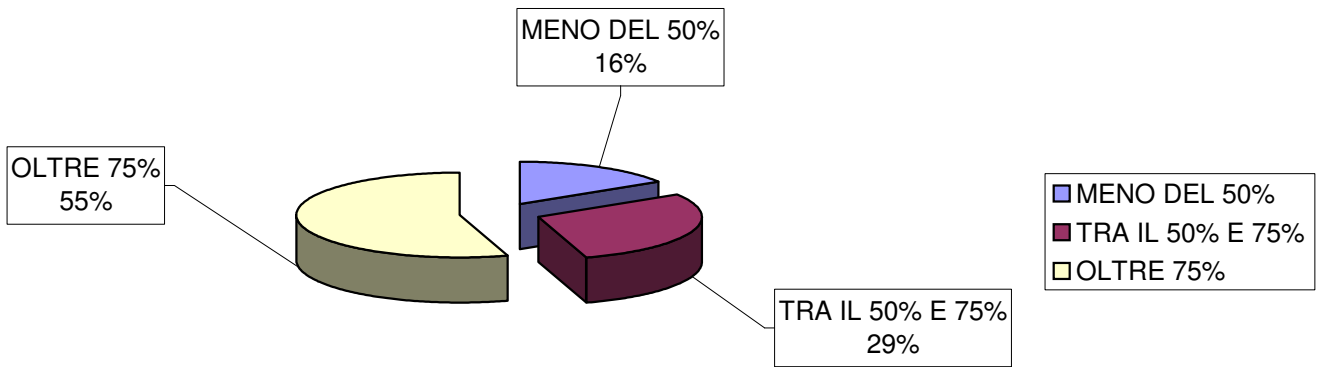
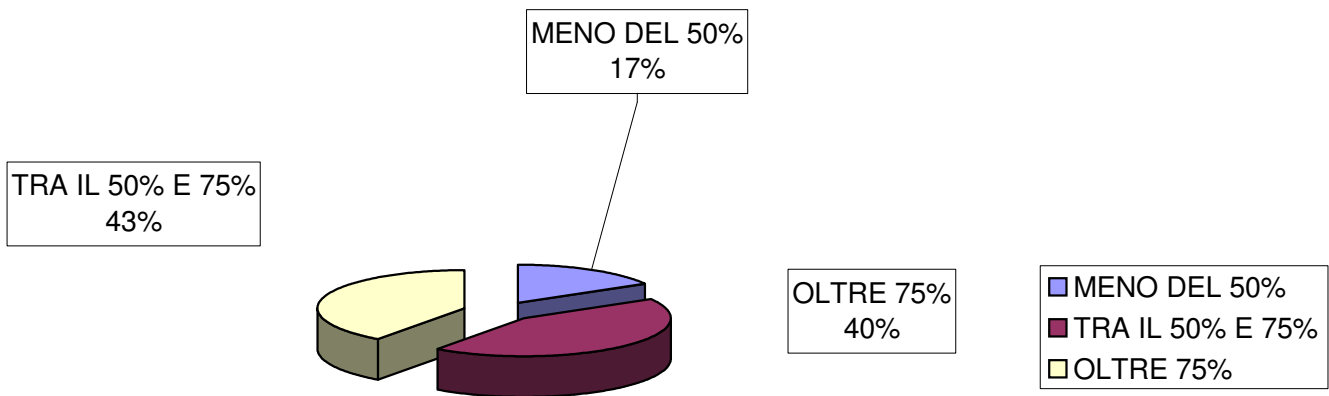


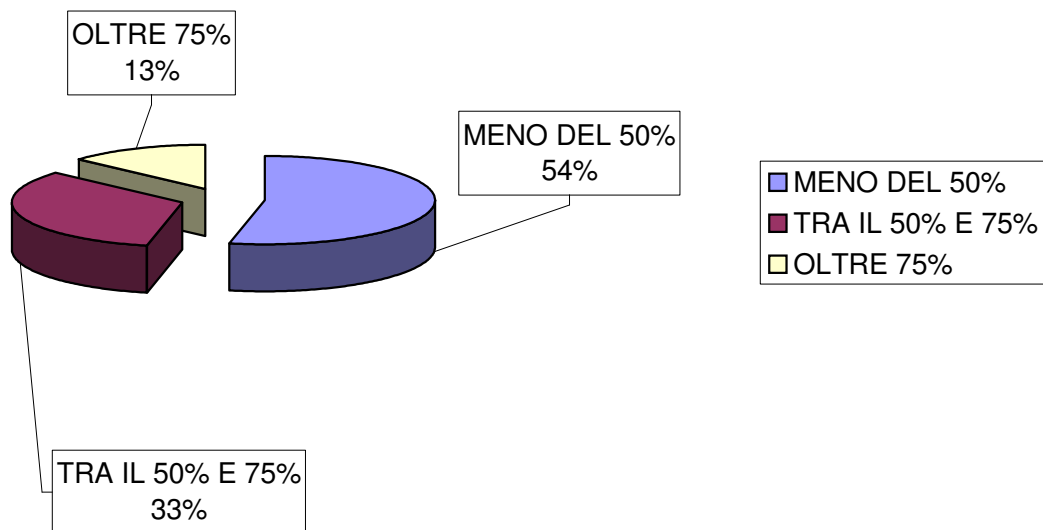
### Indice del gradimento 1° piatto



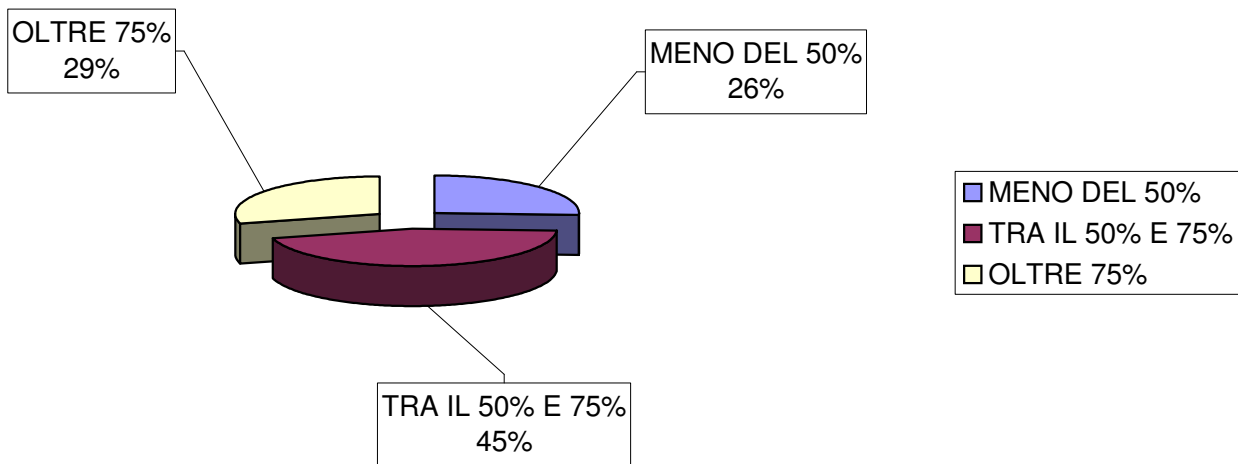
### Indice di gradimento 2° piatto



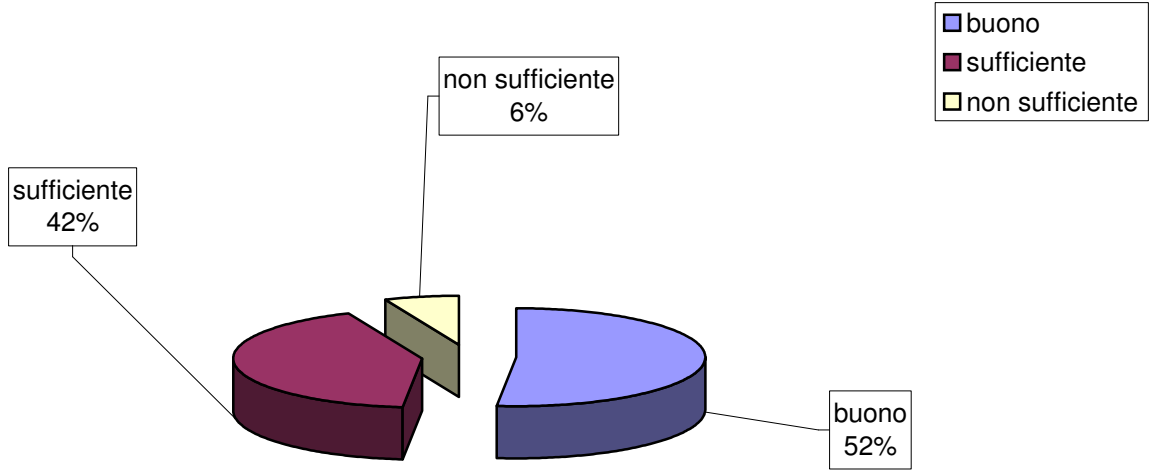
### Indice di gradimento Contorno



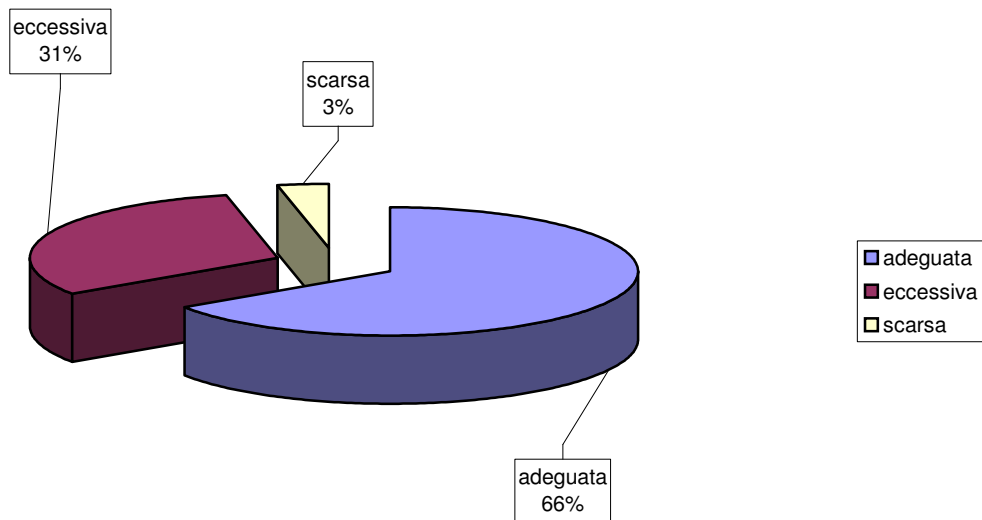
### Indice di gradimento Frutta



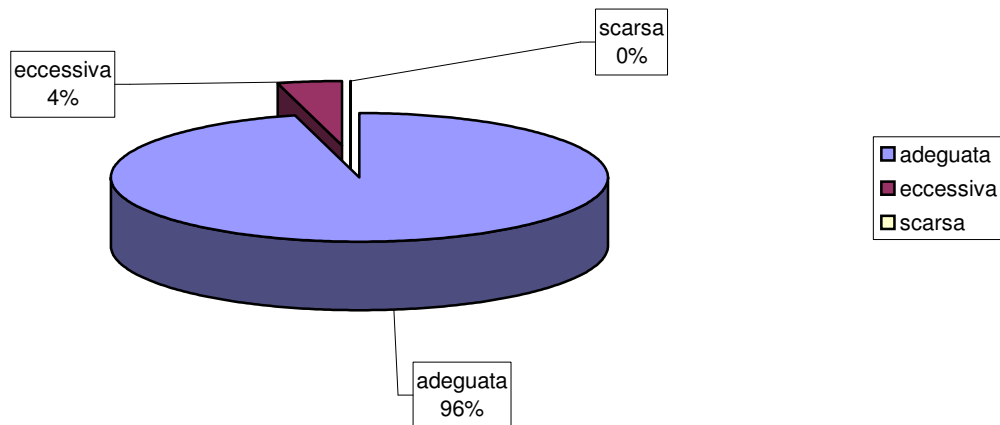
### Giudizio globale



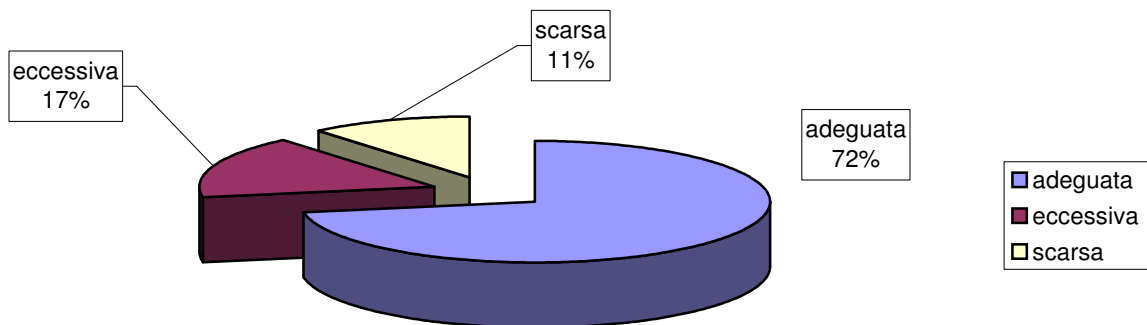
### Cottura del Cibo - 1° piatto



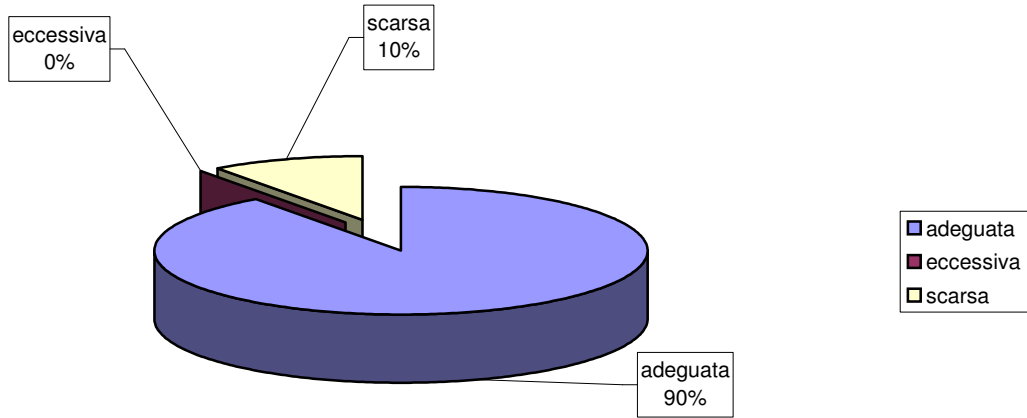
### Cottura del cibo - 2° piatto



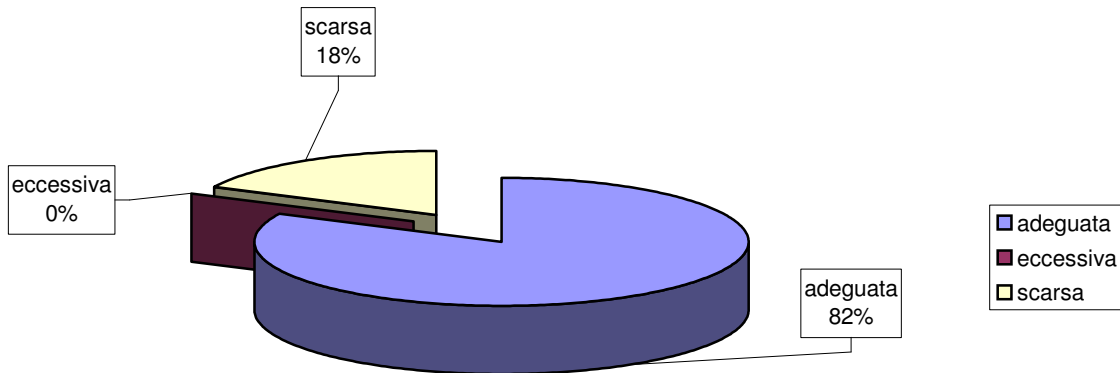
### Cottura del cibo - Contorno



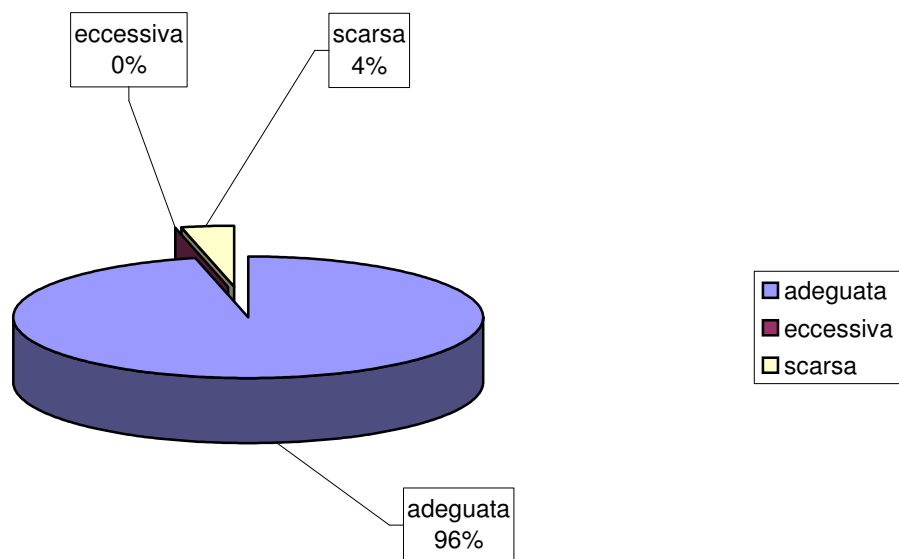
### Quantità del cibo servito - 1° piatto



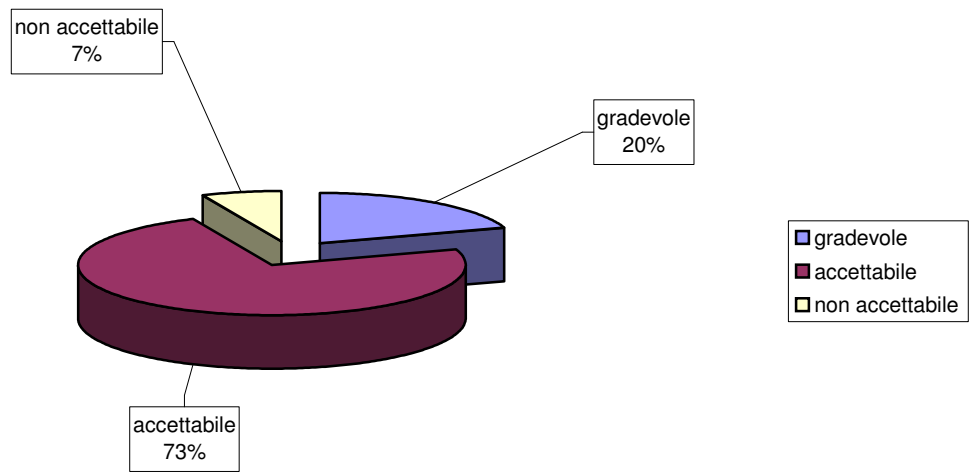
### Quantità del cibo servito - 2° piatto



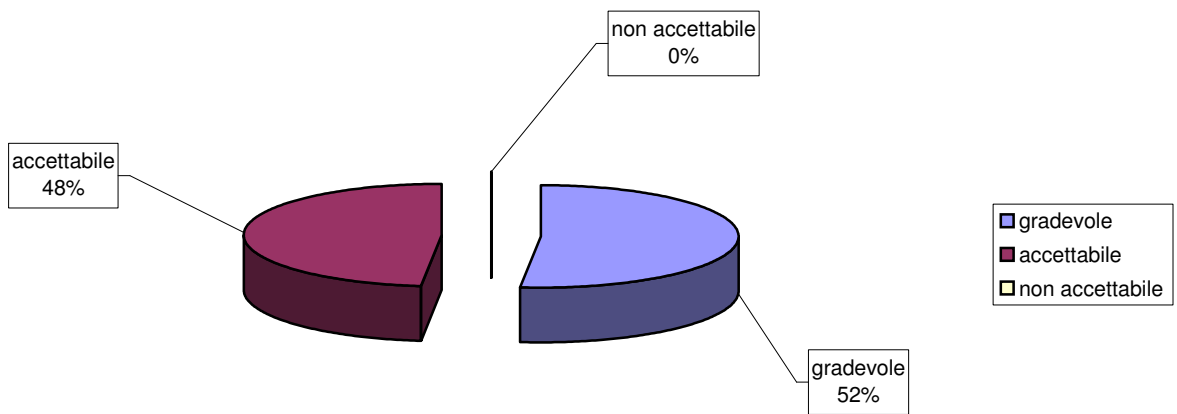
### Quantità del cibo servito - Contorno



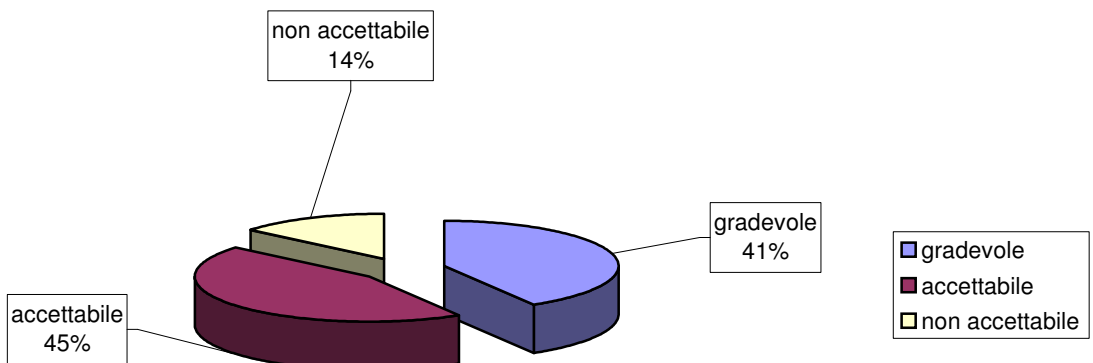
### Sapore del 1° piatto



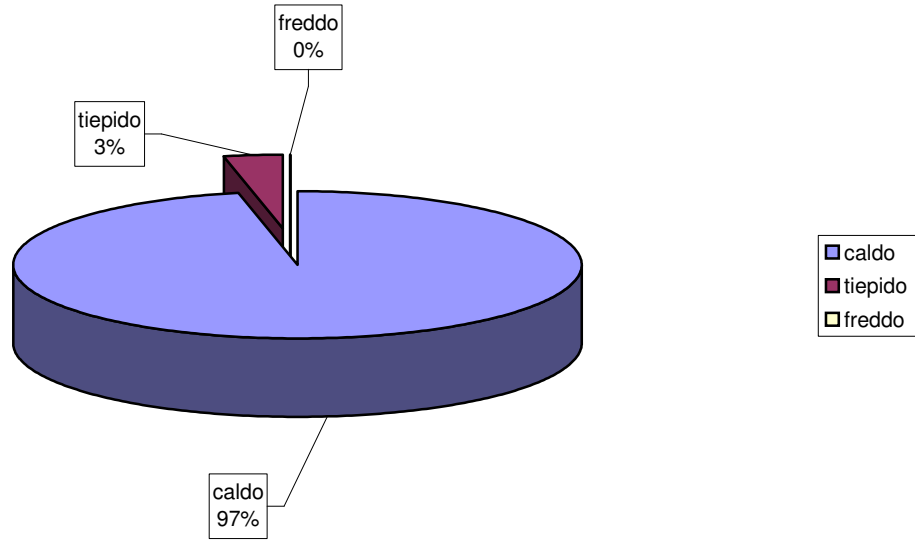
### Sapore del 2° piatto



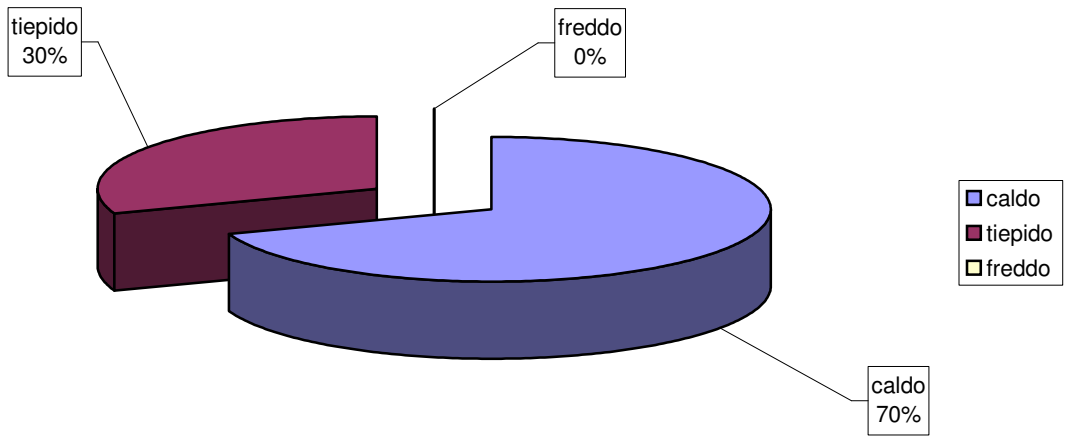
### Sapore del Contorno



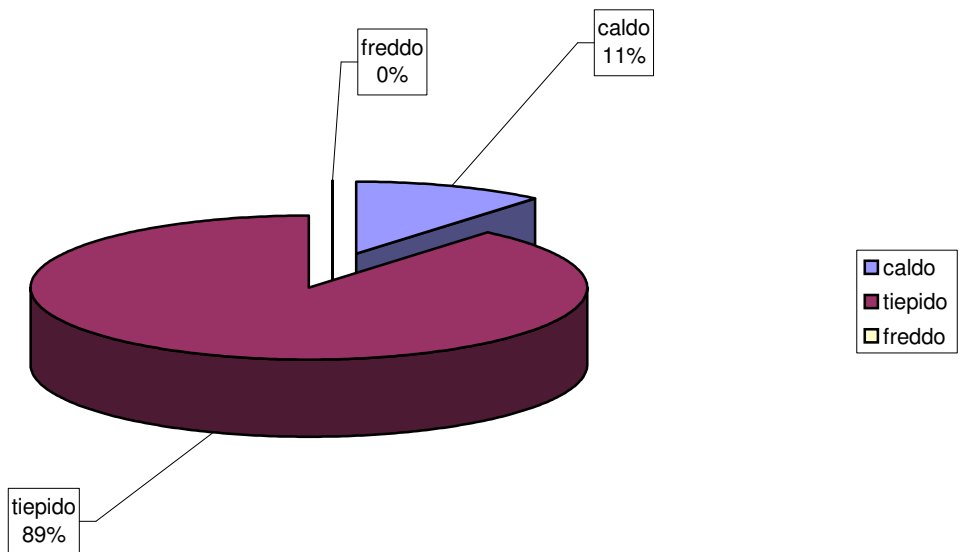
### Temperatura del 1° piatto caldo



### Temperatura del cibo - 2° piatto caldo



### Temperatura del cibo - Contorno caldo



N. PROGRESSIVO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Data</b>	29/10/2009	05/11/2009	04/12/2009	13/11/2009	25/11/2009	21/12/2009	21/12/2009	26/01/2010	08/02/2010	22/02/2010
<b>scuola</b>	De Amicis	De Amicis	Elem. Mozzi	Elem. Battisti	Elem. Battisti	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi	Materna Rodari	elem. Mozzi	elem. Mozzi
<b>MENU'</b>	Halloween									
<b>1 piatto</b>	riso alla zucca	Pasta al pomodoro	<b>Passato di verdure con crostini</b>	Risotto giallo	Lasagne	Risotto giallo	Risotto giallo	Polenta	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi
<b>2° piatto</b>	sformato di proscitto e zucca	Petto di pollo al latte	merluzzo gratinato	merluzzo in umido		fesa di tacchino al forno	fesa di tacchino al forno	Pollo alla cacciatora	Mozzarella	Parmiggiano reggiano
<b>Contorno</b>	carote julienne	<b>Piselli carote</b>	patate al forno	<b>insalata</b>	Fagiolini	<b>carote e piselle</b>	carote e piselle	<b>Carote crude</b>	<b>carote cotte</b>	cornetti
<b>Frutta</b>	mele	Mele arance	mandarini			kiwi	kiwi	Mandarini	<b>kiwi</b>	<b>Kiwi</b>
<b>Temperatura del cibo</b>										
<b>1° piatto caldo</b>	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
<b>2° piatto caldo</b>	C	C	C	C		C	T	C		
<b>Contorno caldo</b>		T	T		T	T	T		C	T
<b>Cottura del cibo</b>										
<b>1 piatto</b>	A	E	A	E	A	E	E	A	A	A
<b>2° piatto</b>	A	A	A	A		A	A	A	A	
<b>Contorno</b>		A	A		A	E	E		A	A
<b>Quantità porzione servita</b>										
<b>1 piatto</b>	A	A	S	A	A	A	A	A	A	A
<b>2° piatto</b>	A	A	S	A		A	A	A	A	A
<b>Contorno</b>	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
<b>Sapore</b>										
<b>1 piatto</b>	G	A	A	A	G	A	A	A	G	A
<b>2° piatto</b>	G	G	A	A		G	G	G	G	G
<b>Contorno</b>		G	A	A	A	NA	A	G	G	G
<b>Giudizio globale</b>	B	B	S	S	B	S	S	B	B	B
<b>Indice di gradimento</b>										
<b>gradimento 1° piatto</b>	C	B	<b>A</b>	C	C	C	C	C	C	C
<b>Gradimento 2° piatto</b>	C	B	B	C		C	C	C	B	C
<b>Gradimento Contorno</b>	C	<b>A</b>	C	<b>A</b>	B	A	B	<b>A</b>	<b>A</b>	B
<b>Gradimento Frutta</b>	C	B	B	C	B	B	B	B	<b>A</b>	A



N. PROGRESSIVO	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>Data</b>	213/02/2010	26/02/2010	21/12/2009	01/03/2010	17/02/2010	17/02/2010	18/03/2010	18/03/2010	14/12/2009	18/01/2010	21/01/2010
<b>scuola</b>	elem. Mozzi	Materna Mozzi 2	elem. Mozzi	Materna Rodari	elem. Mozzi	Materna Mozzi 2	elem. Mozzi	Materna Mozzi 2	Elem. Battisti	Elem. Battisti	Elem. Battisti
<b>MENU'</b>											<b>Menù regionale</b>
<b>1 piatto</b>	<b>Polenta</b>	Passato di verdura con crostini	Risotto allo Zafferano	Pizza	<b>Risotto giallo</b>	Risotto giallo	<b>Gnocchi alla Romana</b>	Gnocchi alla Romana	Pasta al pomodoro	Risotto giallo	Polenta con fontina ragù di carne e salsiccia
<b>2° piatto</b>	<b>Pollo alla cacciatora</b>	Platessa impanata	Tacchino al Forno	Prosciutto cotto	Fesa di Tacchino	Fesa di Tacchino	Fesa di tacchino	Fesa di tacchino	Mozzarella	Fesa di tacchino al forno	Patate con funghi
<b>Contorno</b>	carote cotte	patate al forno	<b>Carote</b>	<b>insalata</b>	<b>Piselli e carote</b>	<b>Piselli e carote</b>	<b>Insalata</b>	<b>Insalata</b>	<b>Carote cotte</b>	Carte piselli	
<b>Frutta</b>	Mandarini	Torta Margherita	<b>Kiwi</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Mela</b>	<b>Mela</b>	Mandarino	Mandarino	mandarini	Kiwi	Crostata
<b>Temperatura del cibo</b>											
<b>1° piatto caldo</b>	C	C	C	T	C	C	C	C	C	C	C
<b>2° piatto caldo</b>	C	C	T	T	T	T	C	C		T	T
<b>Contorno caldo</b>	T	T	T		T	T			T	T	
<b>Cottura del cibo</b>											
<b>1 piatto</b>	A	A	A	A	E	E	A	A	E	E	A
<b>2° piatto</b>	A	A	A		A	A	A	A		A	E
<b>Contorno</b>	A	E			A	A	A	A	A	S	
<b>Quantità porzione servita</b>											
<b>1 piatto</b>	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
<b>2° piatto</b>	A	A	A	A	A	A	A	A	S	A	A
<b>Contorno</b>	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
<b>Sapore</b>											
<b>1 piatto</b>	A	A	A	G	A	A	A	A	A	NA	G
<b>2° piatto</b>	A	G	A	G	A	A	A	A	G	A	A
<b>Contorno</b>	A	A	A	A	A	A	G	G	G	A	G
<b>Giudizio globale</b>	S	B	S	B	B	B	S	S	B	S	B
<b>Indice di gradimento</b>											
<b>gradimento 1° piatto</b>	A	C	B	C	A	B	A	B	C	C	C
<b>Gradimento 2° piatto</b>	A	B	B	C	B	B	B	B	B	B	B
<b>Gradimento Contorno</b>	B	B	A	A	A	A	A	A	A	B	
<b>Gradimento Frutta</b>	C	C	A	A	A	A	C	B	B	B	C

N. PROGRESSIVO	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Data	18/03/2010	23/04/2010	14/05/2010	14/05/2010	17/05/2010	17/05/2009	19/05/2010	19/05/2010	19/05/2010	19/05/2010
scuola	Elem. Battisti	elem. Mozzi	elem. De Amicis	Media Cameroni	Elem. Bicetti	Materna Geromina	Materna Geromina	Elem. Bicetti	Media Cameroni	elem. De Amicis
MENU'	Menù regionale		menù Regionale	menù Regionale						
1 piatto	Gnocchi alla Romana	Passato di versure con crostini	Pasta alla pescatrice	Pasta alla pescatrice	pasta al pomodoro	risotto al prezzemolo	pasta all'olio	pasta al pesto	pasta all'olio	pasta all'olio
2° piatto	Spallotto alla Giudea	Merluzzo gratinato	Lombatine in salsa di peperoni	Lombatine in salsa di peperoni	parmigiano reggiano	bresaola di manzo	parmigiano reggiano	hamburger di manzo	fontina	hamburger di manzo
Contorno	Insalata	Patate al forno	insalata	insalata mele	carote cotte	insalata mista	pomodori	fagiolini	carote e pomodori	fagiolini
Frutta	Mandarini	Mele	banana	banana	mela	mela	mela	mela	mela	mela
Temperatura del cibo										
1° piatto caldo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
2° piatto caldo		C	C	C				C	C	C
Contorno caldo		C			T			T		T
Cottura del cibo										
1 piatto	A	A	A	A	E		S	A		A
2° piatto	A	A	A	A	A			A		A
Contorno		S			A			A		
Quantità porzione servita										
1 piatto	A	S	A	A	A	A	S	A		A
2° piatto	S	S	A	A		S	A	A		A
Contorno	S	A	A			A	A	A		A
Sapore										
1 piatto	A	A	G	A	A	A	NA	A		A
2° piatto	A	G	G	A	G	G	A	G		A
Contorno	NA	NA	G	NA	G	A	G	G		A
Giudizio globale	S	B	B	S	B	S	NS	B	NS	S
Indice di gradimento										
gradimento 1° piatto	B	A	B	B	C	C	C	C	B	B
Gradimento 2° piatto	C	A	A	A	C	C	C	C	A	B
Gradimento Contorno	B	B	A	A	B	A	B	C	A	C
Gradimento Frutta	B	B	B	A	C	B	B	C	A	C