

MANZONI - 06/02/2026 - FRONTINO/TRILICOSO				
MENU' INVERNO 2a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	PENNE AL RAGU' DI LENTICCHIE	70%		Le penne sono state sostituite dalle orecchiette.
Secondo	TORTINO DI PATATE	60%		
Contorno	FAGIOLINI ALL'OLIO	70%		
Frutta	MANDARINI	80%		
Segnalazioni	In relazione al primo si segnala una certa diffidenza da parte dei bambini verso i legumi: spesso hanno esitato ad assaggiarli, mentre altre volte hanno mangiato la pasta avendo cura di rimuovere le lenticchie. Apprezzato invece l'utilizzo del formato di pasta "orecchiette". Per quanto riguarda il tortino il gusto risultava delicato e non ha riscosso particolare successo tra i bambini. I fagiolini, seppur buoni, non sono stati apprezzati dai bambini non abituati a mangiarli a casa.			
Risposte impresa	In merito alla scelta dei formati di pasta la Ditta sottolinea come l'alternanza delle diverse tipologie possa essere uno strumento utile per stimolare la curiosità dei bambini. In riferimento alla somministrazione dei legumi ritiene fondamentale che gli alunni imparino gradualmente ad apprezzarli, in linea con la loro rilevanza nelle linee guida ASL; uno degli obiettivi della mensa è educare i bambini all'assaggio di piatti nuovi o a cui non sono abituati, aumentandone progressivamente il gradimento.			

MANZONI - 10/02/2026 - FRONTINO/PALUMBO				
MENU' INVERNO 3a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	RISOTTO ALLA ZUCCA	80%	80%	
Secondo	PEPITE DI MERLUZZO	60%	60%	
Contorno	SPINACI ALL'OLIO	50%	60%	
Frutta	ARANCIA	90%	90%	
Segnalazioni	In relazione al pesce si segnalano pareri discordanti; tra chi non l'ha apprezzato la critica principale risultava l'eccessiva secchezza della pietanza. Inoltre sono stati trovati dei legnetti in due porzioni di spinaci. Si segnala inoltre che in una classe un'insegnante ha consumato il pasto portato da casa dopo aver regolarmente ritirato il piatto della mensa.			
Risposte impresa	La Ditta si scusa per il ritrovamento dei "tronchetti vegetali" e fa presente che l'utilizzo di alimenti di produzione biologica può talvolta comportare il rinvenimento di parti non edibili; nonostante le procedure di rimozione, in questo caso il materiale non è stato individuato dal personale di cucina. In riferimento al pesce precisa che la consistenza asciutta è una caratteristica naturale del merluzzo ma sottolinea comunque che sarà loro premura cercare di migliorare la resa nelle preparazioni future.			

MANZONI - 12/02/2026 - FRONTINO/PELISSERO				
MENU' INVERNO 3a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	POLENTA	70%	60%	
Secondo	SPEZZATINO AL SUGO DI POMODORO	80%	80%	
Contorno	BROCCOLI GRATINATI	75%	80%	
Frutta	BUGIE	90%	90%	

Segnalazioni	In relazione al menù speciale si segnala che spesso le insegnanti e le assistenti non hanno suggerito ai bambini di mangiare la polenta insieme allo spezzatino, di conseguenza la polenta mangiata da sola è risultata poco gradita. Alle diete speciali è stata somministrata la polenta concia; per il futuro si suggerisce di proporla con un semplice sugo di pomodoro, offrendo il formaggio a parte. Questo permetterebbe a chi non gradisce la polenta di consumare la seconda portata. Una docente invece ha segnalato un cattivo odore nei bicchieri, richiedendo l'uso di prodotti monouso. Non avendo riscontrato tale criticità il Comitato Mensa propone, come soluzione alternativa, di consentire agli alunni l'utilizzo delle proprie borracce. Si segnala inoltre che un'insegnante ha consumato in refettorio alimenti portati dall'esterno e si richiede una maggiore cura alla pulizia dei vetri dei refettori.
Risposte impresa	La Ditta fa presente che il menù di carnevale è stato proposto, in via sperimentale, dal Comitato Mensa ed è stato accolto positivamente, essendo la polenta un piatto tipico della cucina piemontese; esprime inoltre il proprio rammarico dal momento in cui gli insegnanti non hanno spesso incoraggiato i bambini a consumare la polenta insieme allo spezzatino, come previsto e indicato sul menù. In riferimento alla polenta concia accoglie la segnalazione effettuata dai membri del Comitato Mensa in visita, pensando di proporre un secondo alternativo, qualora si ripresentasse l'occasione, per il futuro. Per quanto riguarda la segnalazione in merito ai bicchieri informa che verrà effettuata un'analisi approfondita della situazione, durante il primo servizio utile. In riferimento alla pulizia dei vetri fa presente che il piano di autocontrollo prevede una frequenza mensile; valuteranno comunque con il personale in loco la possibilità di intervenire con pulizie mirate nel rispetto delle tempistiche programmate.

COSTA - 12/02/2026 - FAVATA'

MENU' INVERNO 3a SETTIMANA

		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	POLENTA	40%	60%	
Secondo	SPEZZATINO AL SUGO DI POMODORO	80%	80%	
Contorno	BROCCOLI GRATINATI	40%	40%	
Frutta	BUGIE	80%	80%	

Segnalazioni	La polenta risultava molto liquida nel primo turno, più densa nel secondo; la percentuale dei bambini che non l'ha assaggiata è risultata molto bassa. I broccoli non erano gratinati come previsto da menù, fattore che ha inciso negativamente sull'indice di gradimento. Inoltre si fa presente che il numero di bugie fornito era contato esattamente sulle porzioni necessarie. La mancanza di eccedenze ha creato difficoltà quando una bambina, a cui era caduta la bugia, ha rischiato di rimanere senza; la situazione è stata risolta grazie alla cessione della porzione spettante al membro del Comitato Mensa in visita.
---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Risposte impresa	In riferimento alle segnalazioni ricevute la ditta conferma che sono stati serviti i broccoli gratinati e che l'effetto gratinatura probabilmente è diminuito a causa del rimescolamento effettuato prima della distribuzione; garantisce di prestare maggiore attenzione a questo aspetto in futuro. Per quanto concerne la consistenza della polenta la scelta di una consistenza più liquida è stata adottata per garantire un migliore controllo della temperatura durante il trasporto e facilitare le operazioni di porzionamento; si rende comunque disponibile a servirla in forma semisolida, se necessario. In riferimento al numero di bugie conferma che è stata fornita la quantità corrispondente al numero di prenotati per la giornata, nel rispetto delle diete speciali.
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MADRE TERESA DI CALCUTTA - 12/02/2026 - MARAZITA/PERGOLA

MENU' INVERNO 3a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	POLENTA	20%		
Secondo	SPEZZATINO AL SUGO DI POMODORO	80%		
Contorno	BROCCOLI GRATINATI	90%		
Frutta	BUGIE	90%		
Segnalazioni	La polenta risultava molto liquida, grumosa e cruda e lo spezzatino, seppur buono, aveva alcuni pezzi duri e con molto grasso.			
Risposte impresa	In merito alla segnalazione ricevuta sulla cottura della polenta, la Ditta precisa che è stata servita a oltre 4000 utenti e che non sono pervenute altre segnalazioni a riguardo; inoltre fa presente che la scelta di una consistenza più liquida è stata adottata per facilitare la porzionatura e il completamento del piatto con lo spezzatino. Sottolinea che la proposta del menù straordinario è stata fatta direttamente dal Comitato Mensa e che l'eventuale inserimento della portata nel prossimo menù invernale sarà oggetto di una decisione condivisa con il Comitato stesso e l'Amministrazione Comunale.			

MANZONI - 20/02/2026 - FRONTINO				
MENU' INVERNO 4a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	RISO AL POMODORO	80%		
Secondo	POLPETTE DI LEGUMI	65%		Le polpette di legumi ancora inserite a menù sono state sostituite dall'hamburger di legumi.
Contorno	BROCCOLI ALL'OLIO	80%		
Frutta	ARANCIA	80%		
Segnalazioni	L'hamburger non è stato mangiato dai bambini che non sono abituati a mangiare i legumi a casa. Si fa inoltre presente che nel parmigiano è stato rilevato un pezzettino estraneo che è stato consegnato alle addette.			
Risposte impresa	La ditta fa presente che da gennaio la ricetta dei burger è stata rivisitata per migliorarne la gradevolezza; tuttavia considerata la presenza costante dei legumi, inseriti nel rispetto delle linee guida ASL, si rende necessario l'invito all'assaggio da parte degli insegnanti. In merito alla segnalazione del corpo estraneo rinvenuto nel parmigiano afferma, a seguito delle verifiche effettuate, che si tratta di un pezzetto di broccolo (presente nel menù del giorno) e accidentalmente caduto nel formaggio grattugiato durante la fase di preparazione della linea e di allestimento del servizio.			

SANTE CASTAGNO - 23/02/2026 - PEIRONE				
MENU' INVERNO 1a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	PASTA TRICOLORE ALL'OLIO	95%		
Secondo	CASTELLANA	80%		
Contorno	PISELLI ALL'OLIO	70%		
Frutta	MELA	90%		
Segnalazioni	La castellana risultava leggermente asciutta, probabilmente a causa del processo di riscaldamento; si consiglia l'aggiunta di un po' di brodo per renderla più morbida. Nonostante questo il piatto è sempre apprezzato dai bambini. Per quanto riguarda i legumi si conferma sempre un minor gradimento in quanto spesso non vengono consumati abitualmente nè a casa, nè a scuola.			

Risposte impresa	In merito alla preparazione della "castellana" la Ditta conferma che si tratta di un piatto servito caldo. Dopo la cottura, il prodotto viene mantenuto a una temperatura superiore ai 65° fino al momento della somministrazione; questo ne causa un leggero asciugamento. In riferimento al suggerimento ricevuto fa presente che non è possibile unire il prodotto al brodo, poichè ciò comprometterebbe la consistenza della panatura, rendendo il piatto meno gradito all'utenza.
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MANZONI - 25/02/2026 - PEIRONE				
MENU' INVERNO 1a SETTIMANA		I Turno %	II Turno %	Note
Primo	RISO BARBABIETOLA E STRACCHINO	90%	60%	
Secondo	TORTINO DI PLATESSA	85%	60%	
Contorno	CAROTE STUFATE	80%	60%	
Frutta	MANDARINI	90%	90%	
Segnalazioni	Si segnala che in linea di massima il menù è stato gradito dal primo turno mentre i bambini del secondo turno spesso non venivano spronati all'assaggio.			
Risposte impresa	La Ditta conferma quanto rilevato dal membro in visita: spesso i piatti vengono scartati senza nemmeno provare ad assaggiare il contenuto. Quando questo viene fatto il piatto risulta anche gradito.			