADIMENTO

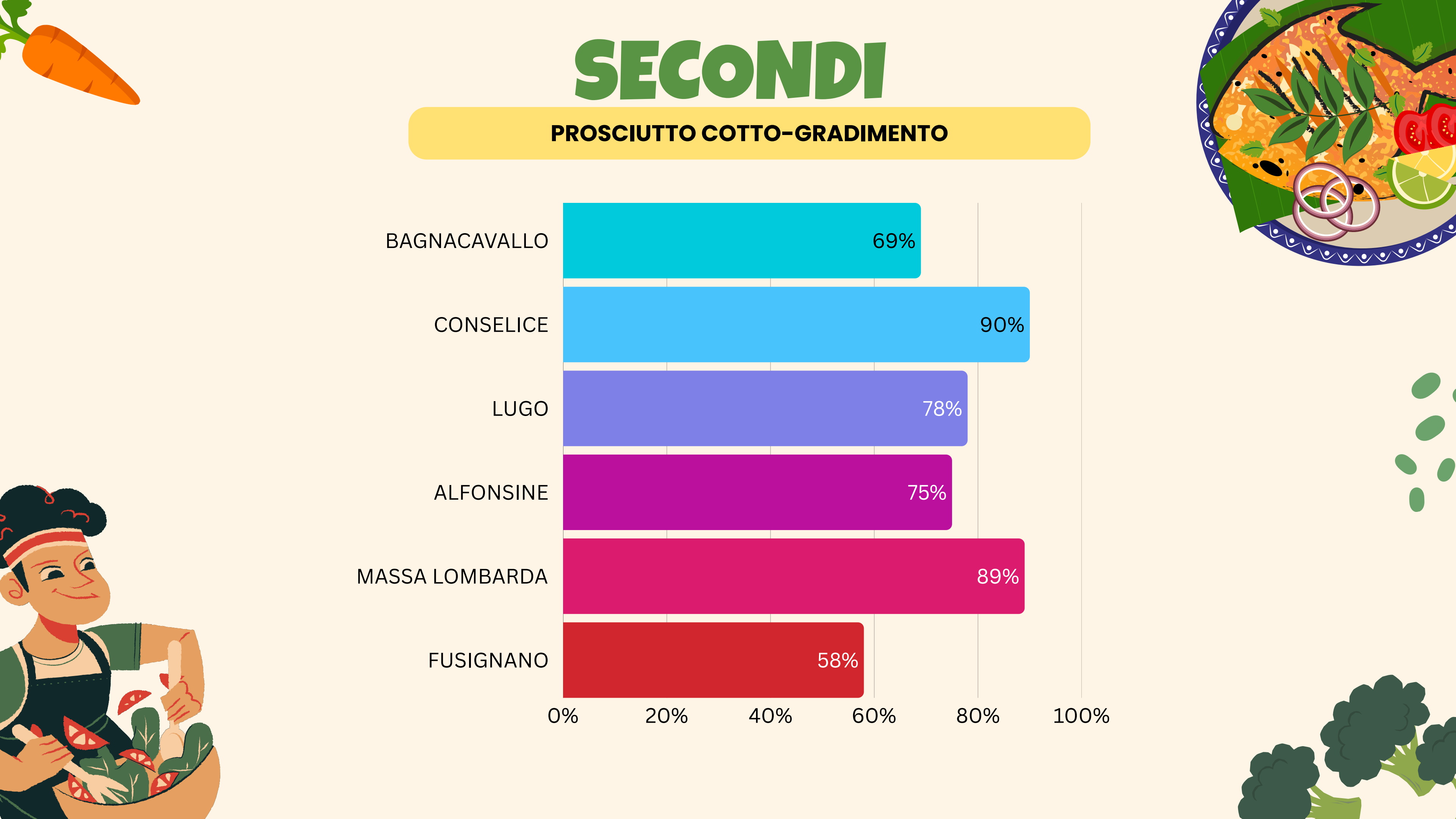




SECONDI

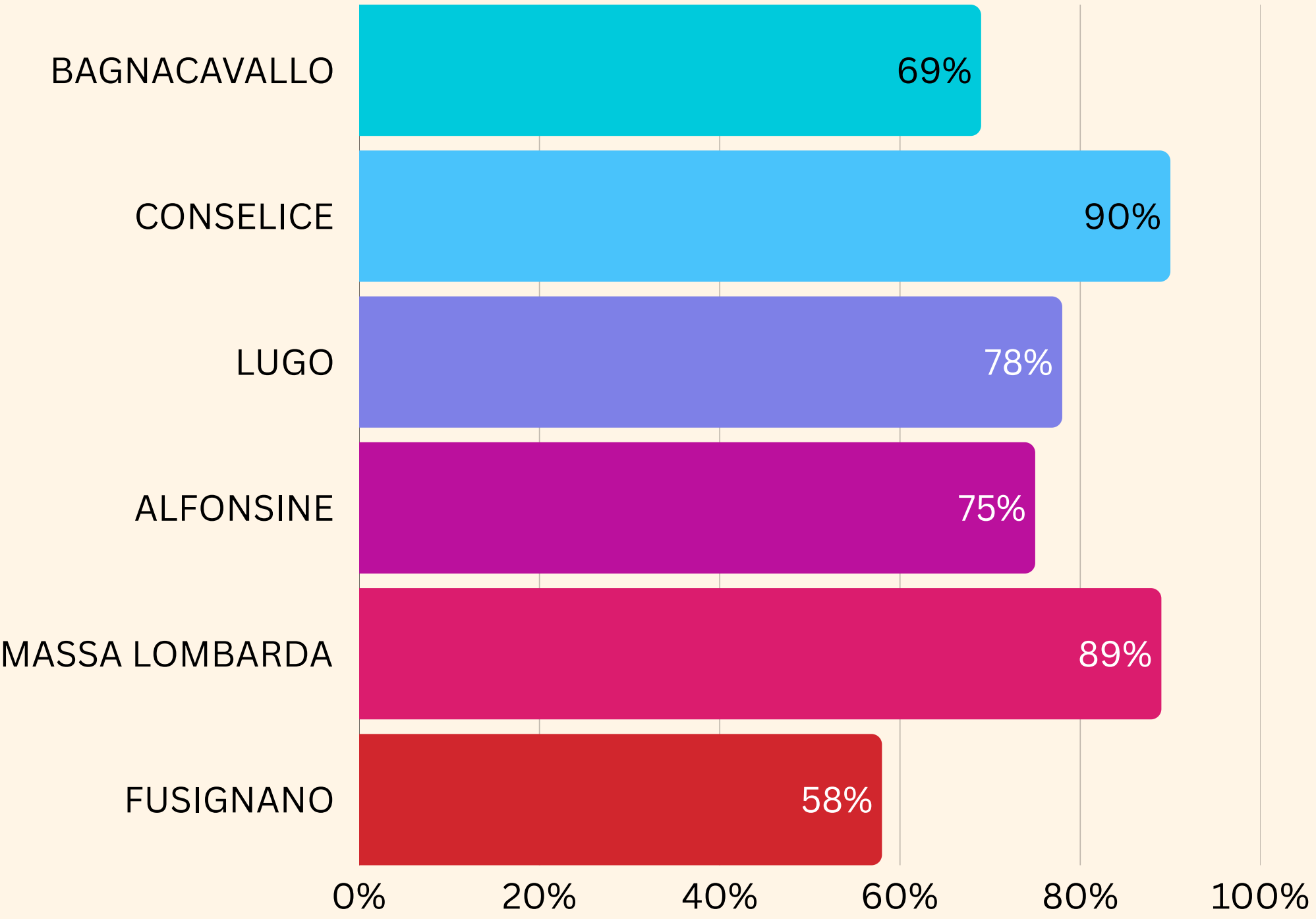
POLPETTONE DI TACCHINO E BIETA-GRADIMENTO

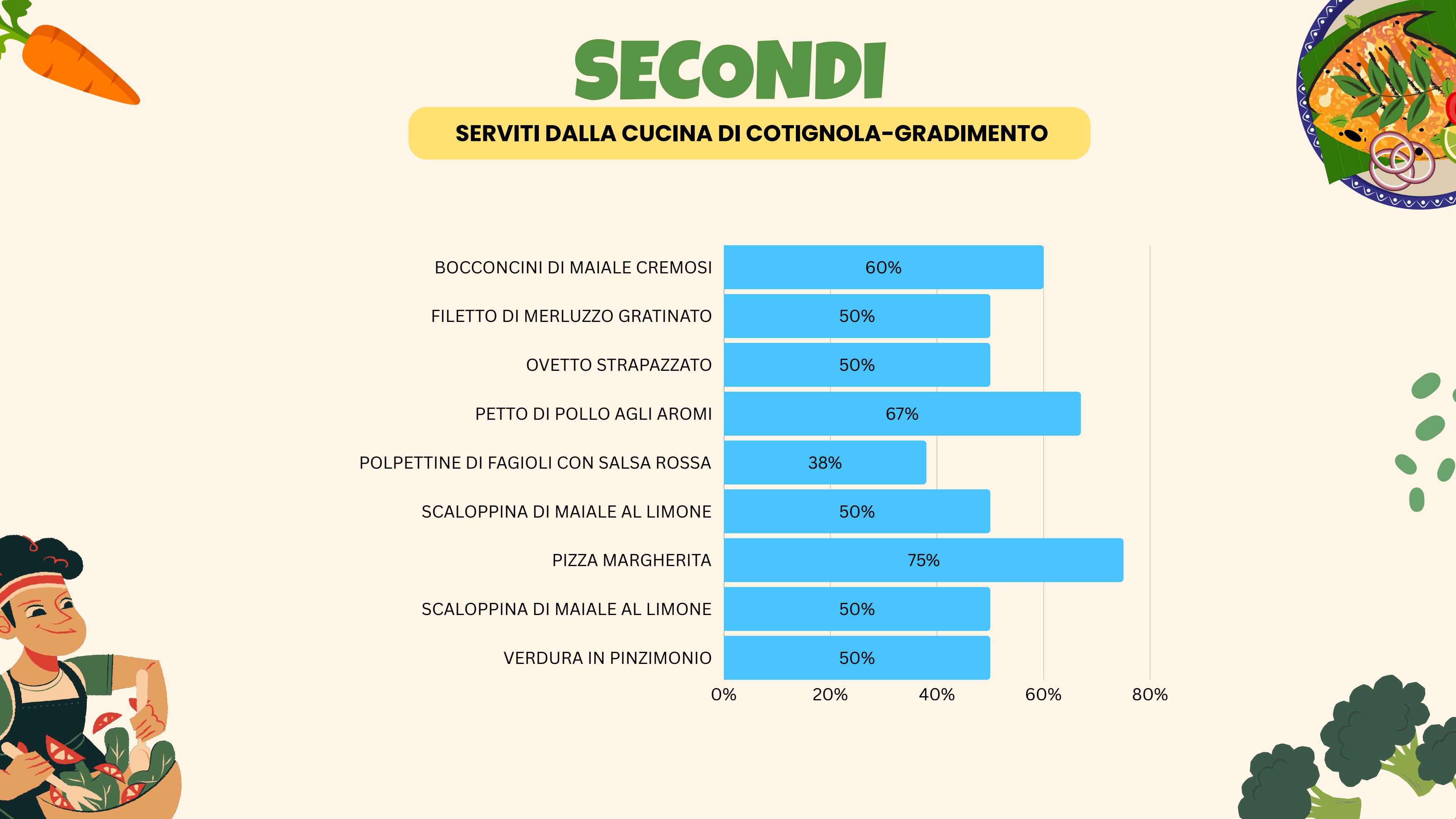




SECONDI

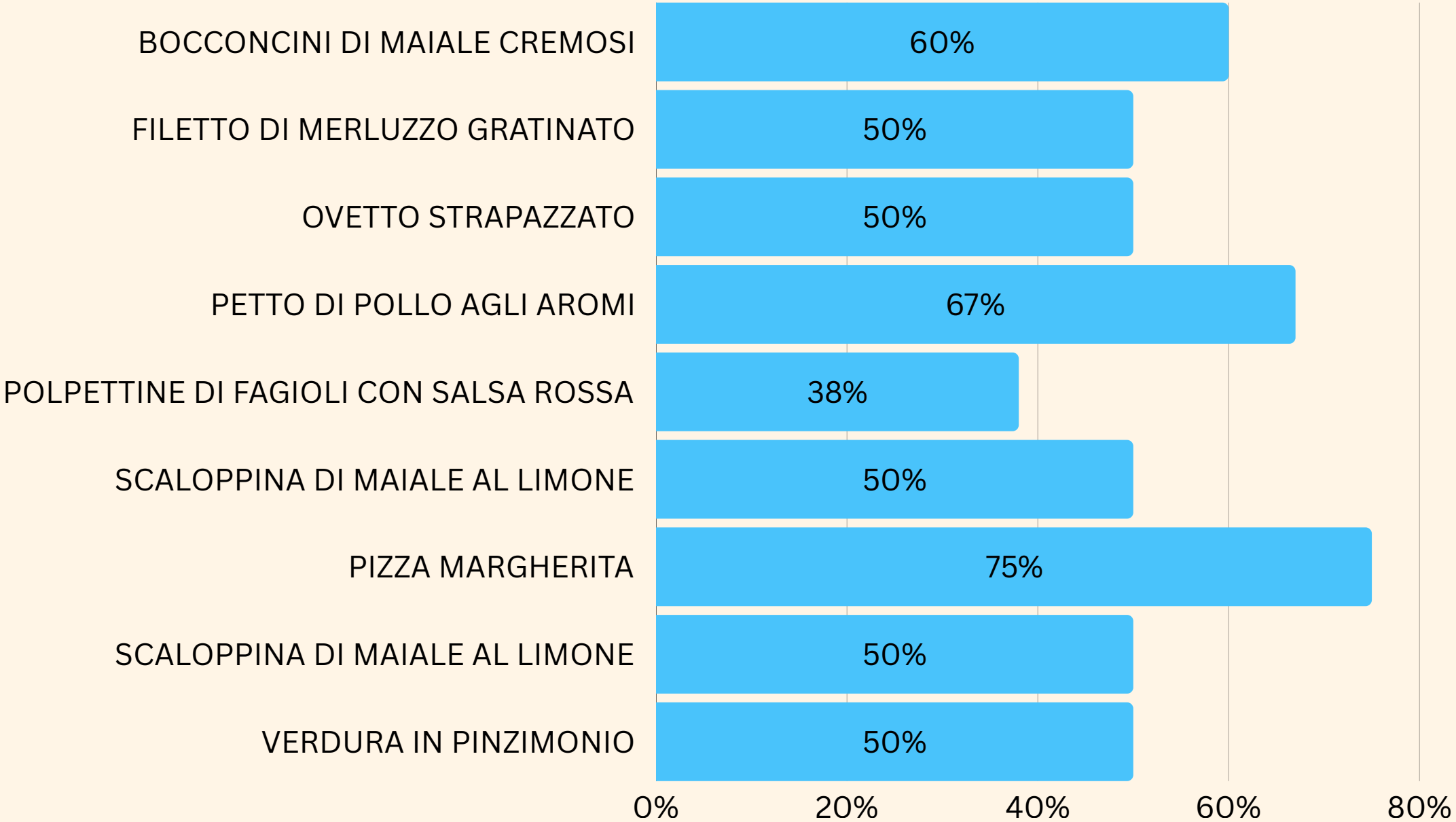
PROSCIUTTO COTTO-GRADIMENTO





SECONDI

SERVITI DALLA CUCINA DI COTIGNOLA-GRADIMENTO





SECONDI

ALTERNATIVE MENU' NO CARNE/NO MAIALE-gradimento

FALAFEL ALLA CACCIATORA

BAGNACAVALLO



STRACCHINO BIO

MASSA LOMBARDA



POLPETTE VEGETALI TRICOLORE

MASSA LOMBARDA



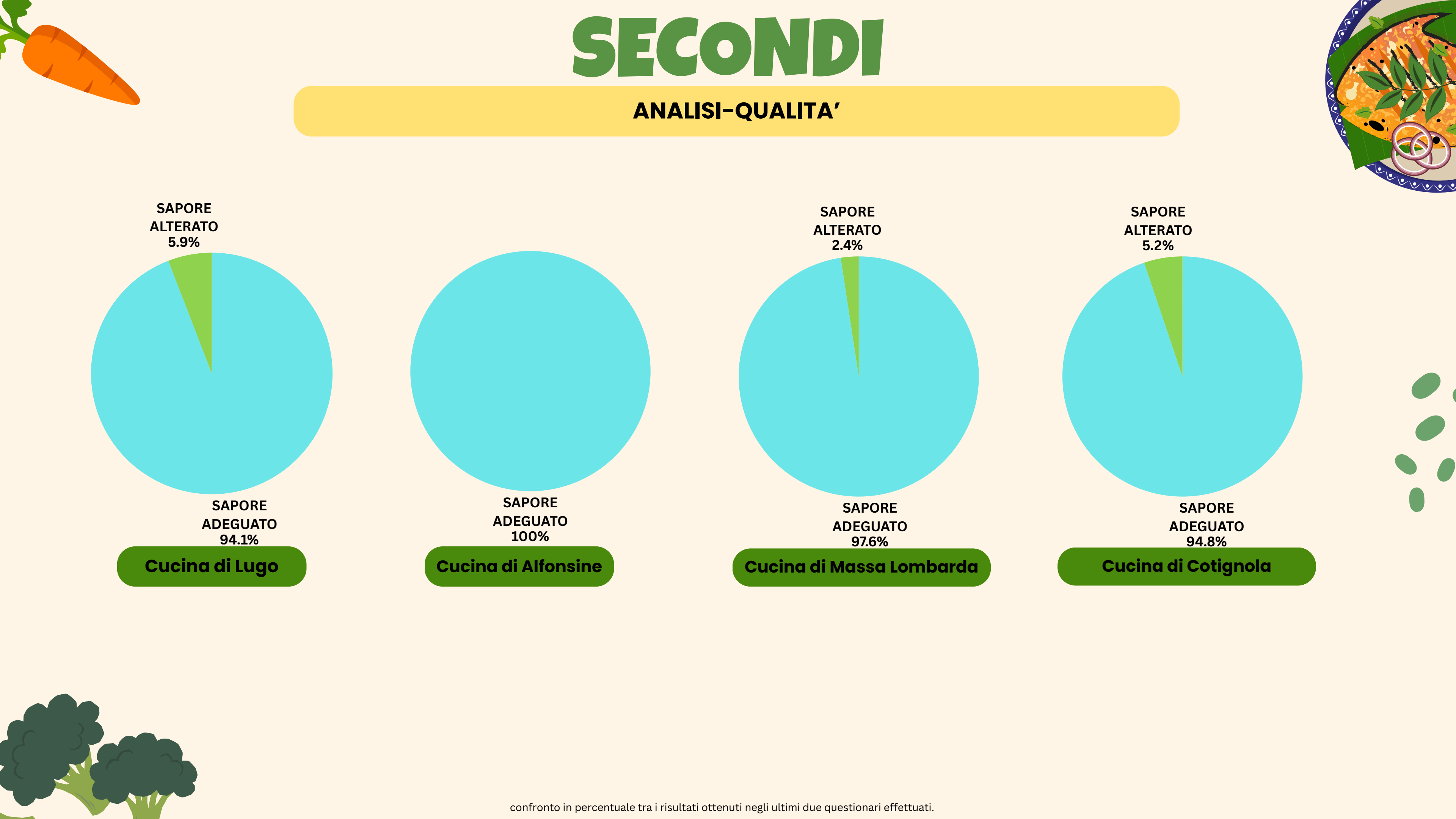
BURGERINO DI SPINACI

CONSELICE



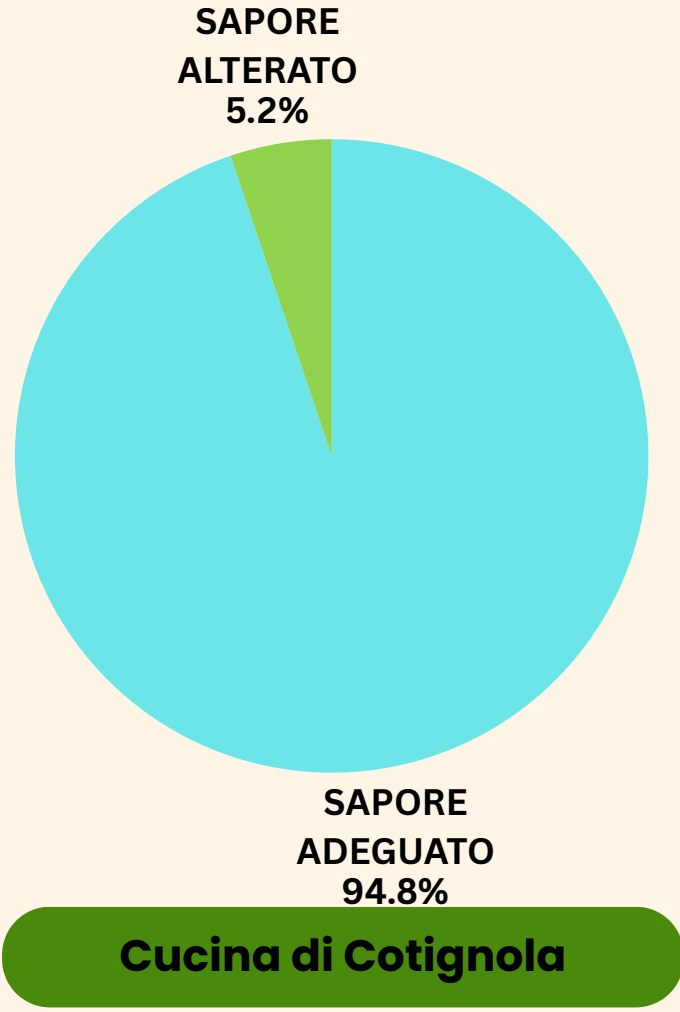
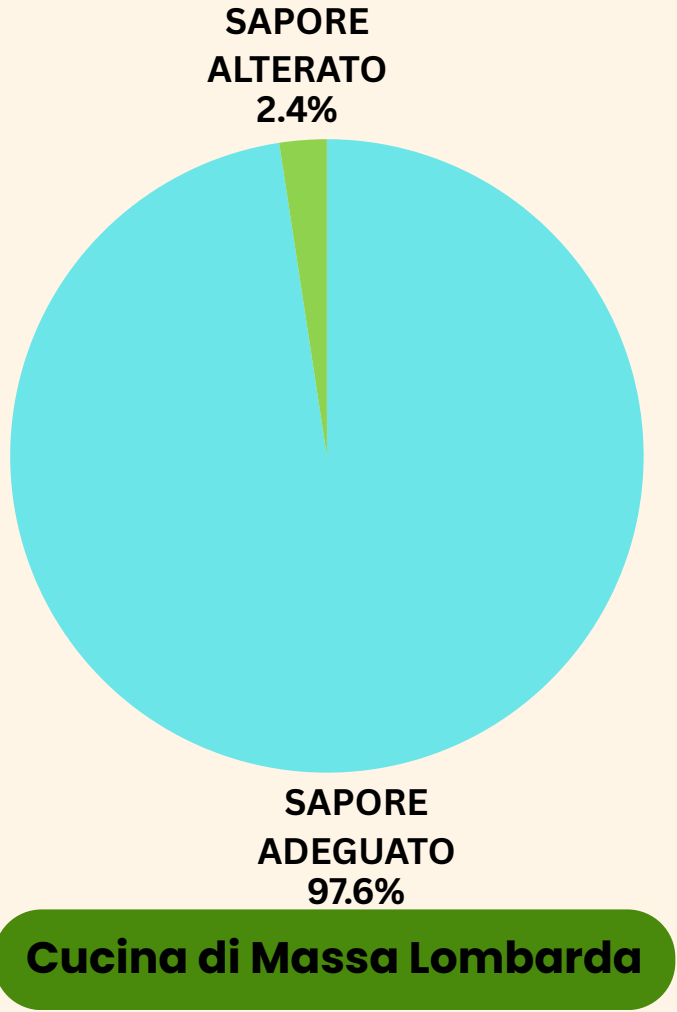
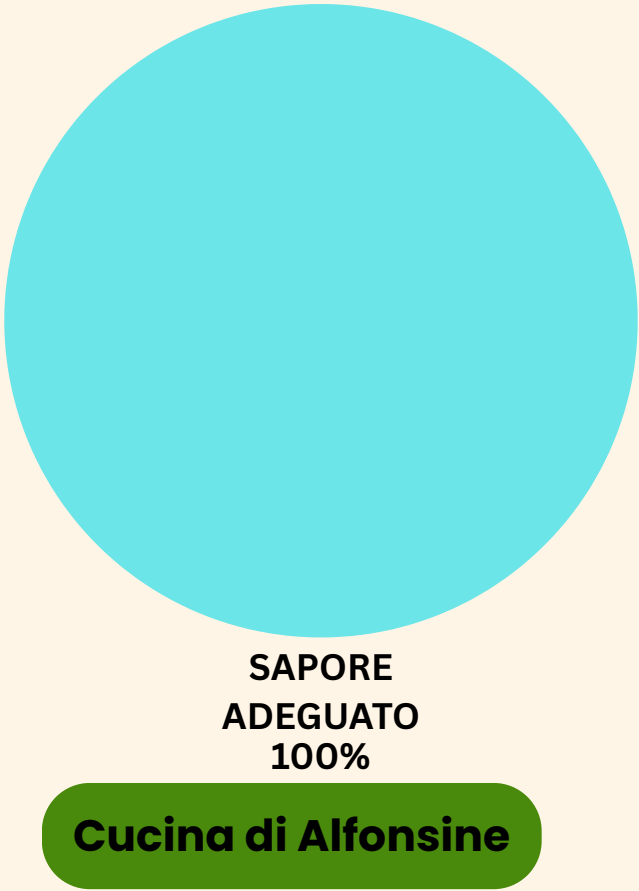
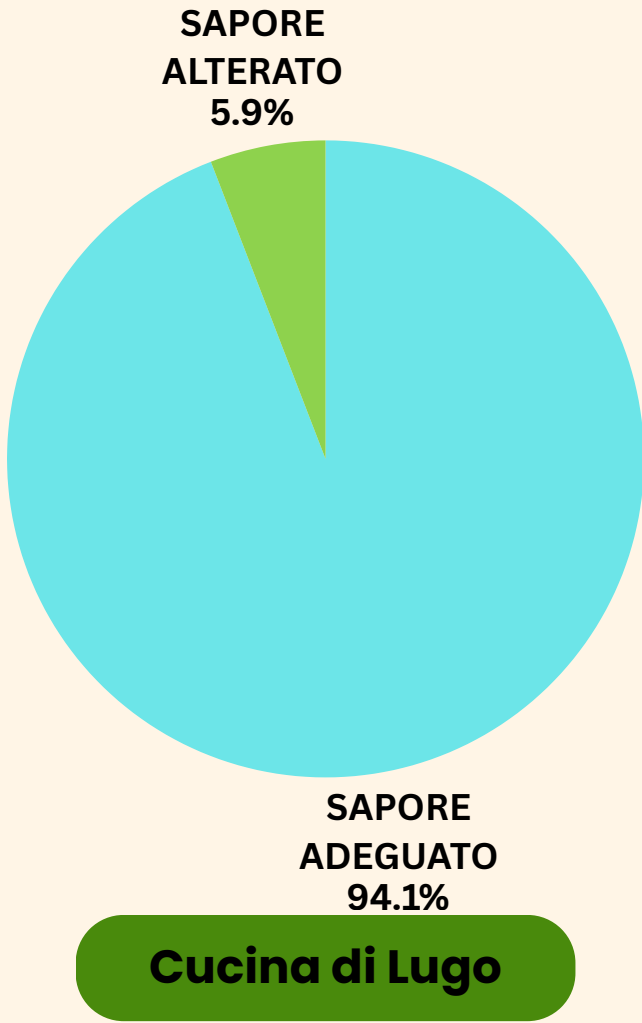
BAGNACAVALLO



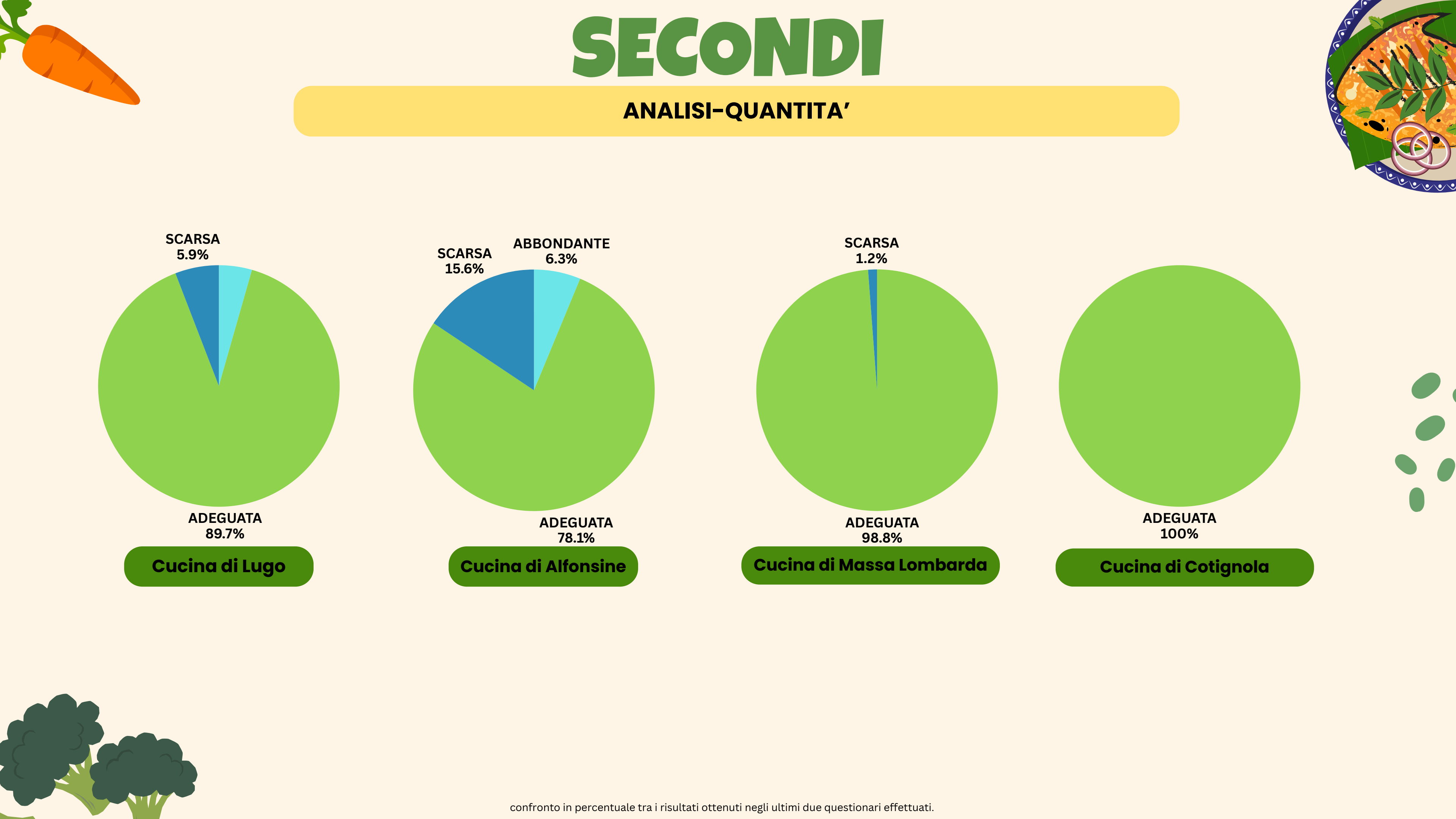


SECONDI

ANALISI-QUALITA'

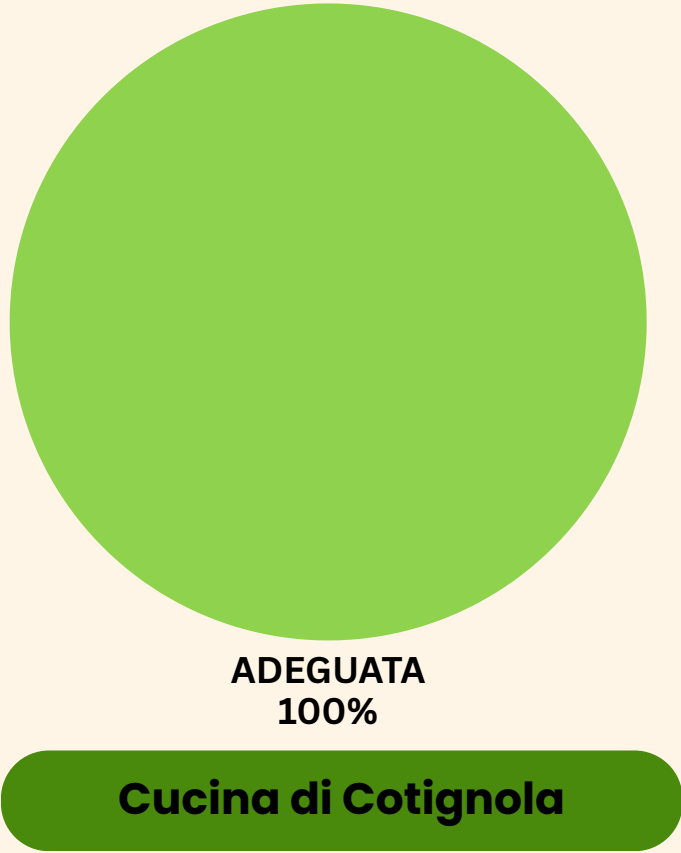
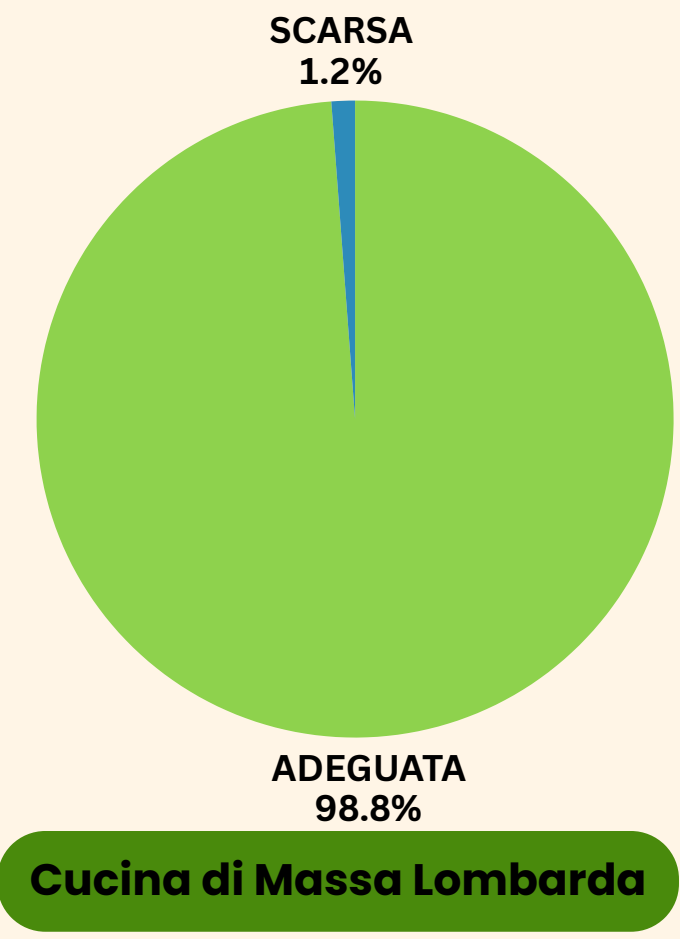
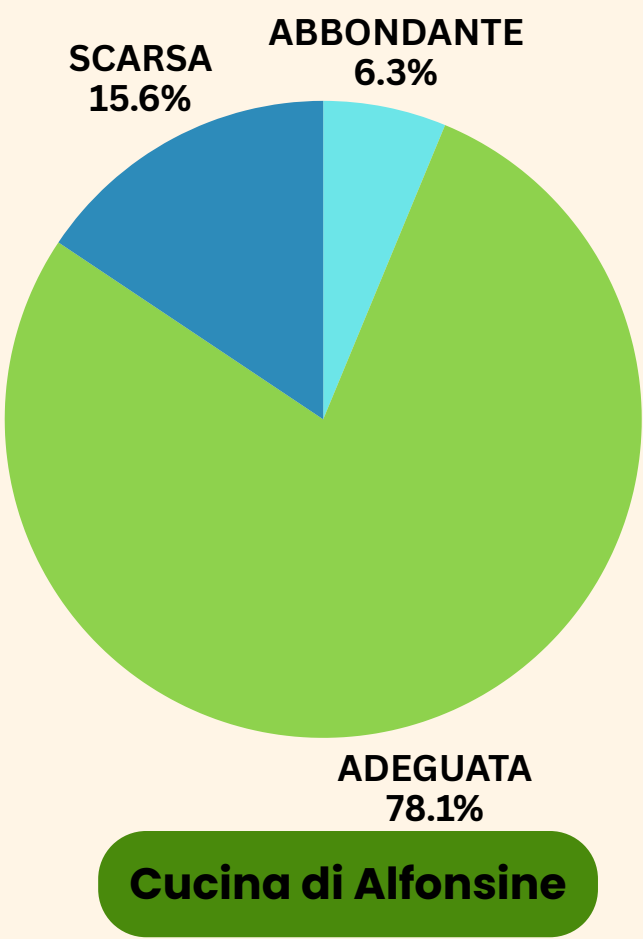
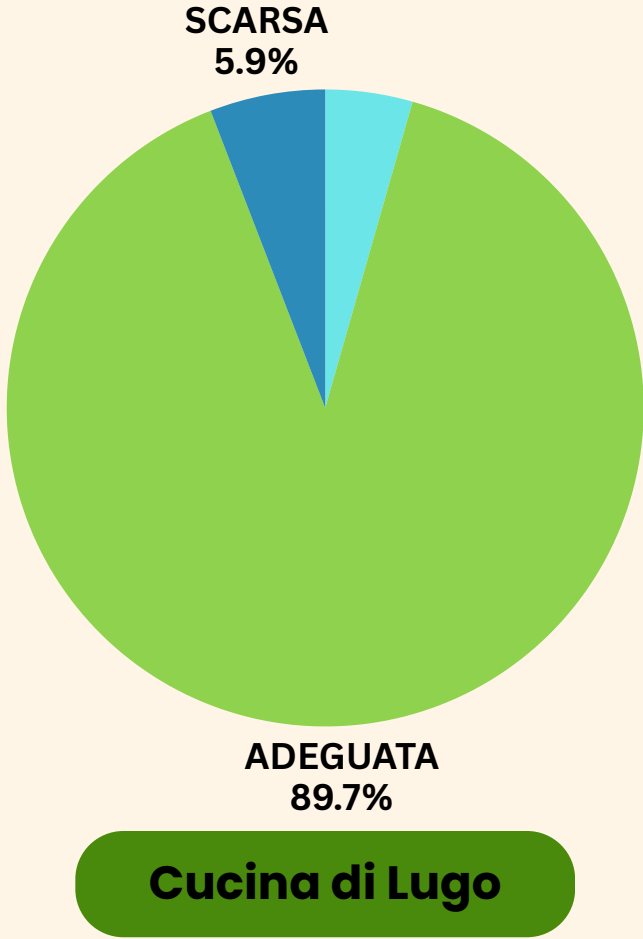


confronto in percentuale tra i risultati ottenuti negli ultimi due questionari effettuati.

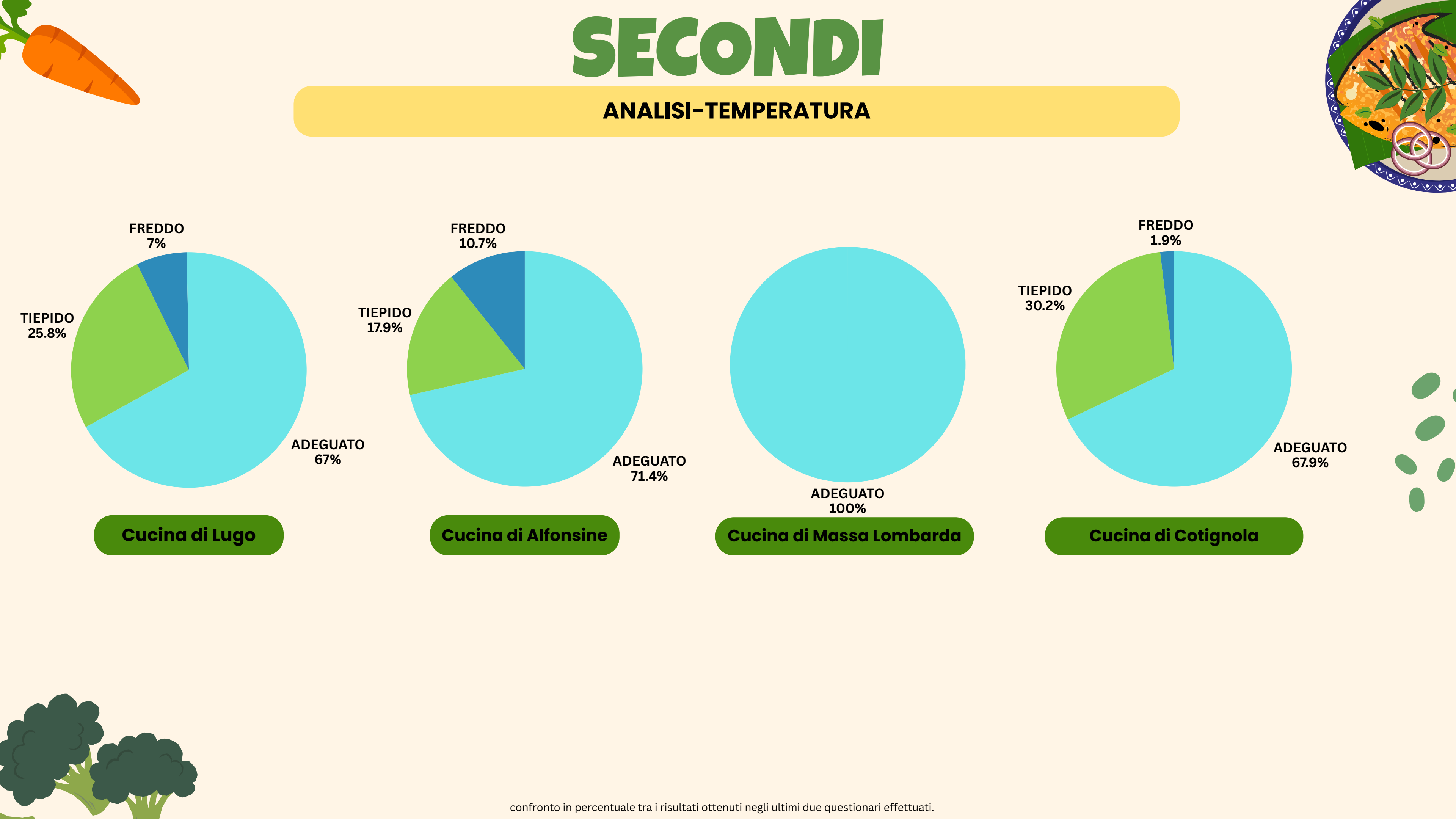


SECONDI

ANALISI-QUANTITA'

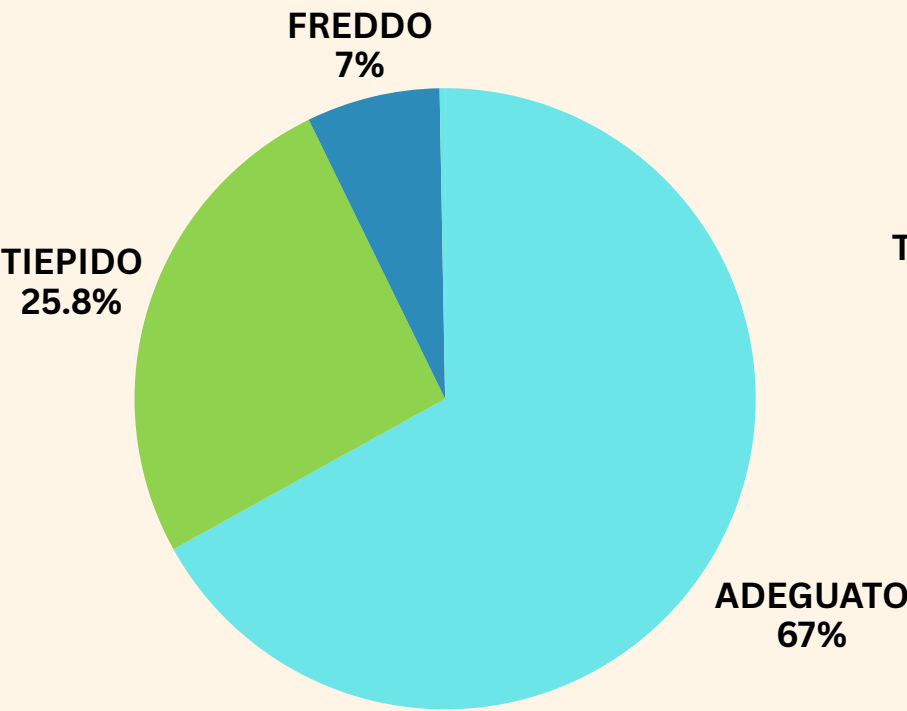


confronto in percentuale tra i risultati ottenuti negli ultimi due questionari effettuati.

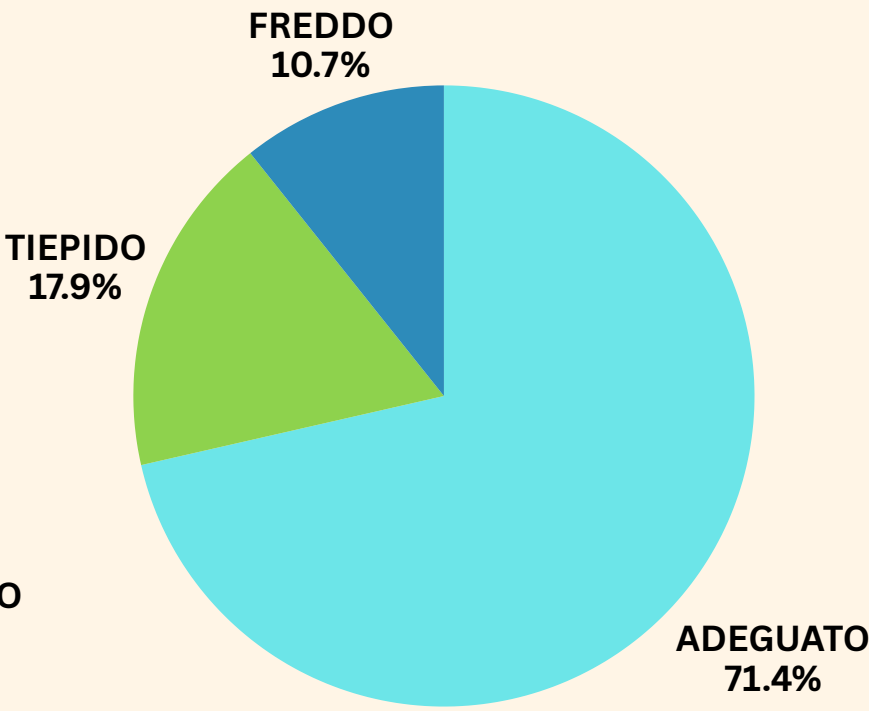


SECONDI

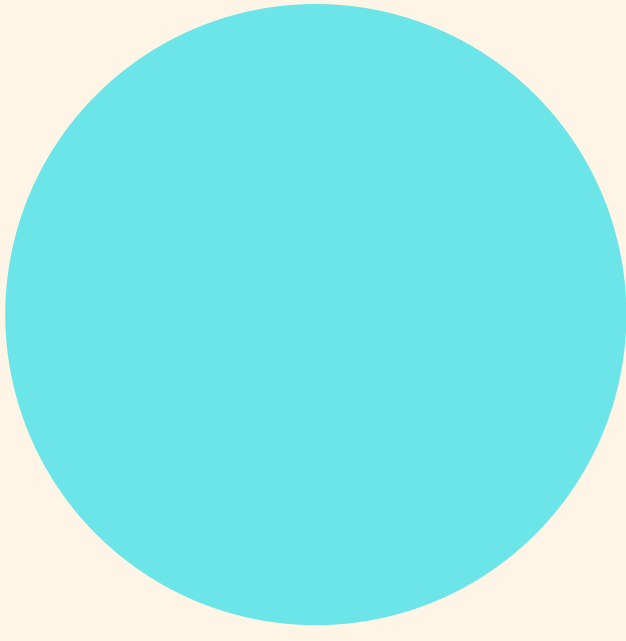
ANALISI-TEMPERATURA



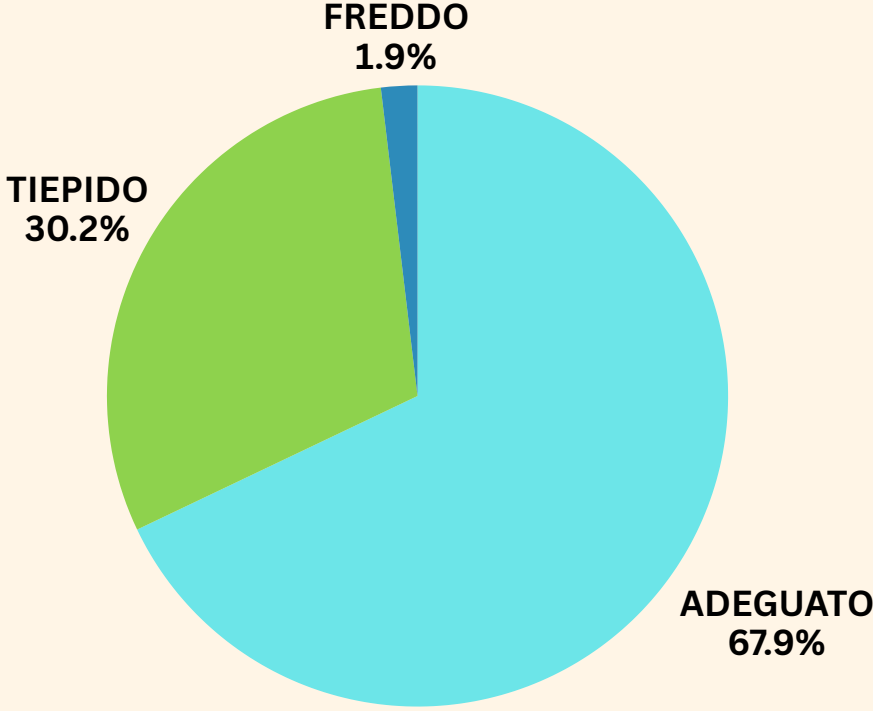
Cucina di Lugo



Cucina di Alfonsine



Cucina di Massa Lombarda



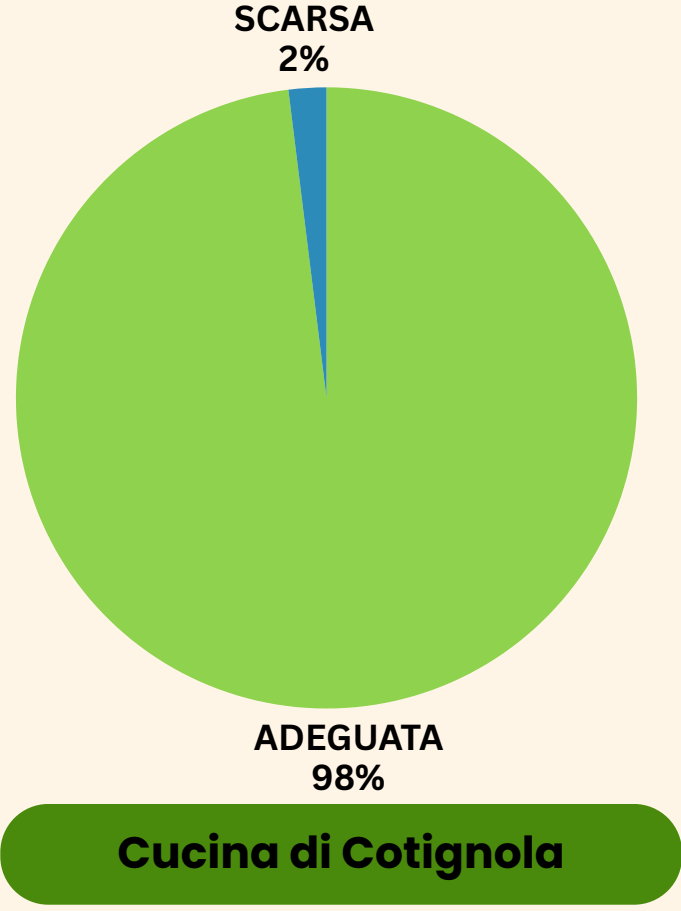
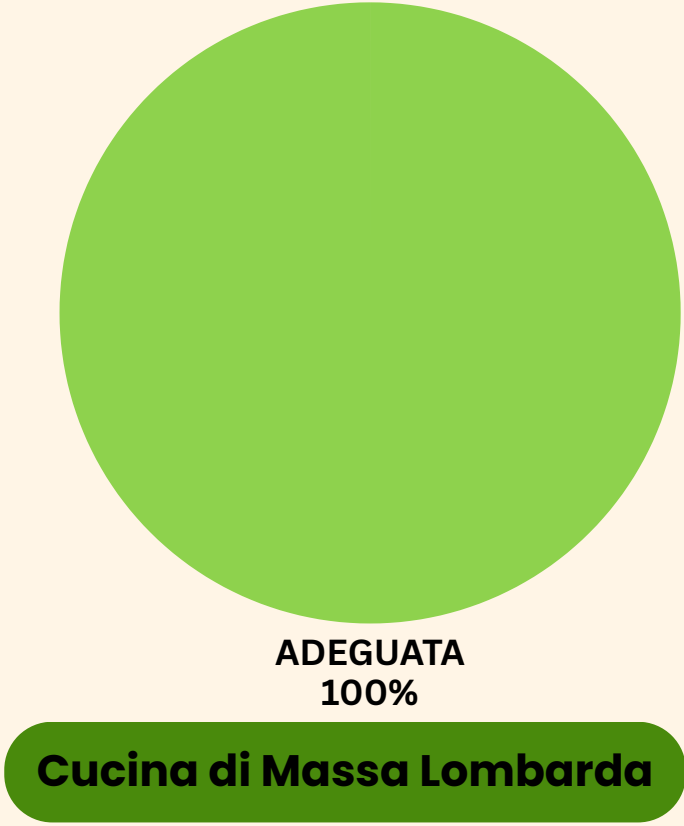
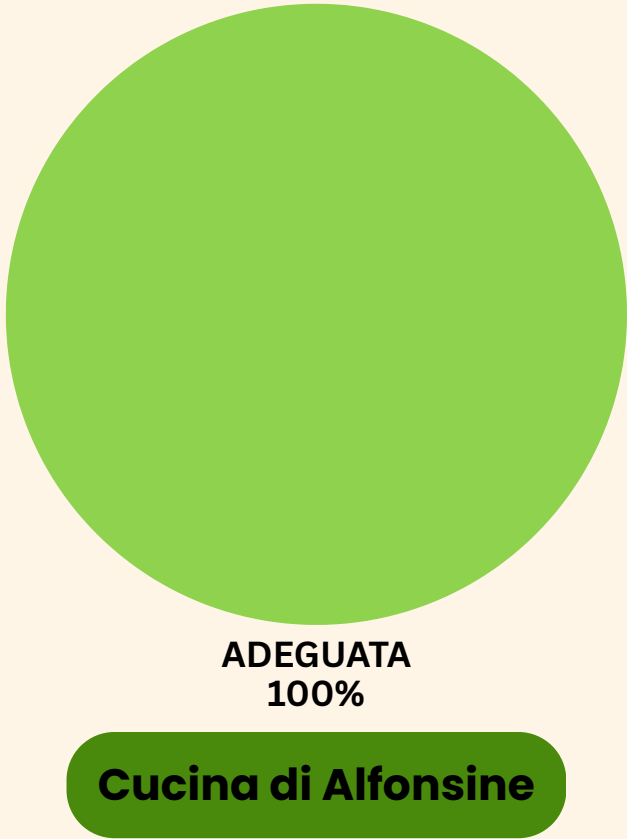
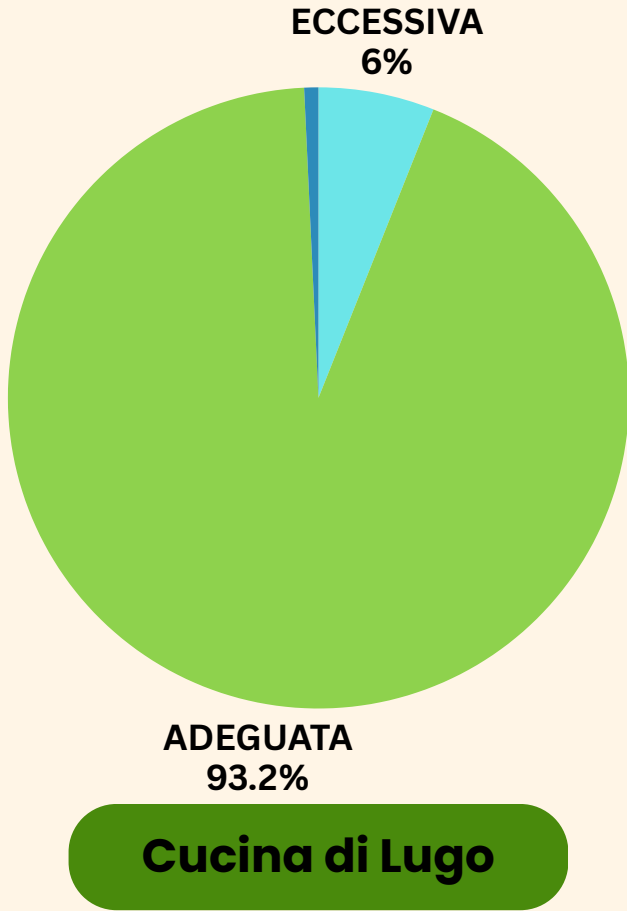
Cucina di Cotignola

confronto in percentuale tra i risultati ottenuti negli ultimi due questionari effettuati.



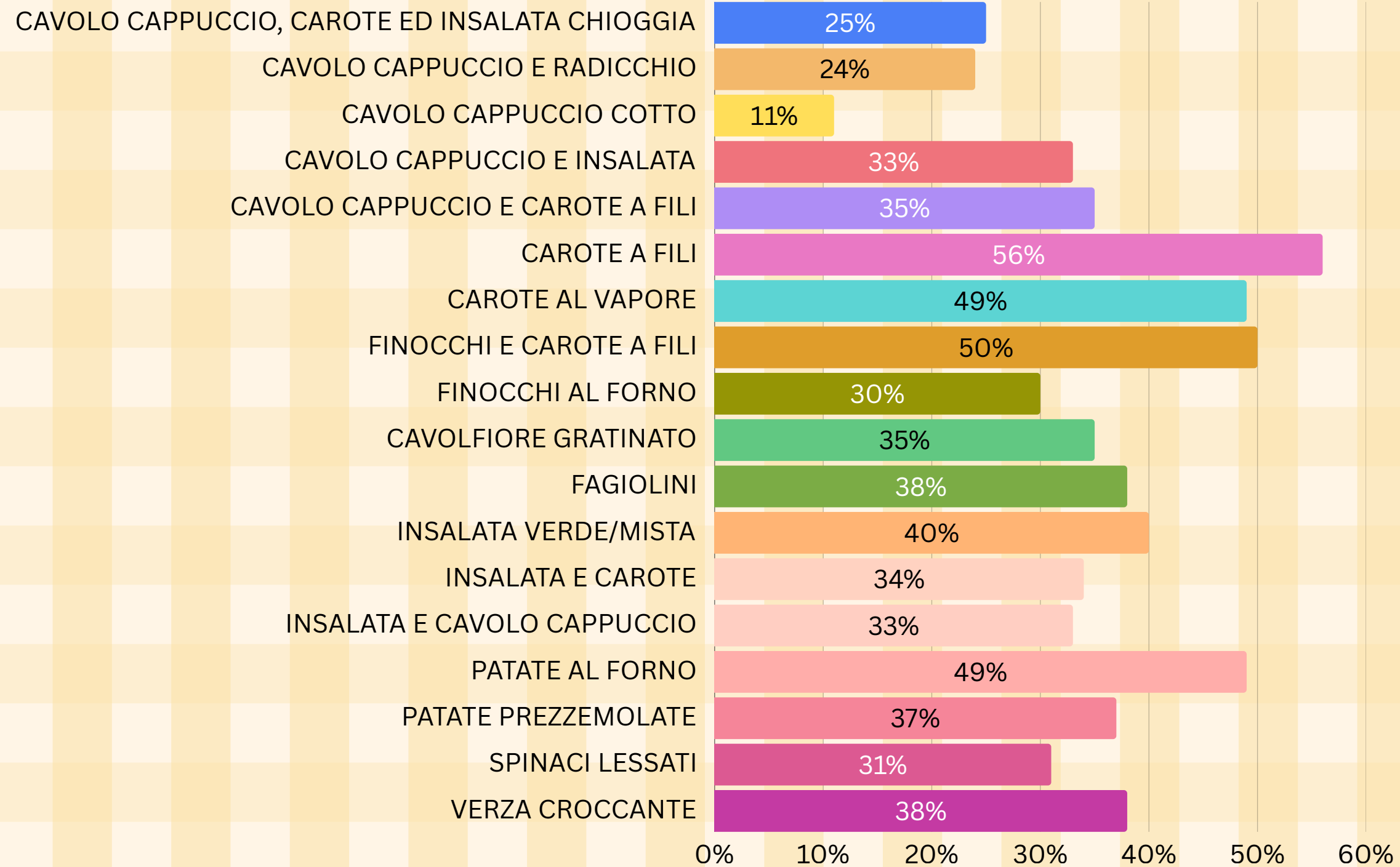
SECONDI

ANALISI-COTTURA

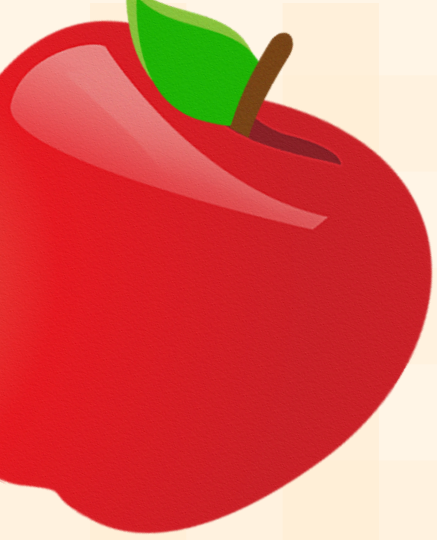


confronto in percentuale tra i risultati ottenuti negli ultimi due questionari effettuati.

CONTORNI

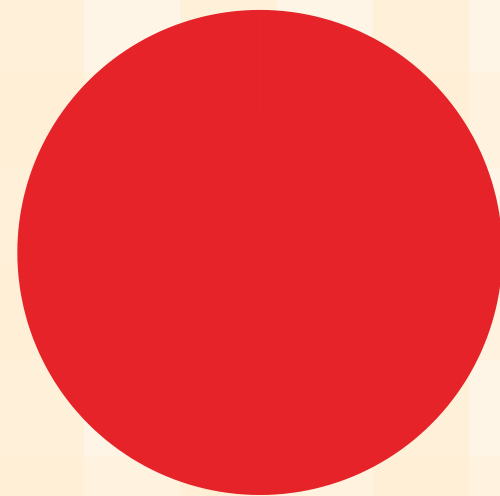


*Media ponderata del livello di gradimento di scuole dell'infanzia e scuole primarie servite dalla cucina di Lugo, Alfonsine, Massa Lombarda e Cotignola



FRUTTA

ANANAS



INTEGRA
100%

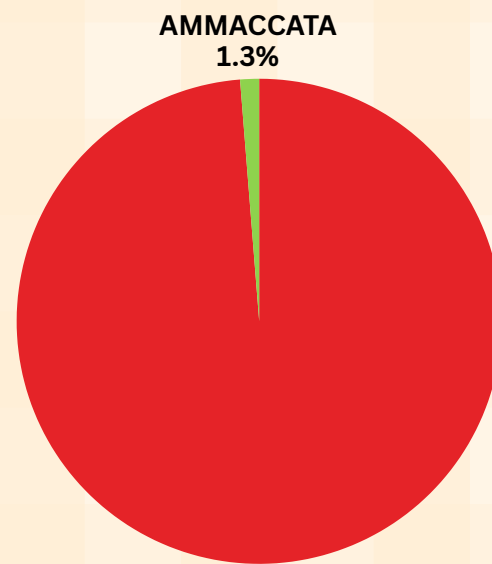
QUALITA'



MATURA
100%

MATURAZIONE

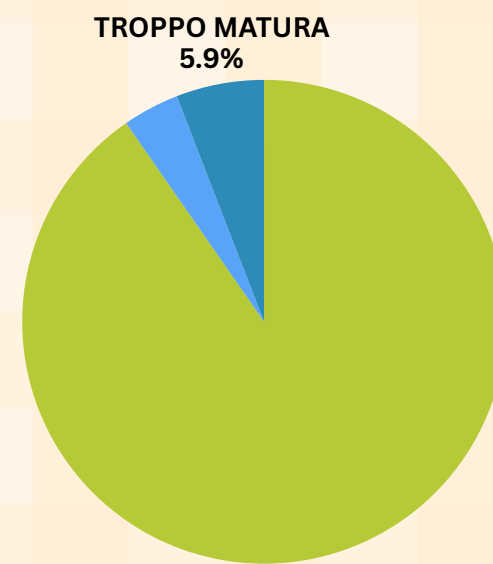
ARANCIA



AMMACCATA
1.3%

INTEGRA
98.7%

QUALITA'

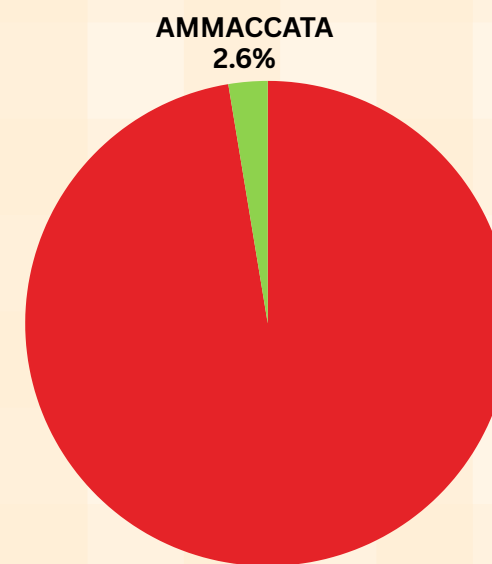


TROPPO MATURA
5.9%

MATURA
90.3%

MATURAZIONE

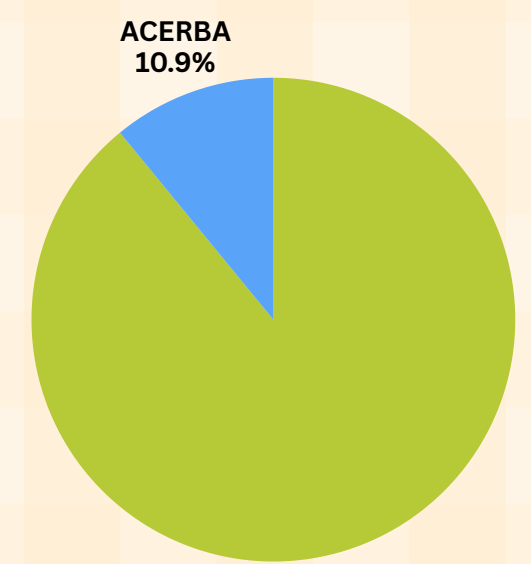
BANANA



AMMACCATA
2.6%

INTEGRA
97.4%

QUALITA'

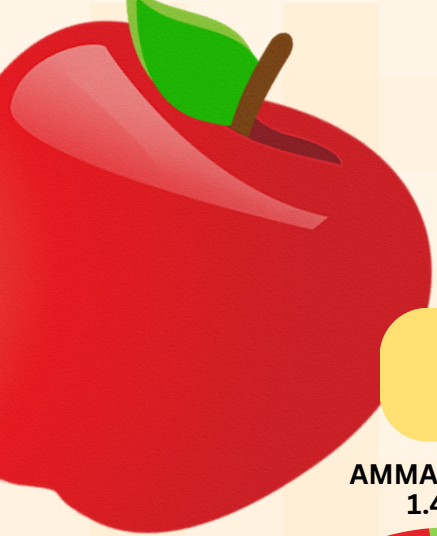


ACERBA
10.9%

MATURA
89.1%

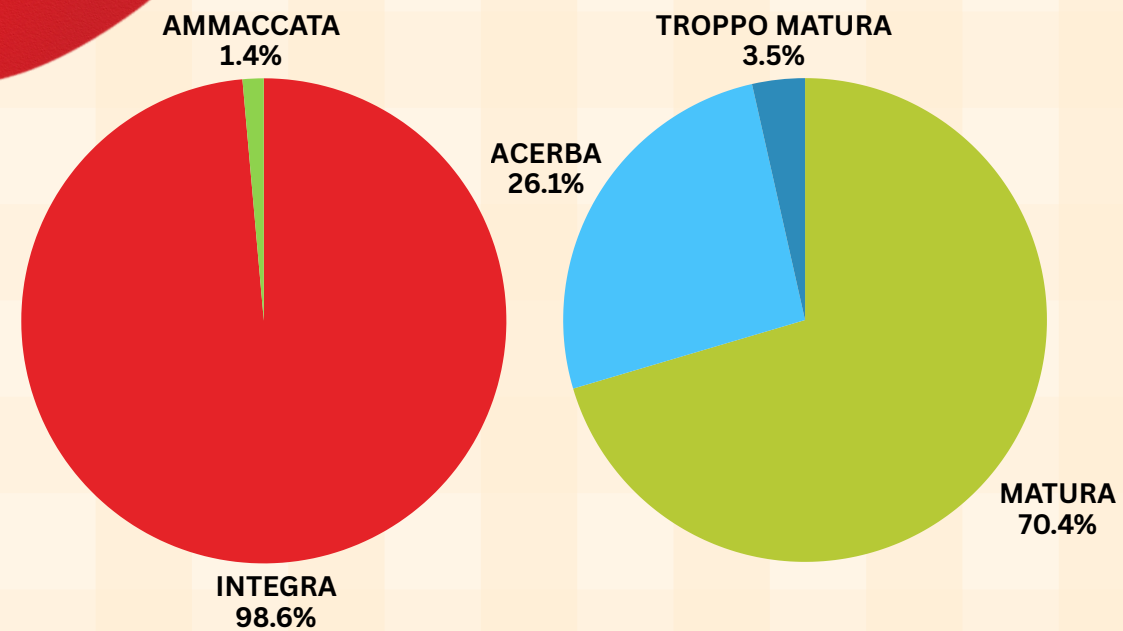
MATURAZIONE





FRUTTA

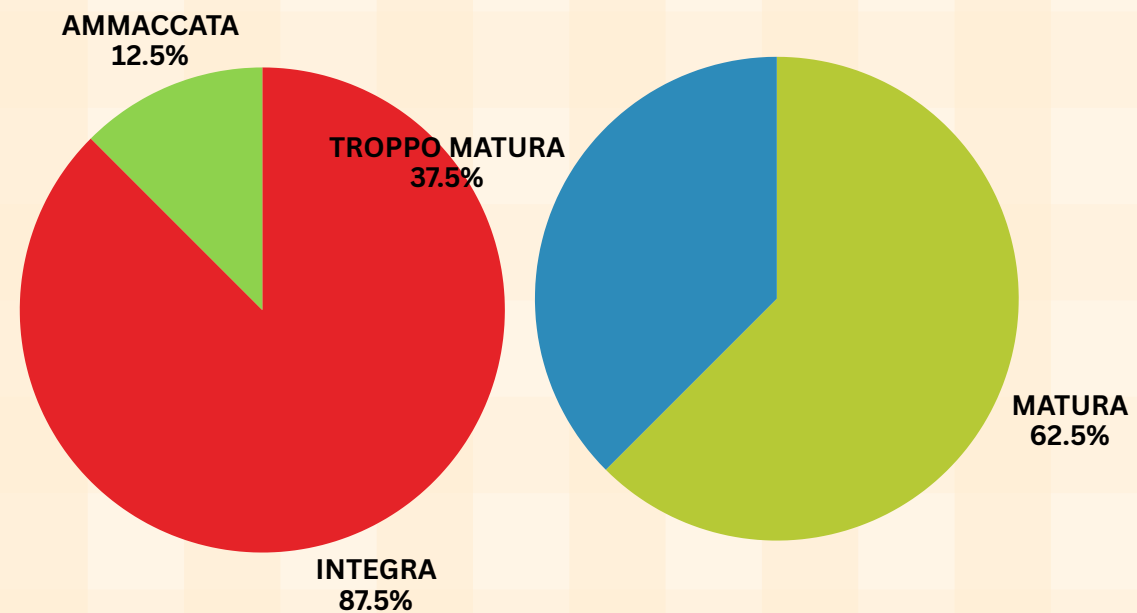
KIWI



QUALITA'

MATURAZIONE

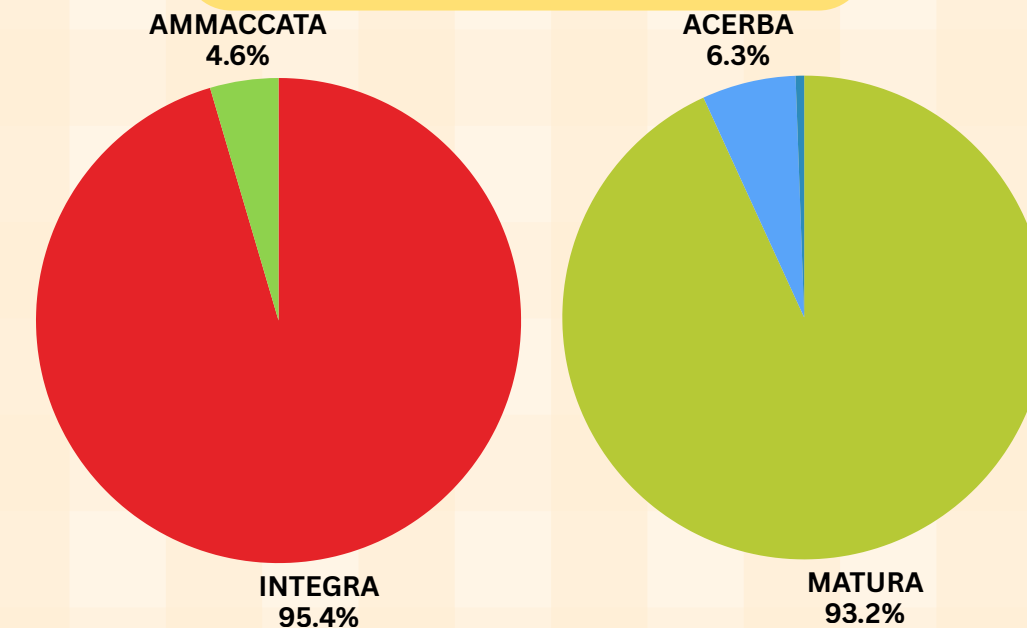
MANDARINI



QUALITA'

MATURAZIONE

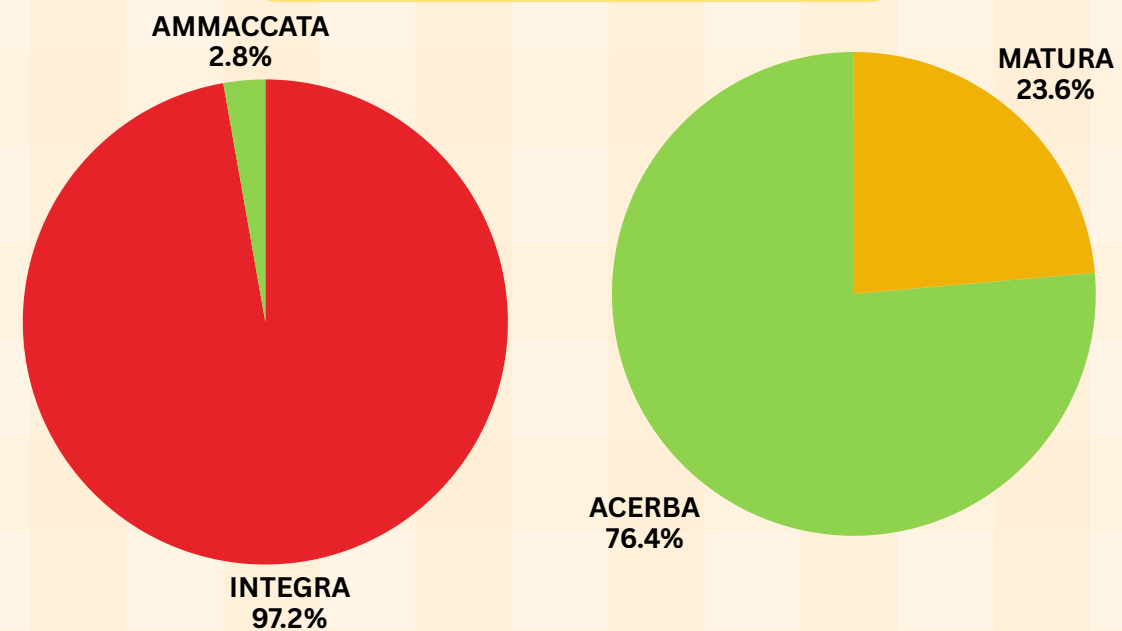
MELA



QUALITA'

MATURAZIONE

PERA



QUALITA'

MATURAZIONE

