



## REPORT STATISTICO

PQ

*Direzione Segreteria Generale, Anticorruzione e Trasparenza*

*Settore Tutela Dati e Qualità*

*Servizio Digitalizzazione Processi e Qualità*

# SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**RILEVAZIONE  
GRADIBILITÀ,  
RESIDUO E SCARTO PASTI SERVITI  
PRESSO LE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE**

anno scolastico 2022/2023

## Indice generale

1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO.....	4
2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO.....	5
3. GRADIBILITÀ.....	6
3.1 PRIMI PIATTI.....	6
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	7
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	8
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%).....	8
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%).....	9
3.2 SECONDI PIATTI.....	10
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	10
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	10
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	11
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	12
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	12
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	13
3.3 CONTORNI E DESSERT.....	14
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	14
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	14
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	15
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	16
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	16
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	17
4. RESIDUO/SCARTO.....	18
4.1 PRIMI PIATTI.....	18
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	18

Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (primo piatto).....	19
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	20
PRIMO PIATTO – MENU' AUTUNNALE.....	20
PRIMO PIATTO – MENU' INVERNALE.....	21
PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE.....	22
4.2 SECONDI PIATTI.....	23
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	23
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (secondo piatto).....	24
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	25
SECONDO PIATTO – MENU' AUTUNNALE.....	25
SECONDO PIATTO – MENU' INVERNALE.....	26
SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE.....	27
4.3 CONTORNI E DESSERT.....	28
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	28
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (contorni e dessert).....	29
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	30
CONTORNO E DESSERT – MENU' AUTUNNALE.....	30
CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE.....	31
CONTORNO E DESSERT – MENU' PRIMAVERILE.....	32

## 1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO

L'indagine è stata realizzata nell'ambito delle normali procedure di controllo previste dal Sistema di gestione per la qualità e dal Regolamento della Ristorazione Scolastica del Comune di Venezia,

È riferita all'anno scolastico 2022-2023 e copre la produzione dei pasti preparati quotidianamente dai n. 7 **centri cottura** dislocati sul territorio, quali:

- 1) Altinia
- 2) Villaggio laguna
- 3) San Giovanni Bosco
- 4) San Girolamo
- 5) Filzi
- 6) Sant'Elena
- 7) San Pietro in Volta

L'indagine ha riguardato nello specifico n. 2 aspetti che concorrono alla valutazione del servizio erogato:

- 1) la **gradibilità** dei n. 3 menù (autunnale, invernale e primaverile) da parte:
  - del personale docente
  - dei comitati mensa, costituiti dai genitori/tutori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica che ne fanno domanda. I comitati mensa sono riconosciuti dalle “*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*” (Linee di indirizzo regionale 2022), disponibili al link <https://www.comune.venezia.it/it/content/normativa-0>, come rappresentanti dell'utenza dotati di ruolo e funzioni specifiche;
- 2) il **residuo** nei contenitori e lo **scarto** nei piatti rilevati a fine pasto.

I pasti sono composti nella loro forma standard da un primo piatto, un secondo e contorno, pane comune, frutta o dessert.

Si evidenzia che il centro cottura San Pietro in Volta non è stato oggetto di indagine in quanto nessun genitore ha effettuato rilevazioni nelle scuole servite dallo stesso.

## 2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO

La rilevazione delle informazioni relative alla gradibilità e allo scarto e residuo è stata eseguita dai comitati mensa o commissioni mensa, costituiti dai genitori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione che ne fanno domanda.

Nell'anno scolastico 2022/2023 risultavano iscritti n. 178 genitori, di cui n. 71 (pari a circa il 40% dei potenziali) hanno effettuato visite presso n. 43 refettori sui n. 98 totali presenti nelle scuole del territorio comunale (pari a circa il 44% del totale).

N. genitori attivi	N. genitori non attivi	TOTALE
71	107	178

N. refettori visitati	N. refettori non visitati	TOTALE
43	55	98

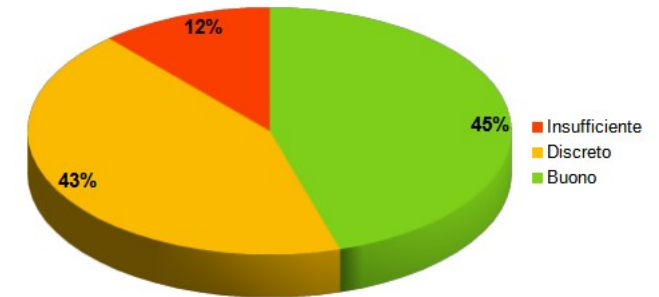


### 3. GRADIBILITÀ

#### 3.1 PRIMI PIATTI

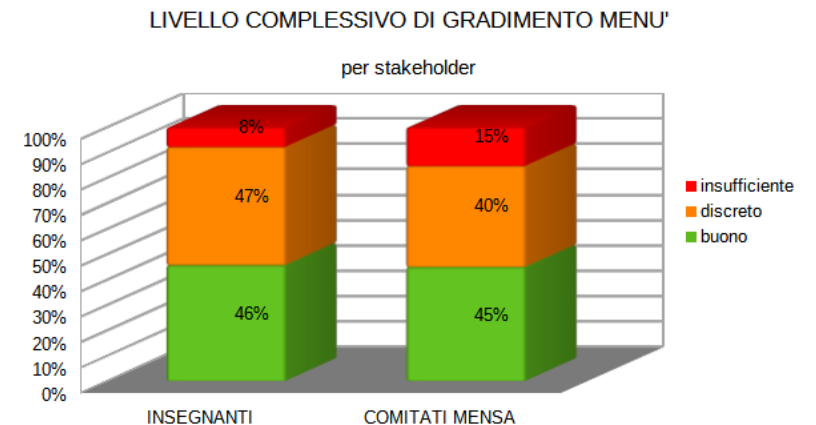
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
<b>Insufficiente</b>	9	18	27	12
<b>Discreto</b>	54	47	101	43
<b>Buono</b>	53	53	106	45
<b>TOTALE</b>	<b>116</b>	<b>118</b>	<b>234</b>	<b>100</b>



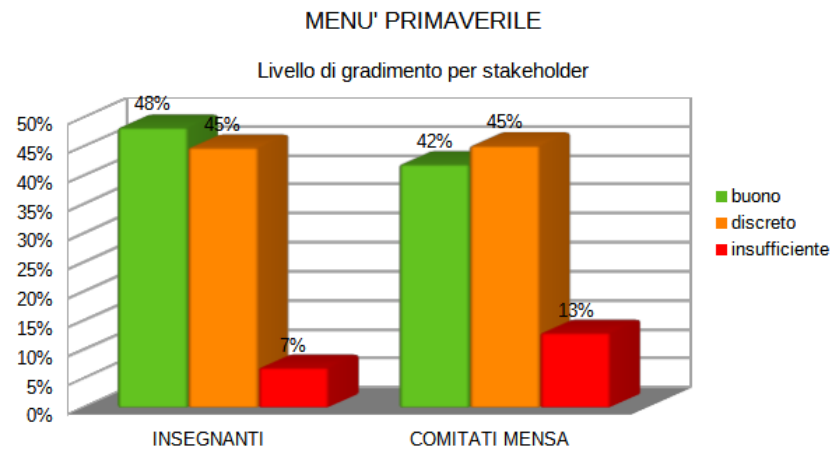
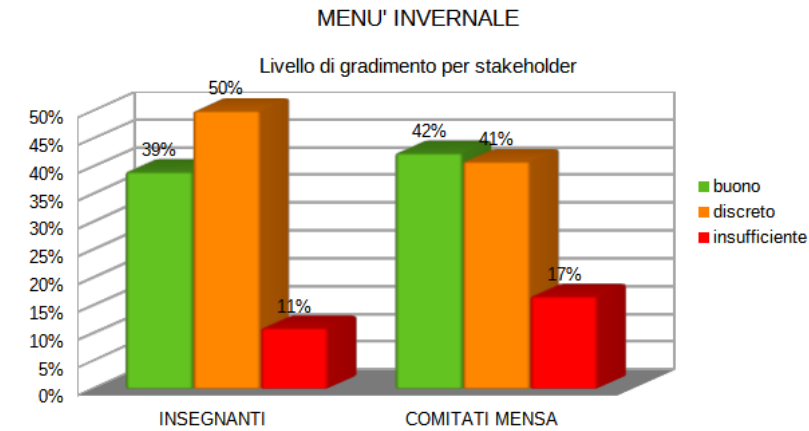
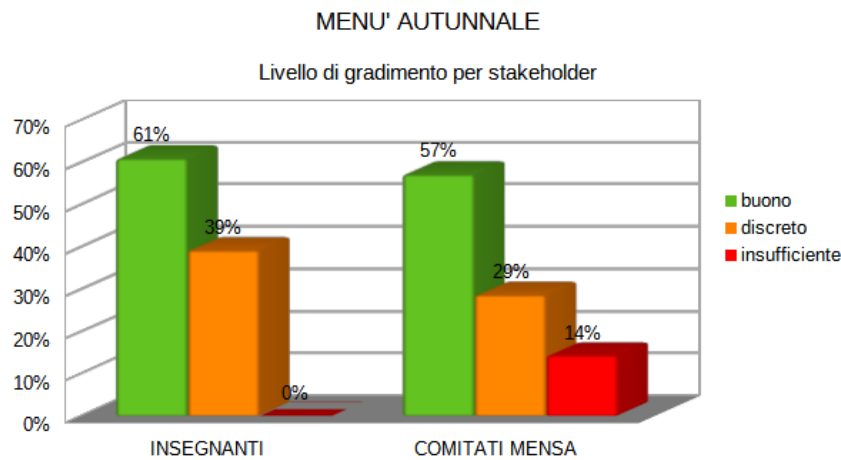
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	46%	47%	8%
COMITATI MENSA	45%	40%	15%



## Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	61%	39%	0%	39%	50%	11%	48%	45%	7%
COMITATI MENSA	57%	29%	14%	42%	41%	17%	42%	45%	13%



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	25,00	75,00	0,00	25,00	58,33	16,67	0,00	100,00	0,00
PASTA CON I BROCCOLI	50,00	50,00	0,00	0,00	0,00	100,00			
PASTA ALL'OLIO	100,00	0,00	0,00						
PASTA AL PESTO				50,00	50,00	0,00			
PASTA MAMMA ROSA							66,67	33,33	0,00
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO				28,57	71,43	0,00	100,00	0,00	0,00
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE				66,67	0,00	33,33			
PASTA ALLA PIZZAIOLA				0,00	100,00	0,00			
PASTA AL POMODORO	100,00	0,00	0,00	50,00	50,00	0,00	33,33	66,67	0,00
PASTA AL POMODORO E BASILICO							50,00	50,00	0,00
PASTA POMODORO E OLIVE				25,00	75,00	0,00	0,00	0,00	100,00
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE				50,00	50,00	0,00			
PASTA E FAGIOLI				100,00	0,00	0,00	66,67	33,33	0,00
PASTA CON ZUCCHINE							0,00	100,00	0,00
PIZZA MARGHERITA	75,00	25,00	0,00				0,00	50,00	50,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	50,00	50,00	0,00	50,00	50,00	0,00			
RISO ALLA PARMIGIANA							0,00	100,00	0,00
RISO DI ZUCCHINE							100,00	0,00	0,00
RISO ALL'OLIO	25,00	75,00	0,00	57,14	42,86	0,00			
RISO AL POMODORO				0,00	100,00	0,00			
RISO DI ZUCCA				100,00	0,00	0,00			
RISI E BISI ALLA VENETA				40,00	40,00	20,00	100,00	0,00	0,00
CREMA DI LENTICCHIE	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI CANNELLINI	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI CANNELLINI CON CROSTINI				66,67	33,33	0,00			
CREMA DI ZUCCA CON ORZO				0,00	50,00	50,00			
CREMA DI VERDURA CON FARRO							100,00	0,00	0,00
CREMA DI PISELLI CON CROSTINI							100,00	0,00	0,00
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	100,00	0,00	0,00	33,33	50,00	16,67	0,00	100,00	0,00
<b>TOTALE</b>	<b>72,50</b>	<b>27,50</b>	<b>0,00</b>	<b>41,24</b>	<b>45,61</b>	<b>13,15</b>	<b>47,78</b>	<b>42,22</b>	<b>10,00</b>



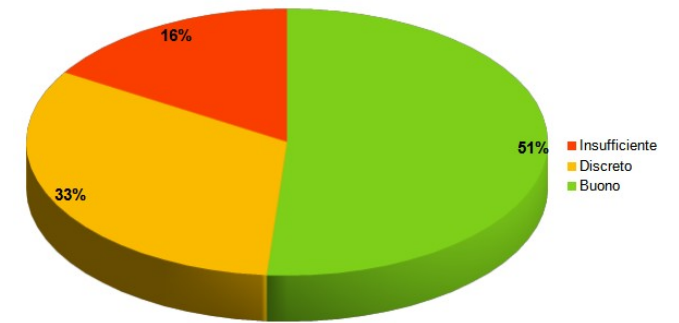
## PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	50,00	0,00	50,00	23,08	46,15	30,77	0,00	100,00	0,00
PASTA CON I BROCCOLI	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00			
PASTA ALL'OLIO	100,00	0,00	0,00						
PASTA AL PESTO				50,00	50,00	0,00	33,33	66,67	0,00
PASTA MAMMA ROSA							66,67	33,33	0,00
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO				42,86	57,14	0,00			
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE				33,33	33,33	33,33			
PASTA ALLA PIZZAIOLA				0,00	100,00	0,00			
PASTA INTEGRALE PASTICCIA AL RAGU'				42,86	57,14	0,00			
PASTA AL POMODORO				50,00	50,00	0,00	33,33	66,67	0,00
PASTA AL POMODORO E OLIVE				50,00	50,00	0,00	0,00	100,00	0,00
PASTA AL POMODORO E BASILICO							50,00	50,00	0,00
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE				50,00	50,00	0,00			
PASTA E FAGIOLI	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00	50,00	50,00	0,00
PASTA CON ZUCCHINE							0,00	100,00	0,00
PIZZA MARGHERITA	100,00	0,00	0,00				50,00	0,00	50,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	50,00	0,00	50,00	66,67	33,33	0,00			
RISO ALLA PARMIGIANA							0,00	100,00	0,00
RISO ALL'OLIO	25,00	75,00	0,00	57,14	42,86	0,00			
RISO AL POMODORO				0,00	50,00	50,00			
RISO DI ZUCCHINE							100,00	0,00	0,00
RISO DI ZUCCA				100,00	0,00	0,00			
RISI E BISI ALLA VENETA				60,00	20,00	20,00	100,00	0,00	0,00
CREMA DI LENTICCHIE	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI CANNELLINI	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI CANNELLINI CON CROSTINI				100,00	0,00	0,00			
CREMA DI ZUCCA CON ORZO				0,00	0,00	100,00			
CREMA DI VERDURA CON FARRO							100,00	0,00	0,00
CREMA DI PISELLI CON CROSTINI							50,00	0,00	50,00
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	50,00	0,00	50,00	33,33	50,00	16,67	0,00	0,00	100,00
TOTALE	57,50	27,50	15,00	45,22	36,31	18,46	42,22	44,44	13,33

### 3.2 SECONDI PIATTI

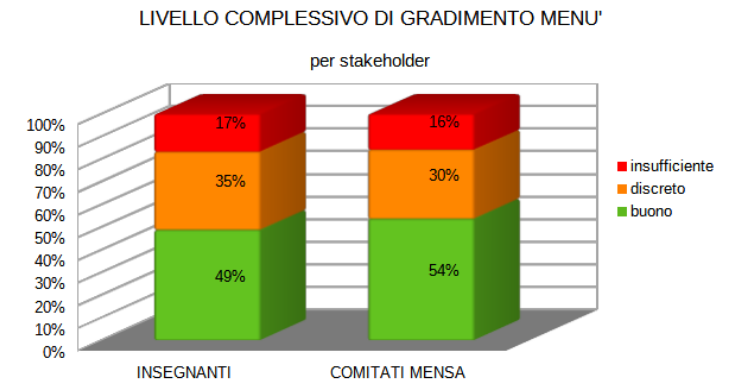
#### Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
<b>Insufficiente</b>	26	20	46	19
<b>Discreto</b>	40	43	83	34
<b>Buono</b>	54	58	112	46
<b>TOTALE</b>	<b>120</b>	<b>121</b>	<b>241</b>	



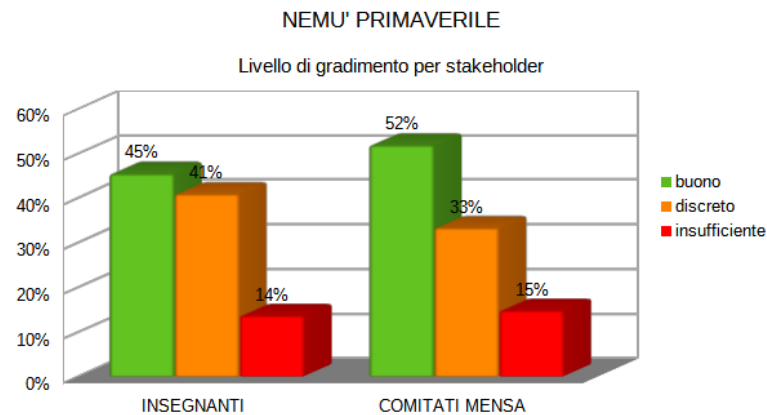
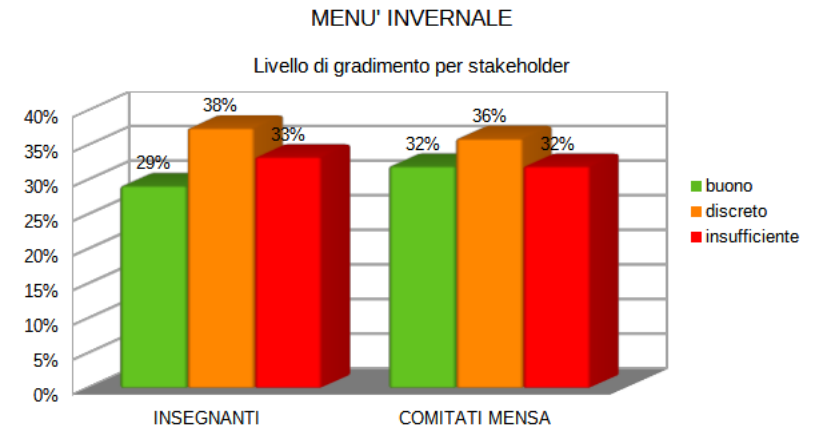
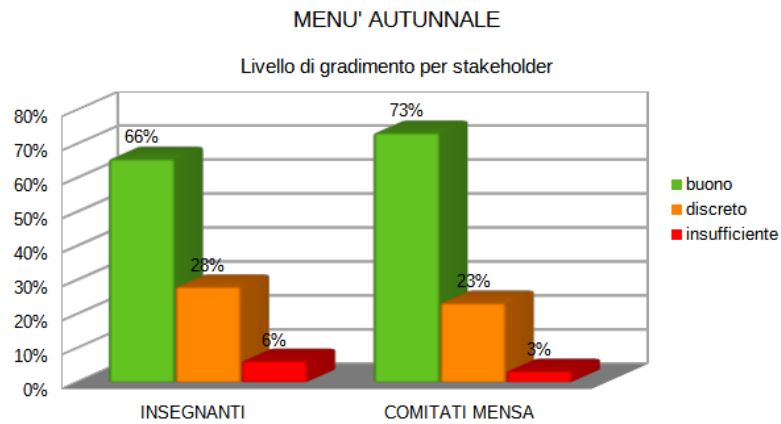
#### Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	45%	33%	22%
COMITATI MENSA	48%	36%	17%



## Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	67%	25%	8%	40%	39%	21%	38%	27%	35%
COMITATI MENSA	67%	24%	10%	42%	42%	15%	48%	26%	26%



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
CASATELLA TREVIGIANA DOP				100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
COTOLETTA DI TACCHINO	100,0	0,0	0,0	33,3	33,3	33,3	0,0	0,0	100,0
FESA DI TACCHINO AL FORNO				100,0	0,0	0,0			
FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA							50,0	0,0	50,0
FRITTATA AL FORNO				20,0	60,0	20,0	0,0	0,0	100,0
FRITTATA CON CIPOLLA				0,0	0,0	100,0			
FRITTATA CON PATATE	100,0	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0			
HAMBURGER DI TONNO							33,3	0,0	66,7
HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE							0,0	0,0	100,0
LONZA DI MAIALE AL LIMONE				0,0	100,0	0,0			
MERLUZZO DORATO AL FORNO	100,0	0,0	0,0						
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	100,0	0,0	0,0	80,0	20,0	0,0	66,7	33,3	0,0
PEPITE DI MANZO							0,0	100,0	0,0
PEPITE DI NASELLO AL LIMONE							0,0	0,0	100,0
POLENTA				50,0	33,3	16,7			
POLPETTE DI MERLUZZO DORATO AL FORNO				16,7	50,0	33,3			
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO				0,0	33,3	66,7			
POLPETTE DI TONNO				50,0	50,0	0,0			
PROSCIUTTO COTTO	80,0	20,0	0,0				33,3	66,7	0,0
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA				0,0	100,0	0,0			
SEPIE IN UMIDO	50,0	50,0	0,0	40,0	40,0	20,0			
SFORMATO DI CECI E VERDURE	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0			
SPEZZATINO DI MANZO	40,0	60,0	0,0	57,1	42,9	0,0			
SPEZZATINO DI TACCHINO				100,0	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO				0,0	50,0	50,0	100,0	0,0	0,0
STRACCHINO				57,1	42,9	0,0			
UOVO SODO CONDITO							50,0	50,0	0,0
TOTALE	74,4	14,4	11,1	40,2	35,3	24,5	34,5	28,6	36,9

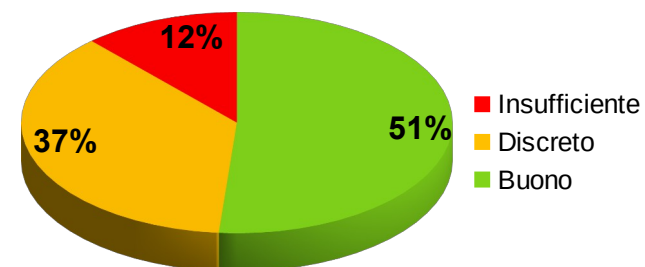
## SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
CASATELLA TREVIGIANA DOP				100,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0			
COTOLETTA DI TACCHINO	100,0	0,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0	0,0	100,0
FESA DI TACCHINO AL FORNO				100,0	0,0	0,0			
FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA							50,0	0,0	50,0
FRITTATA AL FORNO				20,0	80,0	0,0	0,0	0,0	100,0
FRITTATA CON CIPOLLA				0,0	0,0	100,0			
FRITTATA CON PATATE	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0			
HAMBURGER DI TONNO							33,3	66,7	0,0
HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE							0,0	0,0	100,0
LONZA DI MAIALE AL LIMONE				0,0	100,0	0,0			
MERLUZZO DORATO AL FORNO	100,0	0,0	0,0						
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	100,0	0,0	0,0	60,0	40,0	0,0	100,0	0,0	0,0
PEPITE DI MANZO							0,0	100,0	0,0
PEPITE DI NASELLO AL LIMONE							0,0	0,0	100,0
POLENTA				42,9	57,1	0,0			
POLPETTE DI MERLUZZO DORATO AL FORNO				33,3	33,3	33,3			
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO				0,0	33,3	66,7			
PROSCIUTTO COTTO	60,0	40,0	0,0				33,3	66,7	0,0
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA				0,0	100,0	0,0			
SEPIE IN UMIDO	50,0	50,0	0,0	33,3	50,0	16,7			
SFORMATO DI CECI E VERDURE	0,0	0,0	100,0	0,0	33,3	66,7			
SPEZZATINO DI MANZO	75,0	25,0	0,0	57,1	42,9	0,0			
SPEZZATINO DI TACCHINO				100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO				0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	0,0
STRACCHINO				100,0	0,0	0,0			
UOVO SODO CONDITO							50,0	50,0	0,0
TOTALE	76,1	12,8	11,1	39,3	44,0	16,7	41,0	24,4	34,6

### 3.3 CONTORNI E DESSERT

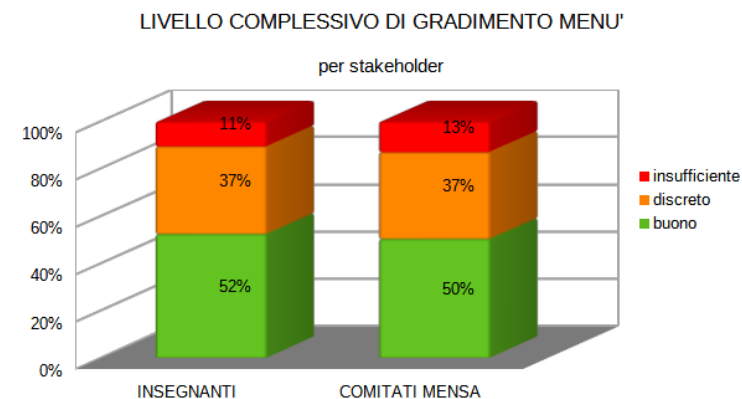
#### Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
Insufficiente	20	24	44	12
Discreto	70	68	138	37
Buono	99	93	192	51
<b>TOTALE</b>	<b>189</b>	<b>185</b>	<b>374</b>	<b>100</b>



#### Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	52%	37%	11%
COMITATI MENSA	50%	37%	13%

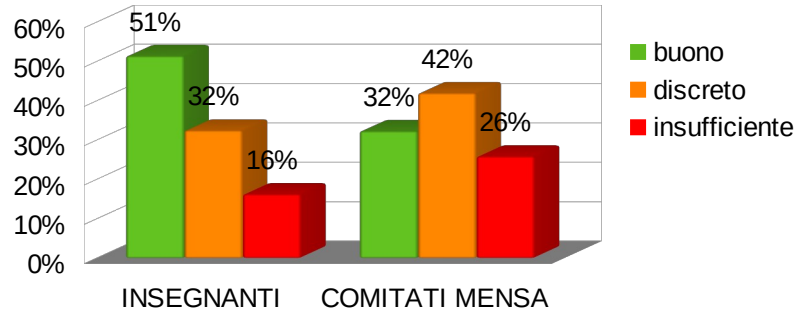


### Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	51%	32%	16%	51%	41%	8%	55%	33%	12%
COMITATI MENSA	32%	42%	26%	52%	38%	10%	57%	31%	12%

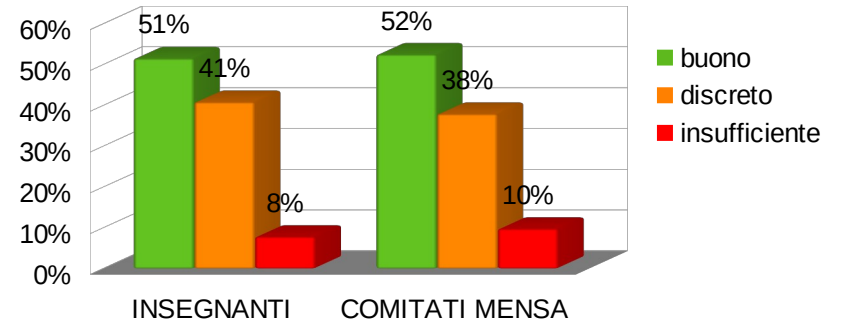
#### MENU' AUTUNNALE

Livello di gradimento per stakeholder



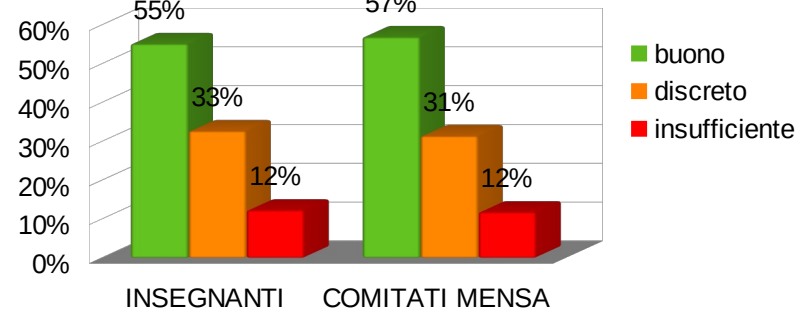
#### MENU' INVERNALE

Livello di gradimento per stakeholder



#### MENU' PRIMAVERILE

Livello di gradimento per stakeholder



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
BIETA ALL'OLIO				0,0	100,0	0,0			
CAPPUCCIO	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	20,0	60,0	20,0
CAPPUCCIO BIANCO E VIOLA							100,0	0,0	0,0
CAPPUCCI-CAROTE							100,0	0,0	0,0
CAROTE AL BURRO	0,0	80,0	20,0	42,9	57,1	0,0	0,0	100,0	0,0
CAROTE AL ROSMARINO				0,0	100,0	0,0			
CAROTE JULIENNE	71,4	28,6	0,0	45,5	45,5	9,1	60,0	20,0	20,0
FAGIOLINI ALL'OLIO				0,0	100,0	0,0	50,0	50,0	0,0
FINOCCHI CRUDI							0,0	0,0	100,0
FINOCCHI JULIENNE	0,0	100,0	0,0	42,9	57,1	0,0			
FRUTTA FRESCA	66,7	11,1	22,2	66,7	24,2	9,1	63,6	36,4	0,0
INSALATA				40,0	60,0	0,0	50,0	50,0	0,0
LENTICCHIE AL POMODORO							0,0	100,0	0,0
MUFFIN				100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
PATATE AL FORNO				28,6	71,4	0,0			
PATATE LESSE							50,0	0,0	50,0
PISELLI AL PORRO				33,3	44,4	22,2	100,0	0,0	0,0
PISELLI ALL'OLIO	60,0	40,0	0,0	33,3	33,3	33,3	0,0	66,7	33,3
POMODORI-CAROTE JULIENNE							50,0	50,0	0,0
SPINACI	50,0	0,0	50,0						
SPINACI ALL'OLIO	0,0	0,0	100,0	40,0	60,0	0,0	33,3	33,3	33,3
YOGURT	75,0	25,0	0,0	90,0	10,0	0,0	100,0	0,0	0,0
<b>TOTALE</b>	<b>47,0</b>	<b>31,6</b>	<b>21,4</b>	<b>37,5</b>	<b>50,9</b>	<b>11,6</b>	<b>51,6</b>	<b>33,3</b>	<b>15,1</b>



## CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
BIETA ALL'OLIO				0,0	50,0	50,0			
CAPPUCCIO	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	40,0	60,0	0,0
CAPPUCCIO BIANCO E VIOLA							50,0	0,0	50,0
CAPPUCCI-CAROTE							100,0	0,0	0,0
CAROTE AL BURRO	0,0	75,0	25,0	42,9	57,1	0,0	0,0	100,0	0,0
CAROTE AL ROSMARINO				0,0	100,0	0,0			
CAROTE JULIENNE	50,0	50,0	0,0	54,5	36,4	9,1	60,0	20,0	20,0
FAGIOLINI ALL'OLIO				0,0	100,0	0,0	50,0	50,0	0,0
FINOCCHI CRUDI							0,0	100,0	0,0
FINOCCHI JULIENNE	0,0	100,0	0,0	71,4	28,6	0,0			
FRUTTA FRESCA	33,3	33,3	33,3	61,8	32,4	5,9	66,7	33,3	0,0
INSALATA				40,0	40,0	20,0	50,0	50,0	0,0
LENTICCHIE AL POMODORO							0,0	100,0	0,0
MUFFIN				100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
PATATE AL FORNO				42,9	57,1	0,0			
PATATE LESSE							50,0	0,0	50,0
PISELLI AL PORRO				22,2	55,6	22,2	100,0	0,0	0,0
PISELLI ALL'OLIO	0,0	60,0	40,0	33,3	66,7	0,0	0,0	66,7	33,3
POMODORI-CAROTE JULIENNE							50,0	50,0	0,0
SPINACI	50,0	0,0	50,0						
SPINACI ALL'OLIO	0,0	0,0	100,0	20,0	40,0	40,0	33,3	0,0	66,7
YOGURT	75,0	25,0	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
TOTALE	34,3	38,1	27,6	39,3	44,3	16,5	50,0	37,1	12,9

## 4. RESIDUO/SCARTO

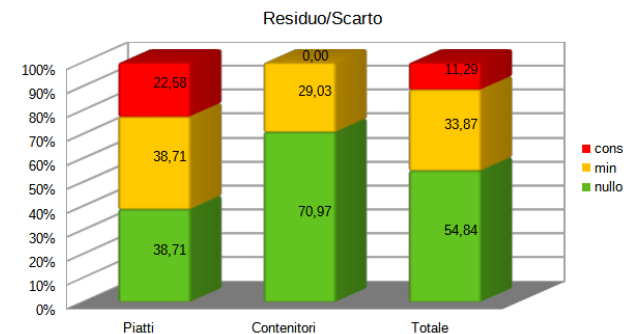
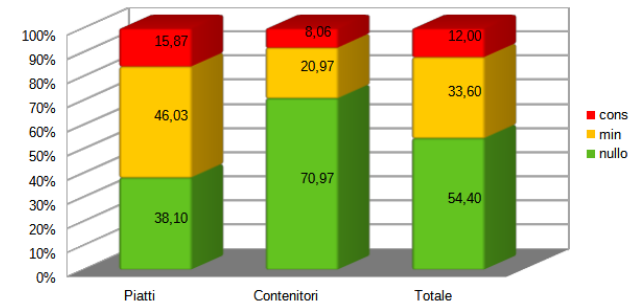
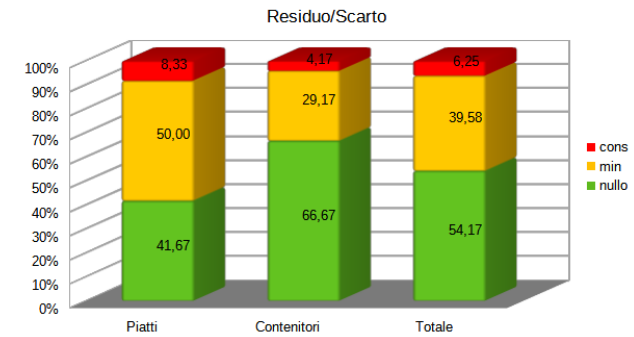
### 4.1 PRIMI PIATTI

#### Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	41,67	50,00	8,33
Contenitori	66,67	29,17	4,17
Totale	54,17	39,58	6,25

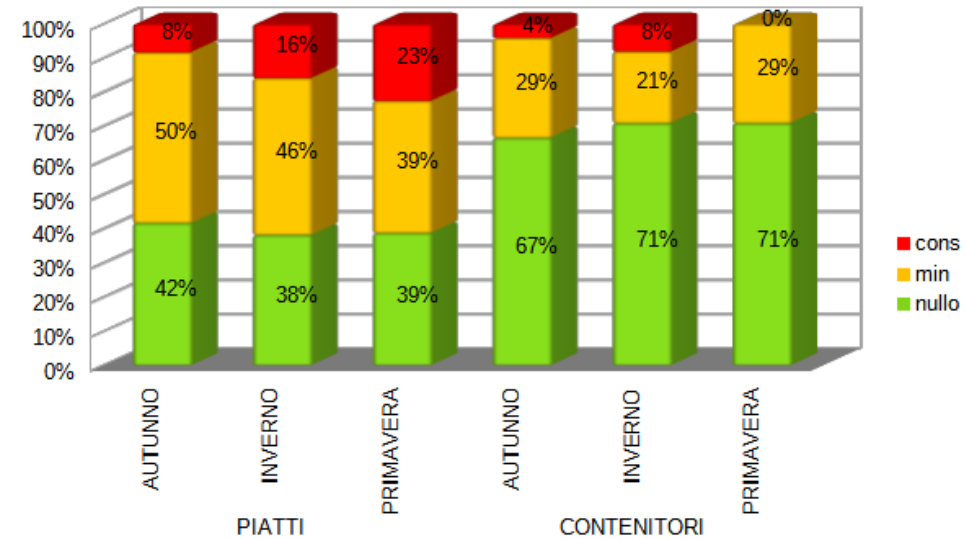
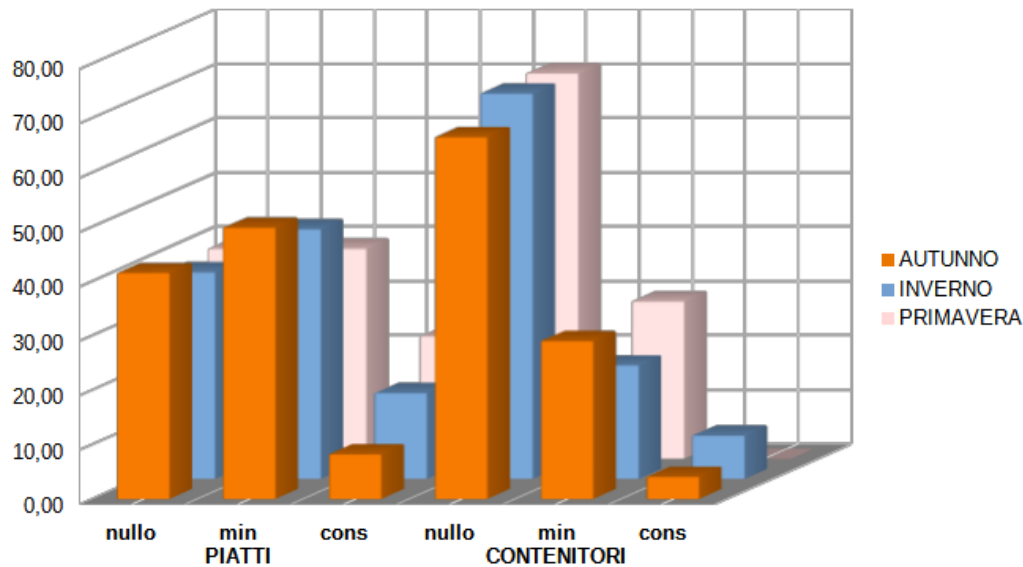
INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	38,10	46,03	15,87
Contenitori	70,97	20,97	8,06
Totale	54,40	33,60	12,00

PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	38,71	38,71	22,58
Contenitori	70,97	29,03	0,00
Totale	54,84	33,87	11,29



### Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (primo piatto)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
<b>nullo</b>	41,67	38,10	38,71	66,67	70,97	70,97
<b>min</b>	50,00	46,03	38,71	29,17	20,97	29,03
<b>cons</b>	8,33	15,87	22,58	4,17	8,06	0,00



**Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza  
PRIMO PIATTO – MENU' AUTUNNALE**

	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CREMA DI CANNELLINI	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
CREMA DI LENTICCHIE	2	50,00	50,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	25,00	0,00
PASTA ALL'OLIO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	50,00	25,00	25,00
PASTA E FAGIOLI	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
PASTA OLIO E PARMIGIANO	4	75,00	0,00	25,00	4	25,00	0,00	75,00	8	50,00	0,00	50,00
PIZZA MARGHERITA	4	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00	8	12,50	0,00	87,50
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
RISO ALL'OLIO	5	40,00	20,00	40,00	5	0,00	0,00	100,00	10	20,00	10,00	70,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>50,00</b>	<b>8,33</b>	<b>41,67</b>	<b>24</b>	<b>29,17</b>	<b>4,17</b>	<b>66,67</b>	<b>48</b>	<b>39,58</b>	<b>6,25</b>	<b>54,17</b>

**PRIMO PIATTO – MENU' INVERNALE**

	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CREMA DI CANNELLINI CON CROSTINI	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00
PASTA AL POMODORO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	50,00	50,00	4	25,00	25,00	50,00
PASTA AL PESTO	2	0,00	0,00	100,00	2	100,00	0,00	0,00	4	50,00	0,00	50,00
PASTA AL POMODORO E OLIVE	4	75,00	25,00	0,00	4	50,00	25,00	25,00	8	62,50	25,00	12,50
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00	4	25,00	75,00	0,00
PASTA ALLA PIZZAIOLA	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00
PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
PASTA E FAGIOLI	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	7	71,43	0,00	28,57	6	50,00	0,00	50,00	13	61,54	0,00	38,46
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
PASTA OLIO E PARMIGIANO	13	46,15	7,69	46,15	13	15,38	0,00	84,62	26	30,77	3,85	65,38
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	6	16,67	16,67	66,67	6	0,00	0,00	100,00	12	8,33	8,33	83,33
RISI E BISI ALLA VENETA	5	60,00	20,00	20,00	5	20,00	0,00	80,00	10	40,00	10,00	50,00
RISO AL POMODORO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
RISO ALL'OLIO	7	57,14	14,29	28,57	7	0,00	0,00	100,00	14	28,57	7,14	64,29
RISO DI ZUCCA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	3	66,67	0,00	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	0,00	66,67
<b>TOTALE</b>	<b>63</b>	<b>46,03</b>	<b>15,87</b>	<b>38,10</b>	<b>62</b>	<b>20,97</b>	<b>8,06</b>	<b>70,97</b>	<b>125</b>	<b>33,60</b>	<b>12,00</b>	<b>54,40</b>

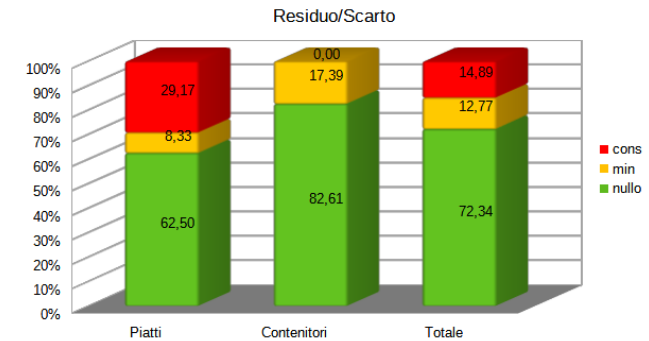
## PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CREMA DI PISELLI CON CROSTINI	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00
CREMA DI VERDURE CON FARRO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
PASTA AL POMODORO	3	66,67	33,33	0,00	3	100,00	0,00	0,00	6	83,33	16,67	0,00
PASTA AL POMODORO E BASILICO	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
PASTA AL PESTO	3	0,00	0,00	100,00	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	0,00	100,00
PASTA CON ZUCCHINE	3	0,00	66,67	33,33	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	33,33	33,33
PASTA E FAGIOLI	4	75,00	0,00	25,00	4	25,00	0,00	75,00	8	50,00	0,00	50,00
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
PASTA MAMMA ROSA	3	66,67	0,00	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	0,00	66,67
PASTA OLIO E PARMIGIANO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
PIZZA	2	0,00	50,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	25,00	50,00
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
RISI E BISI ALLA VENETA	2	50,00	50,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	25,00	25,00
RISO ALLA PARMIGIANA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
RISO DI ZUCCHINE	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
<b>TOTALE</b>	<b>31</b>	<b>38,71</b>	<b>22,58</b>	<b>38,71</b>	<b>31</b>	<b>29,03</b>	<b>0,00</b>	<b>70,97</b>	<b>62</b>	<b>33,87</b>	<b>11,29</b>	<b>54,84</b>

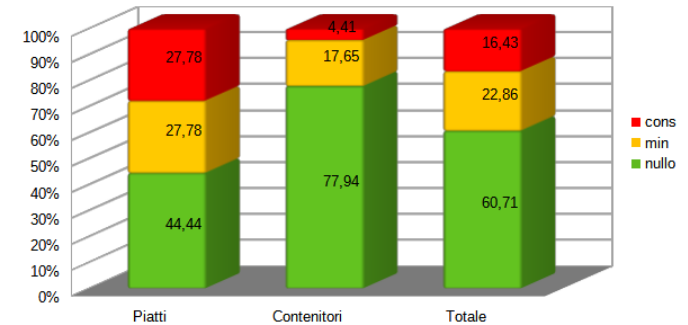
## 4.2 SECONDI PIATTI

### Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

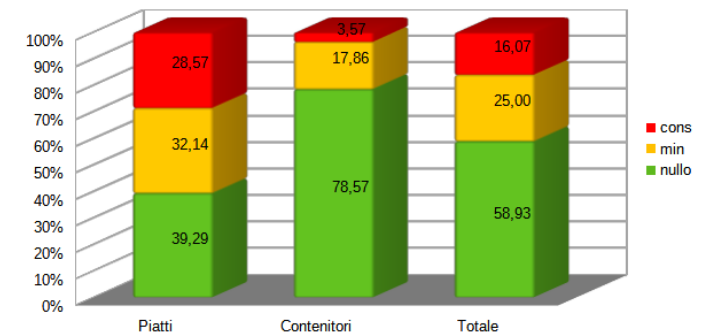
AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	62,50	8,33	29,17
Contenitori	82,61	17,39	0,00
<b>Totale</b>	<b>72,34</b>	<b>12,77</b>	<b>14,89</b>



INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	44,44	27,78	27,78
Contenitori	77,94	17,65	4,41
<b>Totale</b>	<b>60,71</b>	<b>22,86</b>	<b>16,43</b>

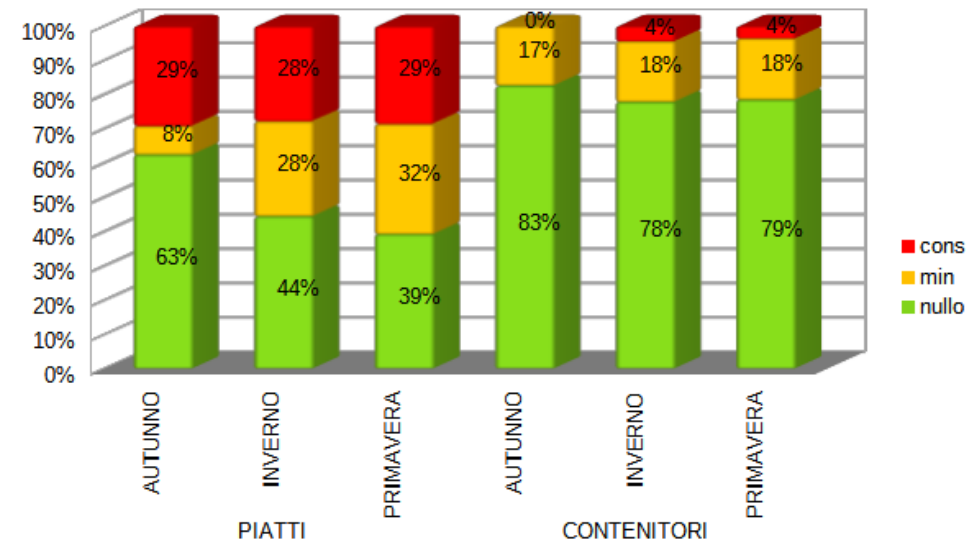
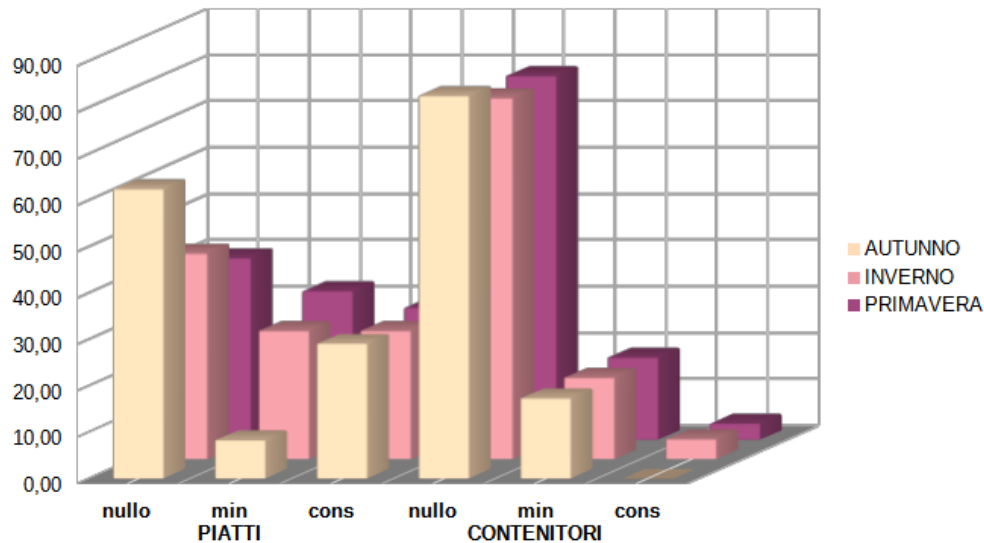


PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	39,29	32,14	28,57
Contenitori	78,57	17,86	3,57
<b>Totale</b>	<b>58,93</b>	<b>25,00</b>	<b>16,07</b>



### Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (secondo piatto)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	62,50	44,44	39,29	82,61	77,94	78,57
min	8,33	27,78	32,14	17,39	17,65	17,86
cons	29,17	27,78	28,57	0,00	4,41	3,57





## Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza SECONDO PIATTO – MENU' AUTUNNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
COSCIA DI POLLO AL FORNO	2	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	0,00	75,00
COTOLETTA DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
FRITTATA CON PATATE	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
MERLUZZO DORATO AL FORNO	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
MOZZARELLA	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
PROSCIUTTO COTTO	5	0,00	0,00	100,00	5	20,00	0,00	80,00	10	10,00	0,00	90,00
SEPIE IN UMIDO	4	0,00	100,00	0,00	4	25,00	0,00	75,00	8	12,50	50,00	37,50
SFORMATO DI CECI E VERDURE	2	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	3	0,00	66,67	33,33
SPEZZATINO DI MANZO	5	40,00	0,00	60,00	5	0,00	0,00	100,00	10	20,00	0,00	80,00
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>8,33</b>	<b>29,17</b>	<b>62,50</b>	<b>23</b>	<b>17,39</b>	<b>0,00</b>	<b>82,61</b>	<b>47</b>	<b>12,77</b>	<b>14,89</b>	<b>72,34</b>

## SECONDO PIATTO – MENU' INVERNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CASATELLA TREVIGIANA DOP	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
COSCIA DI POLLO AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
COTOLETTA DI TACCHINO	3	66,67	0,00	33,33	1	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
FESA DI TACCHINO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	0,00	25,00
FRITTATA AL FORNO	5	20,00	0,00	80,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	0,00	90,00
FRITTATA CON CIPOLLA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
FRITTATA CON PATATE	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	3	0,00	33,33	66,67
LONZA DI MAIALE AL LIMONE	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00
MOZZARELLA	4	50,00	0,00	50,00	4	0,00	0,00	100,00	8	25,00	0,00	75,00
POLENTA	7	14,29	71,43	14,29	6	50,00	16,67	33,33	13	30,77	46,15	23,08
POLPETTE DI MERLUZZO DORATO AL FORNO	6	66,67	33,33	0,00	6	16,67	0,00	83,33	12	41,67	16,67	41,67
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	6	66,67	33,33	0,00	6	66,67	0,00	33,33	12	66,67	16,67	16,67
POLPETTE DI TONNO	4	25,00	0,00	75,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	0,00	87,50
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
SEPPIE IN UMIDO	6	0,00	83,33	16,67	5	20,00	20,00	60,00	11	9,09	54,55	36,36
SFORMATO DI CECI E VERDURE	3	0,00	100,00	0,00	3	33,33	33,33	33,33	6	16,67	66,67	16,67
SPEZZATINO DI MANZO	8	37,50	0,00	62,50	8	0,00	0,00	100,00	16	18,75	0,00	81,25
SPEZZATINO DI TACCHINO	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
STRACCHINO	7	0,00	0,00	100,00	6	0,00	0,00	100,00	13	0,00	0,00	100,00
<b>TOTALE</b>	<b>72</b>	<b>27,78</b>	<b>27,78</b>	<b>44,44</b>	<b>68</b>	<b>17,65</b>	<b>4,41</b>	<b>77,94</b>	<b>140</b>	<b>22,86</b>	<b>16,43</b>	<b>60,71</b>

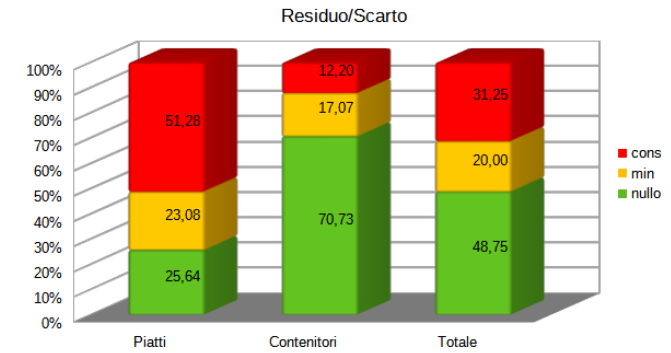
**SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE**

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CASATELLA TREVIGIANA DOP	3	33,33	0,00	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33
COSCIA DI POLLO AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
COTOLETTA DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00
FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
FRITTATA AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
HAMBURGER DI TONNO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33
MOZZARELLA	4	50,00	0,00	50,00	4	0,00	0,00	100,00	8	25,00	0,00	75,00
PEPITE DI MANZO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
PEPITE DI NASELLO AL LIMONE	3	0,00	100,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	50,00	16,67
PROSCIUTTO COTTO	3	0,00	0,00	100,00	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	0,00	100,00
SPEZZATINO DI TACCHINO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00
UOVO SODO CONDITO	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>32,14</b>	<b>28,57</b>	<b>39,29</b>	<b>28</b>	<b>17,86</b>	<b>3,57</b>	<b>78,57</b>	<b>56</b>	<b>25,00</b>	<b>16,07</b>	<b>58,93</b>

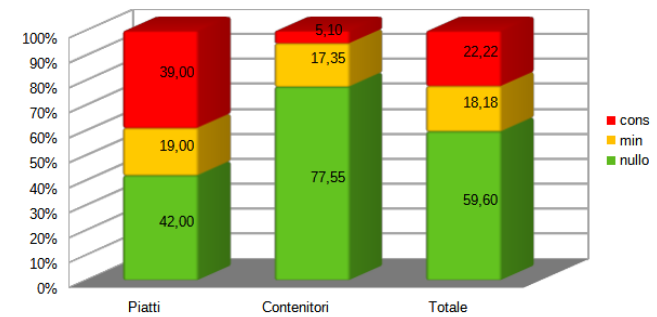
### 4.3 CONTORNI E DESSERT

#### Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

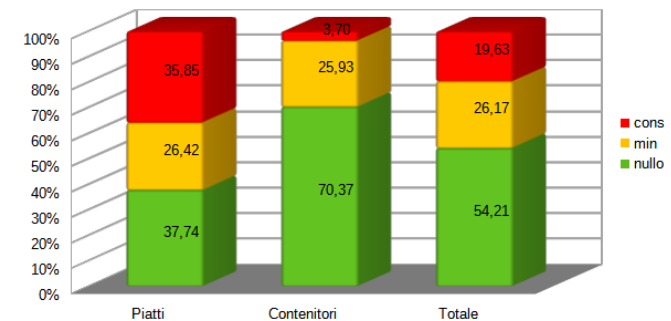
AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	25,64	23,08	51,28
Contenitori	70,73	17,07	12,20
Totale	48,75	20,00	31,25



INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	42,00	19,00	39,00
Contenitori	77,55	17,35	5,10
Totale	59,60	18,18	22,22

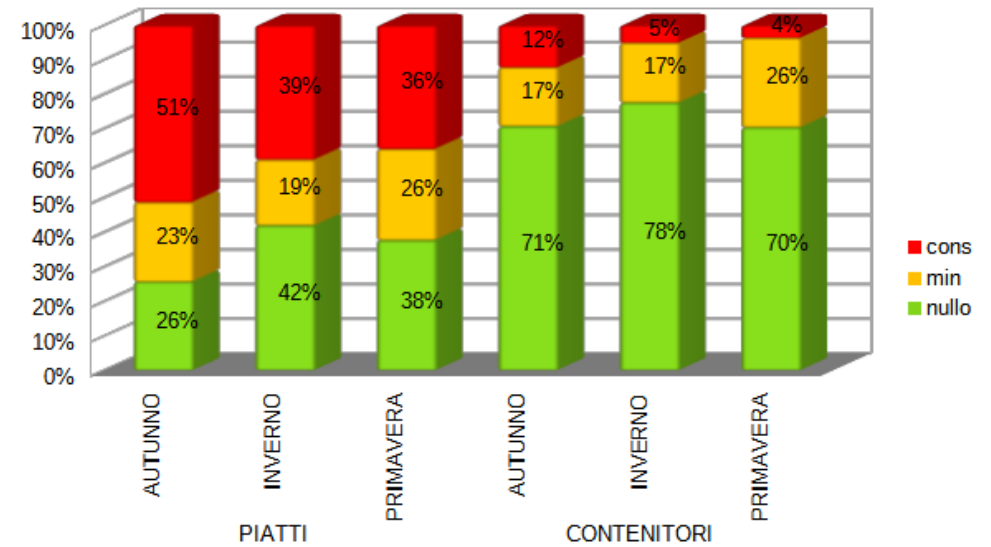
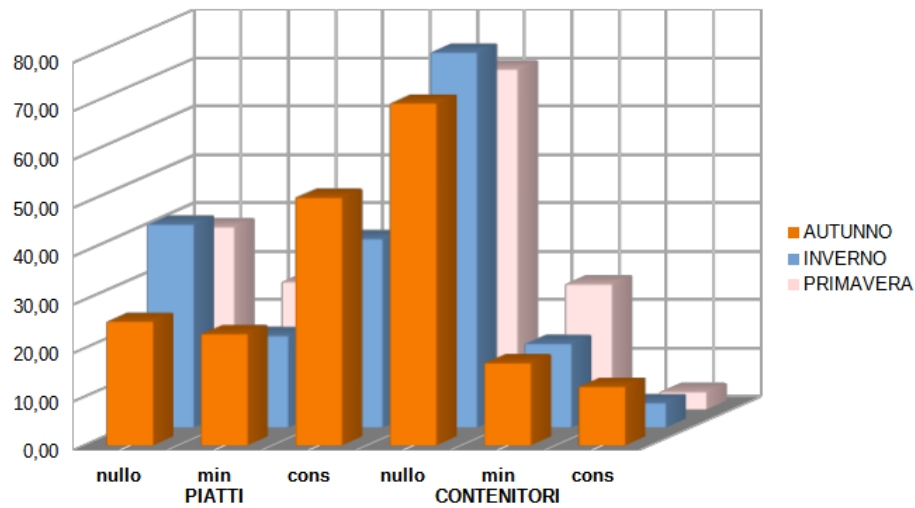


PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	37,74	26,42	35,85
Contenitori	70,37	25,93	3,70
Totale	54,21	26,17	19,63



## Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (contorni e dessert)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	25,64	42,00	37,74	70,73	77,55	70,37
min	23,08	19,00	26,42	17,07	17,35	25,93
cons	51,28	39,00	35,85	12,20	5,10	3,70



## Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza CONTORNO E DESSERT – MENU' AUTUNNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CAPPUCCIO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00
CAROTE AL BURRO	5	20,00	80,00	0,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	40,00	50,00
CAROTE JULIENNE	7	14,29	71,43	14,29	7	14,29	42,86	42,86	14	14,29	57,14	28,57
FINOCCHI JULIENNE	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
FRUTTA FRESCA	11	36,36	9,09	54,55	13	7,69	7,69	84,62	24	20,83	8,33	70,83
PISELLI ALL'OLIO	5	20,00	80,00	0,00	5	40,00	0,00	60,00	10	30,00	40,00	30,00
SPINACI	2	50,00	50,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	25,00	25,00
SPINACI ALL'OLIO	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00
YOGURT	4	25,00	0,00	75,00	4	25,00	0,00	75,00	8	25,00	0,00	75,00
<b>TOTALE</b>	<b>39</b>	<b>23,08</b>	<b>51,28</b>	<b>25,64</b>	<b>41</b>	<b>17,07</b>	<b>12,20</b>	<b>70,73</b>	<b>80</b>	<b>20,00</b>	<b>31,25</b>	<b>48,75</b>

## CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
BIETA ALL'OLIO	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
CAROTE AL BURRO	7	28,57	71,43	0,00	6	16,67	0,00	83,33	13	23,08	38,46	38,46
CAROTE AL ROSMARINO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
CAROTE JULIENNE	11	27,27	27,27	45,45	11	18,18	0,00	81,82	22	22,73	13,64	63,64
FAGIOLINI ALL'OLIO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FINOCCHI JULIENNE	7	14,29	57,14	28,57	7	0,00	14,29	85,71	14	7,14	35,71	57,14
FRUTTA FRESCA	30	20,00	13,33	66,67	30	13,33	0,00	86,67	60	16,67	6,67	76,67
INSALATA (VARI TIPI)	5	20,00	80,00	0,00	5	20,00	60,00	20,00	10	20,00	70,00	10,00
MUFFIN ALLE MELE	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
PATATE AL FORNO	7	14,29	28,57	57,14	6	0,00	0,00	100,00	13	7,69	15,38	76,92
PISELLI AL PORRO	8	37,50	62,50	0,00	8	62,50	0,00	37,50	16	50,00	31,25	18,75
PISELLI ALL'OLIO	3	66,67	33,33	0,00	1	0,00	0,00	100,00	4	50,00	25,00	25,00
SPINACI ALL'OLIO	7	0,00	100,00	0,00	7	42,86	14,29	42,86	14	21,43	57,14	21,43
YOGURT	9	0,00	0,00	100,00	11	0,00	0,00	100,00	20	0,00	0,00	100,00
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>	<b>19,00</b>	<b>39,00</b>	<b>42,00</b>	<b>98</b>	<b>17,35</b>	<b>5,10</b>	<b>77,55</b>	<b>198</b>	<b>18,18</b>	<b>22,22</b>	<b>59,60</b>

## CONTORNO E DESSERT – MENU' PRIMAVERILE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
CAPPUCCI-CAROTE	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
CAPPUCCIO BIANCO E VIOLA	2	50,00	50,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	25,00	25,00
CAPPUCCIO-CETRIOLI	5	40,00	60,00	0,00	5	60,00	0,00	40,00	10	50,00	30,00	20,00
CAROTE AL BURRO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
CAROTE JULIENNE	6	16,67	66,67	16,67	6	33,33	0,00	66,67	12	25,00	33,33	41,67
FAGIOLINI ALL'OLIO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
FINOCCHI CRUDI	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FRUTTA FRESCA	11	18,18	0,00	81,82	12	16,67	0,00	83,33	23	17,39	0,00	82,61
INSALATA	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	75,00	25,00
LENTICCHIE AL POMODORO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
MUFFIN	8	12,50	0,00	87,50	8	0,00	0,00	100,00	16	6,25	0,00	93,75
PATATE LESSE	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	50,00	50,00
PISELLI AL PORRO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
PISELLI ALL'OLIO	3	66,67	33,33	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	50,00	16,67	33,33
POMODORI-CAROTE JULIENNE	2	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	100,00	0,00	0,00
SPINACI ALL'OLIO	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67
YOGURT	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>26,42</b>	<b>35,85</b>	<b>37,74</b>	<b>54</b>	<b>25,93</b>	<b>3,70</b>	<b>70,37</b>	<b>107</b>	<b>26,17</b>	<b>19,63</b>	<b>54,21</b>