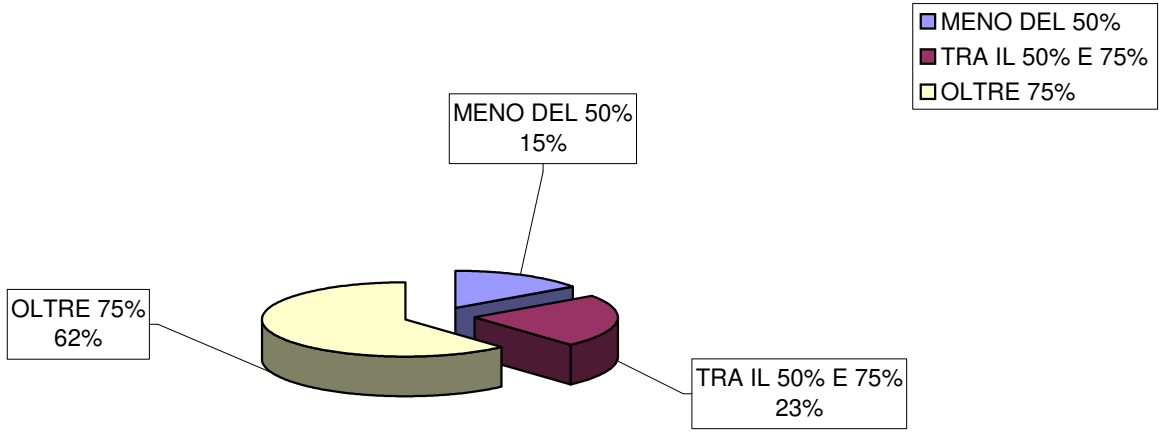
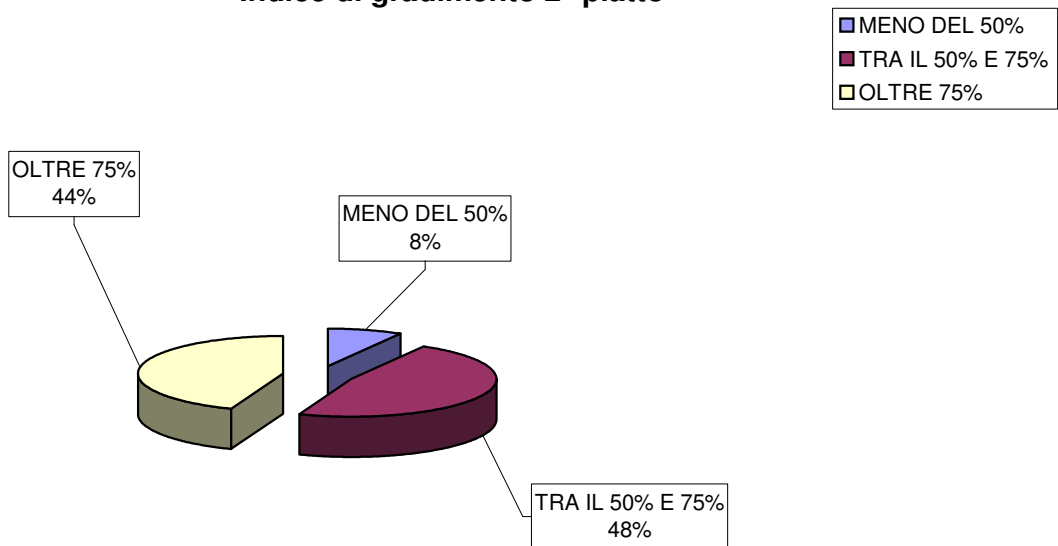


Indice del gradimento 1° piatto

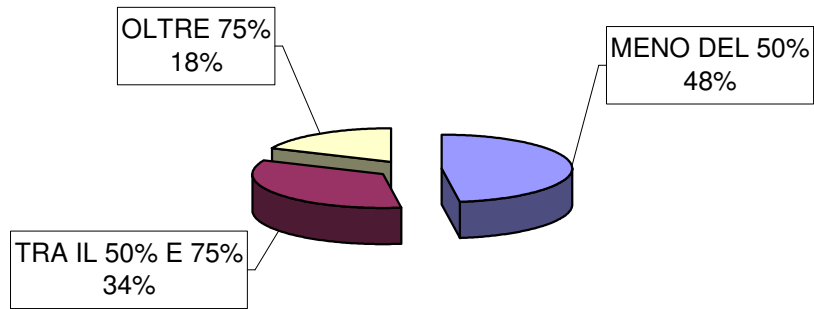


Indice di gradimento 2° piatto



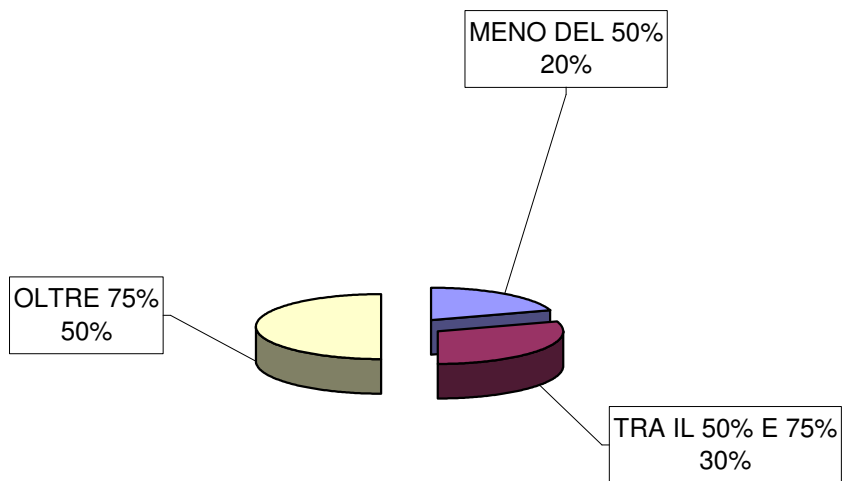
Indice di gradimento Contorno

- MENO DEL 50%
- TRA IL 50% E 75%
- OLTRE 75%

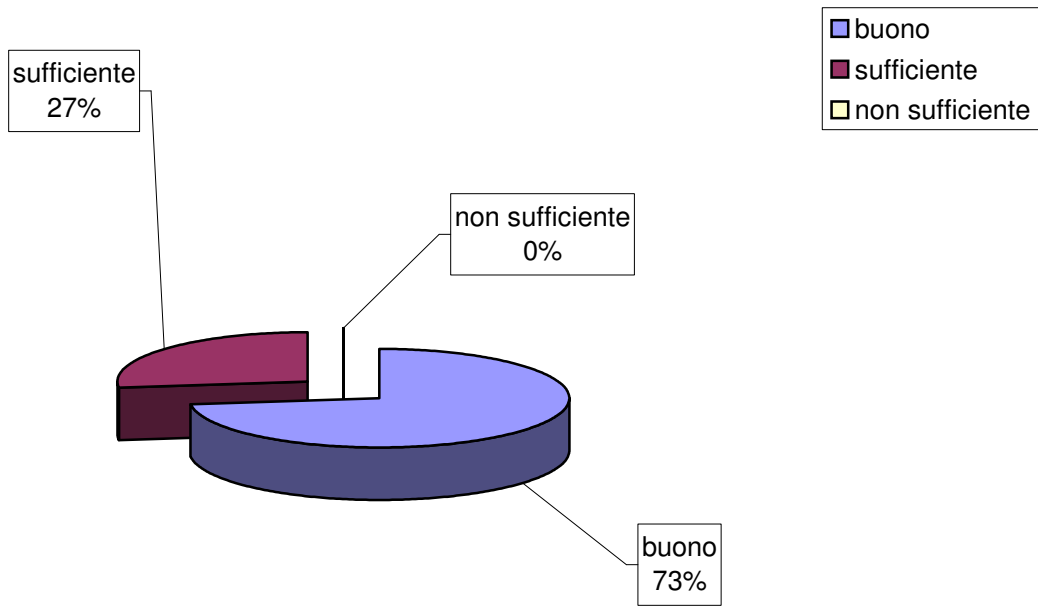


Indice di gradimento Frutta

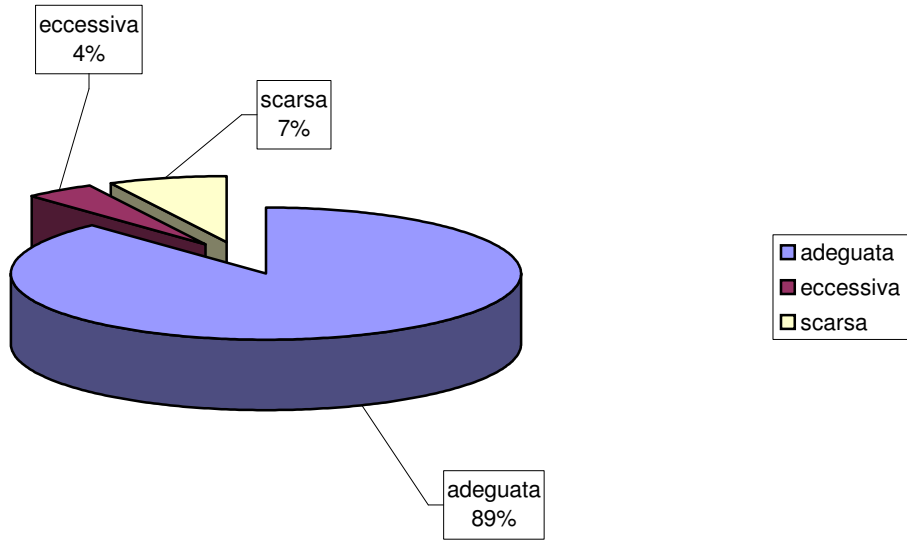
- MENO DEL 50%
- TRA IL 50% E 75%
- OLTRE 75%



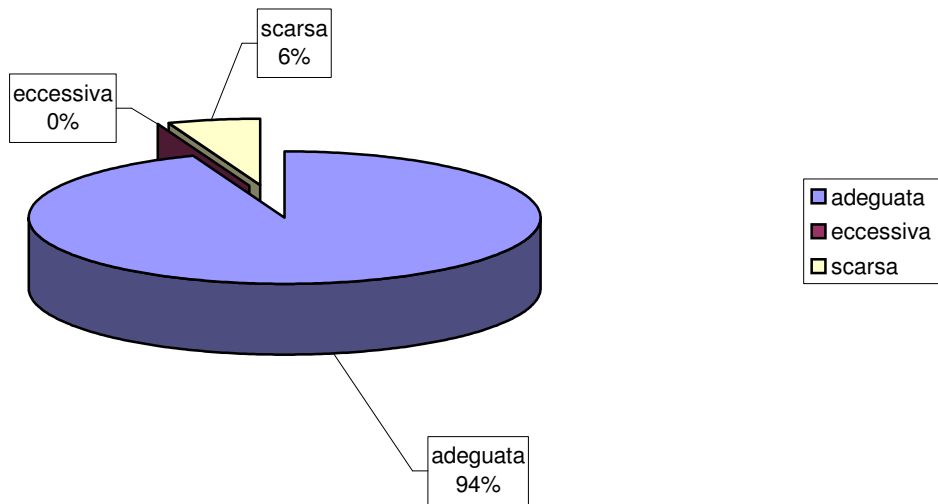
Giudizio globale



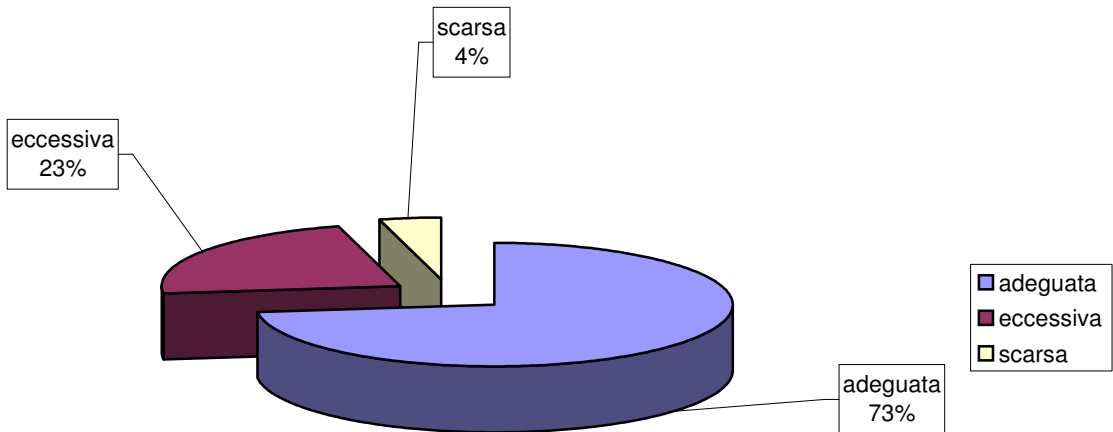
Cottura del Cibo - 1° piatto



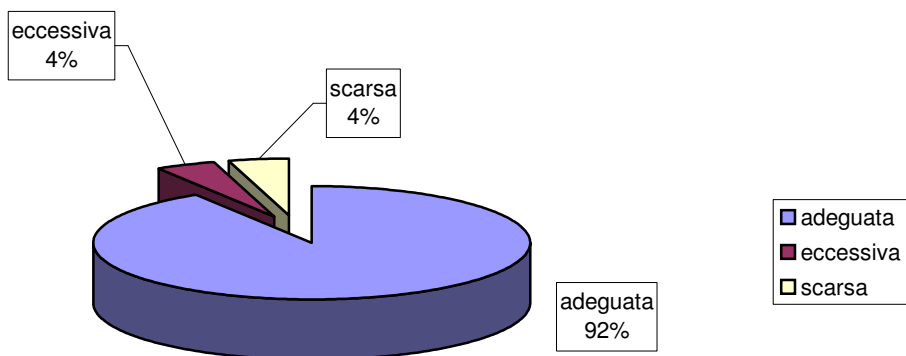
Cottura del cibo - 2° piatto



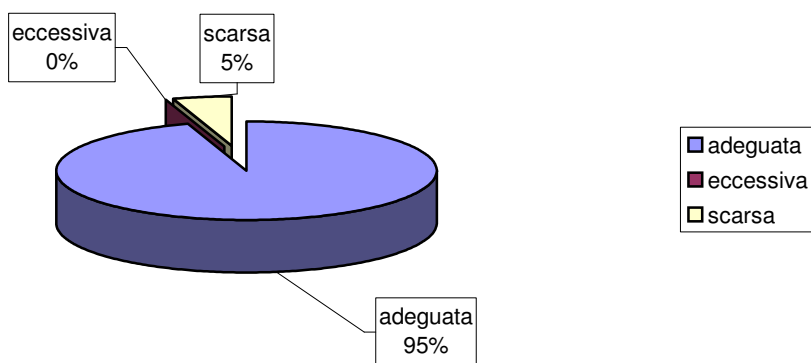
Cottura del cibo - Contorno



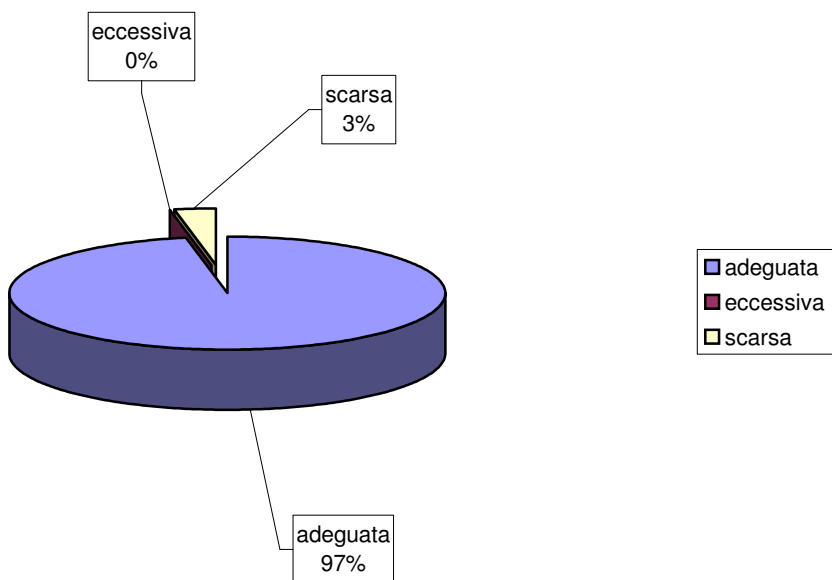
Quantità del cibo servito - 1° piatto



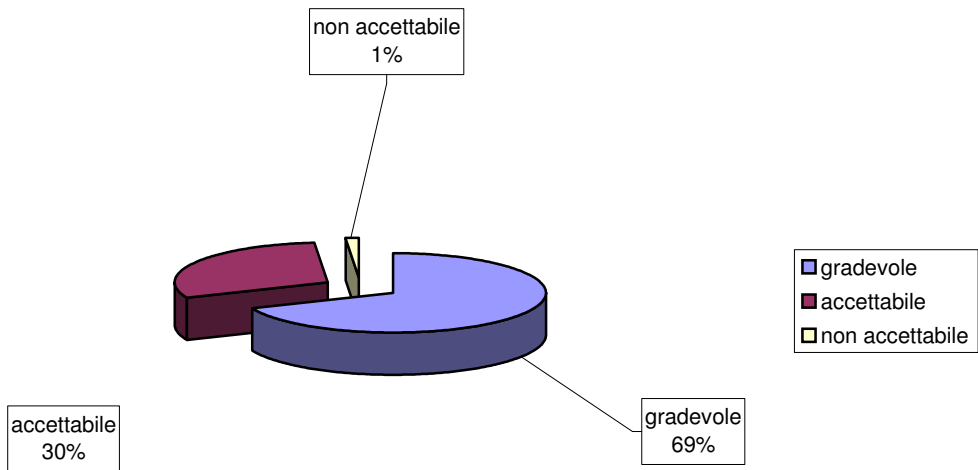
Quantità del cibo servito - 2° piatto



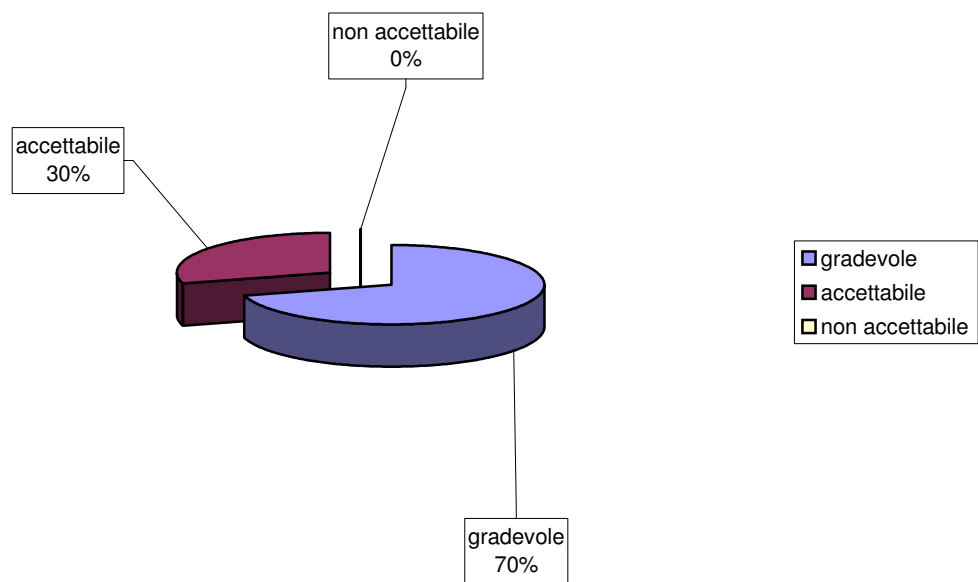
Quantità del cibo servito - Contorno



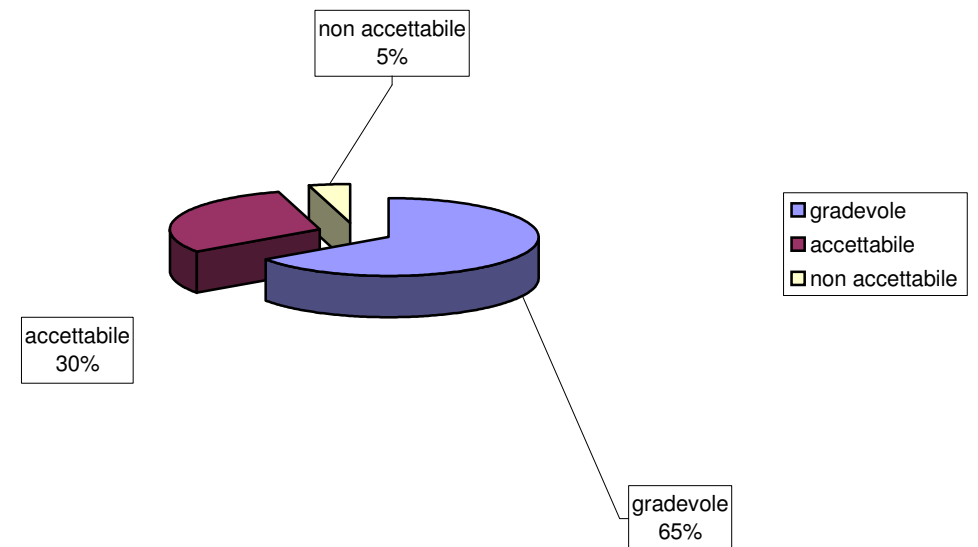
Sapore del 1° piatto



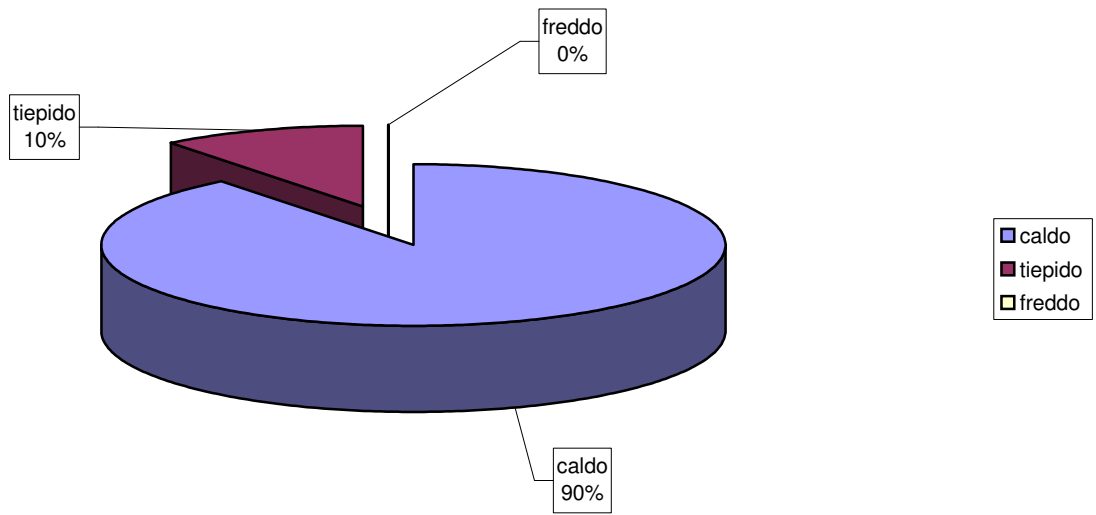
Sapore del 2° piatto



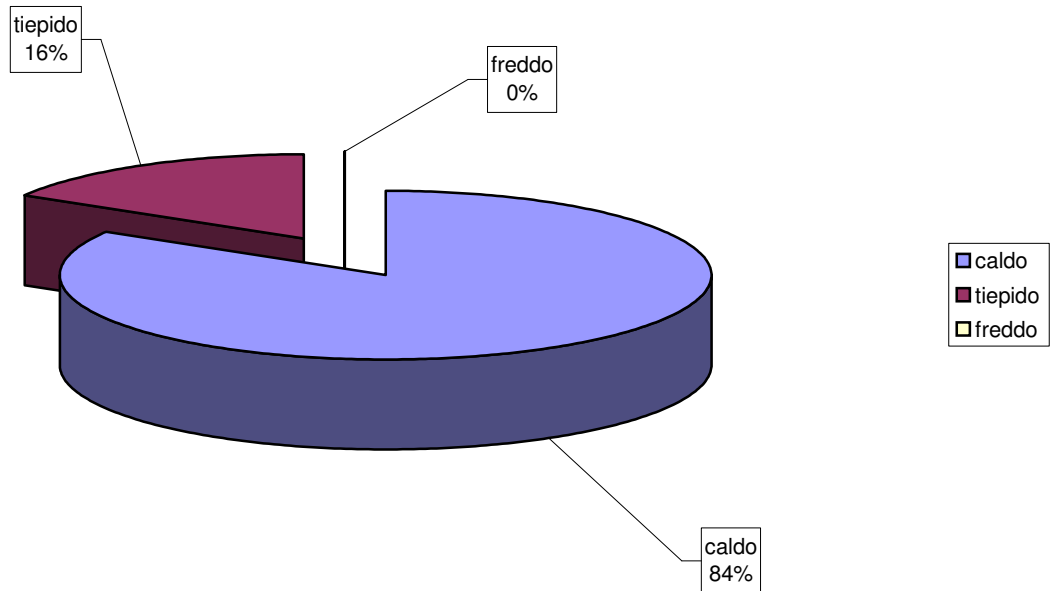
Sapore del Contorno



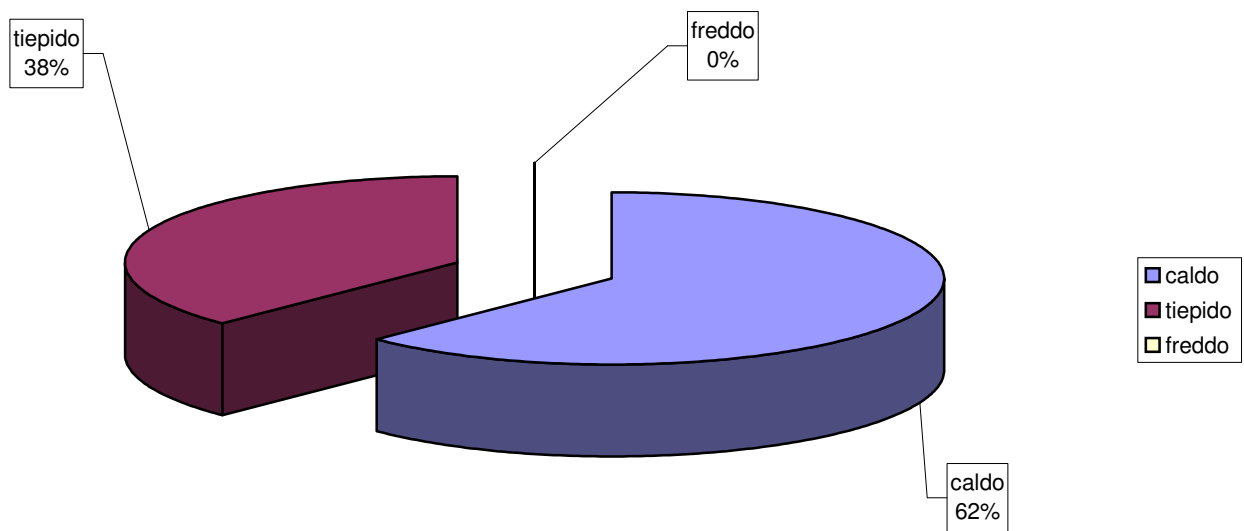
Temperatura del 1° piatto caldo



Temperatura del cibo - 2° piatto caldo



Temperatura del cibo - Contorno caldo



N. PROGRESSIVO	1	2	3	4	5	6	7
Data	11/11/2010	12/11/2010	18/11/2010	22/11/2010	30/11/2010	09/12/2010	16/12/2010
scuola	Mozzi 2	Materna Marta	materna Cerchio magico	Materna Masih	Materna Rodari	elem. Mozzi	Materna Rodari
MENU'							
1 piatto	Crema di piselli con crostini	Risotto giallo	Polenta	Pizza margherita	Polenta	crema di piselli con crostini	Polenta
2° piatto	Arrosto lonza al limone	Platessa gratinata	Spezzatino di tacchino	prosciutto cotto	spezzatino di pollo alla cacciatora	Arrosto di lonza al limone	Spezzatino di tacchino
Contorno	Zucchine	insalata carote	fagiolini	cavolfiori al vapore	carote cotte	zucchine al forno	Fagiolini
Frutta	Banana	pere	arance	mela	arance	Arnace	Mandarino
Temperatura del cibo							
1° piatto caldo	T	C	C	T	C	C	C
2° piatto caldo	T	T	T	C	C	C	C
Contorno caldo	T		C	T	T	C	C
Cottura del cibo							
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto	S	A	S		A	A	A
Contorno	A		A	S	A	E	E
Quantità porzione servita							
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto	A	A	S	A	S	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	A	A
Sapore							
1 piatto	A	G	G	A	A	G	G
2° piatto	A	A	A	G	A	A	G
Contorno	NA	A	A	A	A	A	A
Giudizio globale	S	B	B	B	B	S	B
Indice di gradimento							
gradimento 1° piatto	B	A	A	C	B	A	A
Gradimento 2° piatto	B	A	A	B	B	C	C
Gradimento Contorno	A	B	B	A	A	A	A
Gradimento Frutta	B	B	B	B	B	C	B

N. PROGRESSIVO	8	9	10	11	12	13	14	15
Data	21/12/2010	10/12/2010	13/12/2010	16/12/2010	10/01/2011	16/12/2010	11/01/2011	12/01/2011
scuola	elem. Mozzi	materna Cerchio magico	elem. Mozzi	elem. Mozzi	elem. Battisti	elem. Mozzi	elem. Mozzi	elem. Mozzi
MENU'	Menù di natale							
1 piatto	Ravioli di carne con burro e salvia	Risotto giallo	Pasta al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro	Polenta	Passato con crostini	Pasta allo zafferano
2° piatto	Cotoletta di lonza alla milanese	Platessa gratinata	Parmigiano reggiano	Spezzatino di tacchino	Parmigiano reggiano	Spezzatino di tacchino	Hamburger di amnzo	Crocchette d'uovo
Contorno	patate al forno	insalata carote	carote cotte	Fagiolini	carote cotte	Fagiolini	Carote al vapore	Insalata
Frutta	mandarini + pandorino	Kiwi	mele	Mandarino	mele	Mandarino	Arance	Banana
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	T	C	C	C	C	C
2° piatto caldo	C	C		C			C	C
Contorno caldo	T		C	C	T	C	C	
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto	A	A		A	A		A	A
Contorno	E		E	E	A	A	E	
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	A	A	S	A	A
2° piatto	A	A	A	A	A		A	A
Contorno		S	A	A	A	A	A	A
Sapore								
1 piatto	A	A	G	G	G	G	G	A
2° piatto	A	A	G	G	G		A	G
Contorno	A	A	NA	A	G	A	A	G
Giudizio globale	S	B	S	B	B	S	B	S
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	B	C	C	B	C	B	B	C
Gradimento 2° piatto	C	B	B	B	B	B	C	C
Gradimento Contorno	B	A	A	A	A	A	C	B
Gradimento Frutta	C	C	B	C	B	C	C	C

N. PROGRESSIVO	16	17	18	19	20	21	22	23
Data	13/01/2011	14/01/2011	17/01/2011	18/01/2011	19/01/2011	13/01/2010	26/01/2011	21/01/2011
scuola	elem. Mozzi	elem. Mozzi	elem. Mozzi	elem. Mozzi	elem. Mozzi	Elem. Bicetti	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi
MENU'								
1 piatto	Polenta	Gnocchi pomodoro	Pasta al pesto	Pizza margherita	Lasagne	Polenta	Pasta agli aromi	Risotto giallo
2° piatto	Spezzatino di tacchino	Platessa inpanata	Fesa di tacchino al forno	Prosciutto cotto		Spezzatino di tacchino	Mozzarella	Platessa gratinata
Contorno	Fagiolini	Carote crude	Carote e piselli cotti	Insalata	Carote crude	Fagiolini	Fagiolini	Fagiolini
Frutta	Mandarino	Kiwi	Mele	Banane	Arance	Mandarino	Banana	Mela
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	T	C	C	C	C
2° piatto caldo	C	C	C			C		C
Contorno caldo	C		C			C		T
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	S	A
2° piatto	A	A	A			A		A
Contorno	A		A			A	A	A
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	E	A	A	A	A	A	A
2° piatto	A	A	A	A		A	A	A
Contorno	A	A	A	A		A	A	A
Sapore								
1 piatto	G	A	G	A	G	G	A	A
2° piatto	G	G	G	G		G	G	A
Contorno	G	G	G	G	G	G	G	G
Giudizio globale	B	S	B	B	B	B	S	S
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	C	A	C	C	C	C	B	C
Gradimento 2° piatto	C	B	C	C	C	C	B	B
Gradimento Contorno	C	A	C	C	B		B	B
Gradimento Frutta		A	B	C	C	B	A	C

N. PROGRESSIVO	24	25	26	27	28	29	30	31
Data	03/02/2011	04/02/2011	07/02/2011	08/02/2011	08/02/2011	09/02/2011	14/01/2011	17/01/2011
scuola	Materna Rodari	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi	Elem. De Amicis	Elem. De Amicis (c/o Cameroni)	Elem. Mozzi	Elem. De Amicis	Elem. De Amicis
MENU'								
1 piatto	Crema di piselli con crostini	Risotto giallo	Pasta al pomodoro	Passato di verdura	Passato di verdura	Pasta allo zafferano	Gnocchi al pomodoro	Penne al pesto
2° piatto	arrosto lonza al limone	svizzere di pesce	parmigiano reggiano	Hamburger	Hamburger	Crocchette d'uovo	Platessa impanata	Fesa di tacchino al forno
Contorno	zucchine al forno	insalata e carote	carote cotte	Patate al vapore	Patate al vapore	insalata	Carote crude	Carote con piselli
Frutta	mandarini		mele	banane	banane	arance	Kiwi	Mele
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	C	C	C	C	C
2° piatto caldo	C	C		C	C	C	C	C
Contorno caldo	C		C	C	C			C
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A	A	S	A	A
2° piatto	A	A		A	A	S	A	A
Contorno	E		A	A	A			S
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto	A	A	A	A	A	A	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	A	A	A
Sapore								
1 piatto	G	A	G	G	G	NA	G	G
2° piatto	G	A	G	G	G	G	G	G
Contorno	A	G	G	G	G	G	G	NA
Giudizio globale	B	B	B	B	B	B	B	S
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	B	C	C	C	B	C	B	A
Gradimento 2° piatto	B	B	C	C	C	C	C	B
Gradimento Contorno	A	B	C	C	C	A	C	A
Gradimento Frutta	C	C	C	C	C	C	A	A

N. PROGRESSIVO	32	33	34	35	36	37	38	39
Data	19/01/2011	26/01/2011	27/01/2011	03/02/2011	04/02/2011	07/02/2011	11/02/2011	11/02/2011
scuola	elem. Battisti	Elem. Mozzi	Elem. Bicetti	Elem. Mozzi	Elem. De Amicis	Elem. Mozzi	elem. Battisti	Materna Rodari
MENU'								
1 piatto	Lasagne	Pasta agli aromi	Pasta pomodoro e piselli	Crema di piselli con crostini	Riso giallo	Pasta al Pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi al pomodoro
2° piatto		mozzarella	Petto di pollo al latte	Arrosto di lonza al limone	Svizzera di pesce	parmigiano reggiano	Platessa impanata	Merluzzo gratinato
Contorno	carote crude	fagiolini	Cavolfiori	Zucchine al forno	insalata e carote	Carote	Carote crude	Carote crude
Frutta	mela	banana	Mandarini	Mandarini	Kiwi	Arancia	Mandarini	Mandarini
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	T	C	C	C	C	C	C
2° piatto caldo			C	C	T		C	C
Contorno caldo		C	C	T		C		
Cottura del cibo								
1 piatto	A	S	A	A	A	A	A	A
2° piatto			A	A	A		A	A
Contorno	A	A	E	A		A	A	
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto		A	A	A	A	A	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	A	A	A
Sapore								
1 piatto	G	A	G	G	G	G	A	G
2° piatto		G	A	G	G	G	A	G
Contorno	G	G	G	A		G	G	G
Giudizio globale	B	S	B	B	B	B	B	B
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	C	C	C	A	C	A	B	C
Gradimento 2° piatto		B	B	C	B	B	A	B
Gradimento Contorno	A	B	B	B	A	B	A	B
Gradimento Frutta		C	B	C	A	A	B	C

N. PROGRESSIVO	40	41	42	43	44	45	46	47
Data	16/02/2011	16/02/2011	18/02/2011	21/02/2011	24/02/2011	24/02/2011	11/02/2011	11/02/2011
scuola	Elem. Mozzi	Elem. De Amicis	Elem. De Amicis	Elem. Bicetti	Elem. Bicetti	Materna Marta	elem. Battisti	Materna masih
MENU'								
1 piatto	Lasagne	Lasagne	Risotto allo zafferano	Risotto alla parmigiana	Pasta pomodoro e piselli	Pasta pomodoro e piselli	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi al pomodoro
2° piatto			Platessa gratinata	Frittata con verdure	Petto di pollo al latte	Petto di pollo al latte	Sogliola Impanata	Merluzzo gratinato
Contorno	carote crude	carote crude	Fagiolini	Insalata	cavolfiori	cavolfiori	Carote	carote
Frutta	Arancia		Kiwi	Banane	Mandarini	Mandarini		mandarini
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	C	C	C	C	C
2° piatto caldo			T	C	C	C	C	C
Contorno caldo			T		T	T		
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	E	E
2° piatto			A	A	A	A	A	A
Contorno	A		E		A			A
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	A	A	A	A	A
2° piatto			A	A	A	S	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	A	A	A
Sapore								
1 piatto	G	G	A	A	G	G	A	A
2° piatto			A	G	G	G	G	A
Contorno	G	A		A	G	G	G	G
Giudizio globale	B		S	B	B	B	S	S
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	B	C	C	C	C	C	B	B
Gradimento 2° piatto			B	C	C	C	A	B
Gradimento Contorno	B	A	A	B	B	A	A	A
Gradimento Frutta	A	A		B	C	A		C

N. PROGRESSIVO	48	49	50	51	52	53	54	55
Data	17/02/2011	25/02/2011	10/02/2011	11/02/2011	01/03/2011	03/03/2011	10/03/2011	14/01/2011
scuola	Materna masih	Materna masih	Elem. Mozzi	Materna Rodari	Materna Rodari	Elem. Bicetti	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi
MENU'			Menù speciale Monti			Menù carnevale		
1 piatto	Lasagne	Passato di verdure	Risotto funghi e speck	Gnocchi al pomodoro	Pizza	Penne tricolori	Polenta	Gnocchi al pomodoro
2° piatto		Merluzzo olio e limone	Chicche di manzo in umido	Merluzzo gratinato	Proscitto cotto	Lonza ai coriandoli	Spezzatino tacchino	Platessa impanata
Contorno	Fagiolini	Patate prezzemolate	purè	carote	Fagiolini	Insalata	Fagiolini	carote grattugiate
Frutta	Mele	Torta	Torta	mandarini	Mela	Chiacchiere	Arancia	Kiwi
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	C	T	C	C	C
2° piatto caldo		T	C	C		C	C	T
Contorno caldo	T	T	C		T		T	
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A	A	S	A	A
2° piatto		A	A	A		A	A	A
Contorno	A	A	A		E		A	
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	A	A	S	A	E
2° piatto		A	A	A	A	A	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	S	A	A
Sapore								
1 piatto	G	G	G	G	G	A	G	G
2° piatto		A	A	G	G	G	G	G
Contorno	G	G	G	G	A	A	A	G
Giudizio globale	B	B	B	B	B	S	B	B
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	C	C	C	C	C	C	C	A
Gradimento 2° piatto		B	C	A	C	C	C	B
Gradimento Contorno	B	C	C	B	B	A	B	A
Gradimento Frutta		C	C	C	C	C	B	A

N. PROGRESSIVO	56	57	58	59	60	61	62	63
Data	14/01/2011	29/03/2011	29/03/2011	16/03/2011	22/03/2011	23/03/2011	25/03/2011	30/03/2011
scuola	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi	Elem. Battisti	Elem. Battisti	Elem. Mozzi	Elem. Mozzi	Elem. Battisti
MENU'	menù per celiaci		menù per celiaci					
1 piatto	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al pesto	Lasagne di Carne		Pasta agli aromi	Passato di verdura con crostini	Pizza margherita
2° piatto	Platessa al vapore	Petto di pollo agli aromi	Petto di pollo agli aromi		Pollo alla cacciatore con polenta	Mozzarella	Mmerluzzo gratinato	Prosciutto cotto
Contorno	carote grattugiate	Fagiolini	Fagiolini	Carote crude	Carote al vapore	Fagiolini	Patate prezzemolate	insalata
Frutta	Kiwi	Arance	Arance	Banana	Arancia	Banana	Mandarini	Banana
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	C		T	C	C
2° piatto caldo	C	C	C		C		C	
Contorno caldo		C	C		C	T	C	
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	A		S	A	A
2° piatto	A	A	A		A		A	A
Contorno		A	A	A	A	A	A	A
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	E	A		A	A	A
2° piatto	A	A	A		A	A	A	A
Contorno	A	A	A	A	A	A	A	A
Sapore								
1 piatto	G	G	G	G		A	G	G
2° piatto	G	G	G		A	G	G	G
Contorno	G	G	G	G	G	G	A	G
Giudizio globale	B	B	B	B	S	S	S	B
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto		C		C		A	C	C
Gradimento 2° piatto		C			B	C	C	B
Gradimento Contorno		B		A	A	B	C	A
Gradimento Frutta		C		B	A	C	B	C

N. PROGRESSIVO	64	65	66	67	68	69	70	71
Data	01/04/2011	17/05/2011	29/02/2011	25/05/2011	10/06/2011			
scuola	Elem. Mozzi	Materna Rodari	Elem. De Amicis	Elem. De Amicis	Elem. De Amicis			
MENU'					menù fine scuola			
1 piatto	Risotto giallo	Pasta al pesto	Pasta agli aromi	Pasta all'Amatriciana	Ravioli al burro			
2° piatto	Cotoletta di pesce	Hamburger	Mozzarella	Crocchette d'uovo	cotoletta impanata			
Contorno	Insalata e carote	fagiolini	fagiolini	fagiolini	patate			
Frutta	Pere williams	Arancia	Arancia	Banana	budino al cioccolato			
Temperatura del cibo								
1° piatto caldo	C	C	C	C	C			
2° piatto caldo	C	C		T	C			
Contorno caldo			C		C			
Cottura del cibo								
1 piatto	A	A	A	E	A			
2° piatto	A	A		A	A			
Contorno		E	A	A	A			
Quantità porzione servita								
1 piatto	A	A	A	S	A			
2° piatto	A	A	A	A	A			
Contorno	A	A	A	A	A			
Sapore								
1 piatto	A	G	G	G	G			
2° piatto	G	G	G	A	G			
Contorno	G	G	G	G	A			
Giudizio globale	B	B	B	B	B			
Indice di gradimento								
gradimento 1° piatto	B	C	C	C	C			
Gradimento 2° piatto	B	B	B	B	C			
Gradimento Contorno	A	A	A	C	A			
Gradimento Frutta		A	B	B	C			