

<b>MANZONI - 08/04/2026 - PELISSERO/FRONTINO</b>				
<b>MENU' ESTATE 3a SETTIMANA</b>		<b>I Turno %</b>	<b>II Turno %</b>	<b>Note</b>
<b>Primo</b>	COUS COUS AL RAGU' DI VERDURE	80%	70%	
<b>Secondo</b>	CROCCHETTE DI MERLUZZO	60%	60%	
<b>Contorno</b>	CAROTE JULIENNE	70%	70%	
<b>Frutta</b>	MELA	80%	80%	
<b>Segnalazioni</b>	In riferimento al menù proposto, all'assaggio il cous cous è risultato essere molto buono ma eccessivamente freddo; si consiglia, se possibile, di servirlo a temperatura ambiente. Per quanto riguarda il pesce si suggerisce di provare a proporlo sotto forma di polpette o, in alternativa, con una maggiore gratinatura. Si richiede inoltre la possibilità di accompagnarlo sempre con una fetta di limone, per esaltarne il gusto.			
<b>Risposte impresa</b>	Preso atto di quanto riportato nel verbale la ditta precisa che, per ragioni di sicurezza alimentare, i piatti freddi quali cous cous, insalata di pasta, uovo sodo e humus di ceci vanno mantenuti e serviti a una temperatura inferiore ai 10°C. In riferimento al pesce fa presente che provvederanno a prolungare i tempi della gratinatura del merluzzo e che verrà servito accompagnato da limone.			

<b>SANTE CASTAGNO - 15/04/2026 - PEIRONE</b>				
<b>MENU' ESTATE 4a SETTIMANA</b>		<b>I Turno %</b>	<b>II Turno %</b>	<b>Note</b>
<b>Primo</b>	PENNE INTEGRALI AL POMODORO	95%		
<b>Secondo</b>	CASTELLANA	80%		
<b>Contorno</b>	INSALATA DI POMODORI	80%		
<b>Frutta</b>	KIWI	90%		
<b>Segnalazioni</b>	Il menù proposto è stato molto apprezzato dai bambini. In particolare, la castellana continua a riscuotere successo, nonostante risulti un po' asciutta, dopo il processo di riscaldamento. Su indicazione dei bambini e delle insegnanti si segnala invece che la pasta fredda, servita il giorno prima, è risultata eccessivamente fredda al momento del consumo.			
<b>Risposte impresa</b>	La ditta prende atto di quanto riportato nel verbale e, in merito alla segnalazione riguardante l'insalata di pasta fredda, precisa che la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C.			

<b>MANZONI - 17/04/2026 - PEIRONE</b>				
<b>MENU' ESTATE 4a SETTIMANA</b>		<b>I Turno %</b>	<b>II Turno %</b>	<b>Note</b>
<b>Primo</b>	RISO CON ZUCCHINE	70%		
<b>Secondo</b>	BURGER DI LEGUMI	60%		
<b>Contorno</b>	FAGIOLINI AL VAPORE	70%		
<b>Frutta</b>	MELA	90%		
<b>Segnalazioni</b>	Il riso necessitava di maggiore condimento. In riferimento all'burger di legumi è risultato leggermente asciutto. Sebbene non sia stato gradito da tutti, si è registrato un aumento nella percentuale di assaggio; a tal punto si fa presente che il gradimento migliorava nettamente se accompagnato dal ketchup; si chiede pertanto di valutare l'effettivo inserimento della salsa a menù. I fagiolini invece sono risultati leggermente salati all'assaggio.			

<b>Risposte impresa</b>	<p>La ditta prende atto di quanto riportato nel verbale e informa di aver già provveduto a segnalare al personale di cucina le osservazioni relative al riso con le zucchine, al fine di valutare un aumento del condimento. Per quanto riguarda la sapidità dei fagiolini fa presente di non aver ricevuto altre segnalazioni in merito. In riferimento alla salsa aggiuntiva, conferma che l'attuale menù estivo non prevede l'aggiunta di ketchup al burger di legumi; si rende disponibile a inserirlo a menù a seguito di comunicazione ufficiale.</p>
-----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------