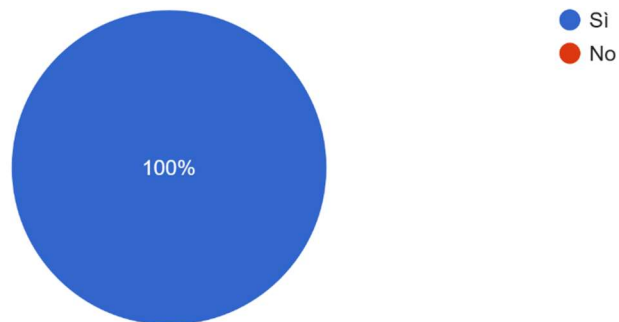


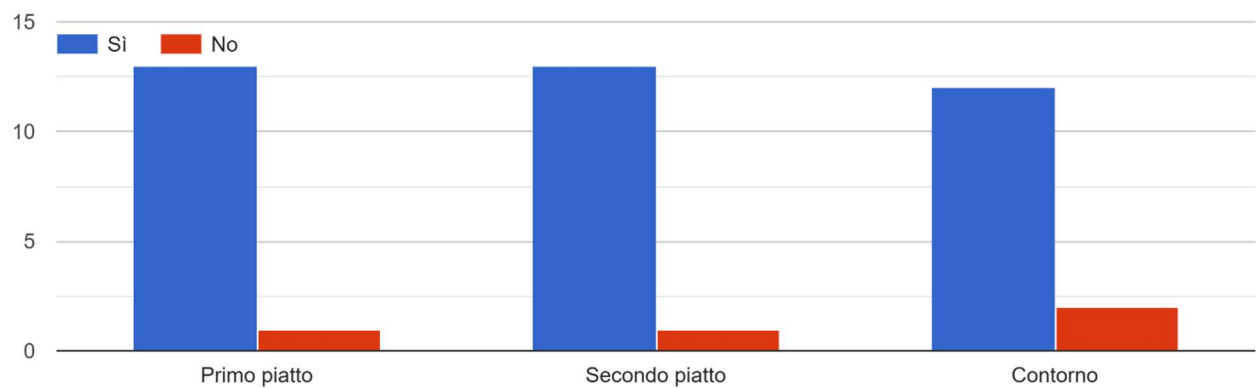
## Risultati Iniziativa Mensa Aperta Scuola Montessori 2026 (12/05/2026)

Hai ritenuto utile l'iniziativa promossa?

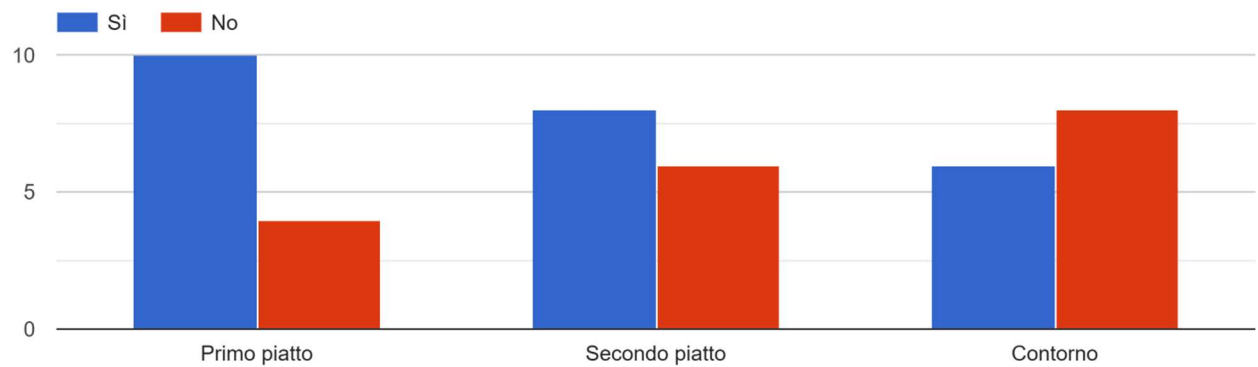
14 risposte



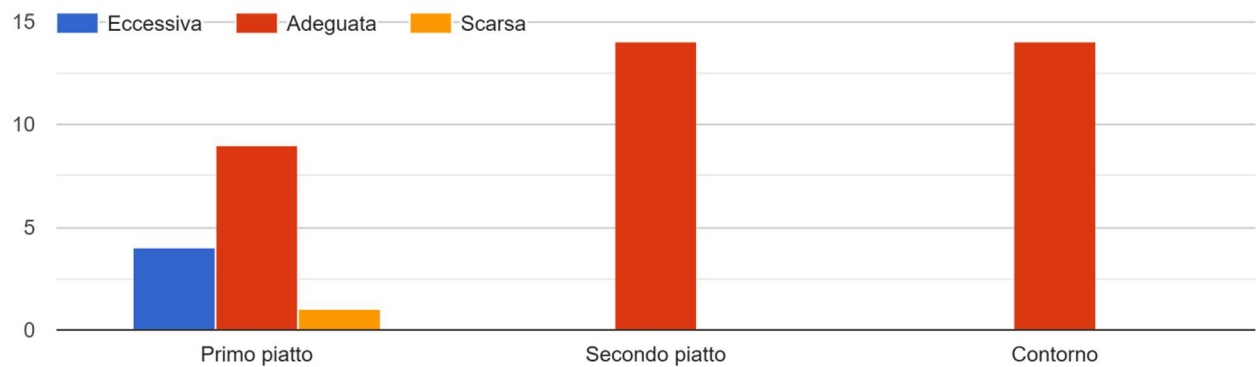
Le portate hanno una temperatura adeguata?



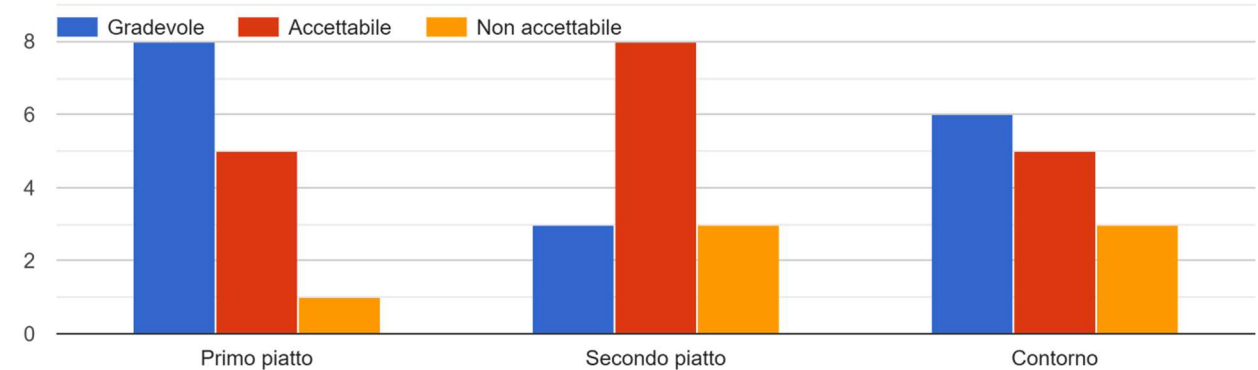
Le portate sono adeguatamente condite?



La cottura del cibo è:

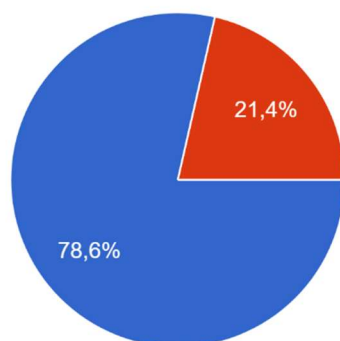


Il sapore delle pietanze servite è:



La qualità del pane è:

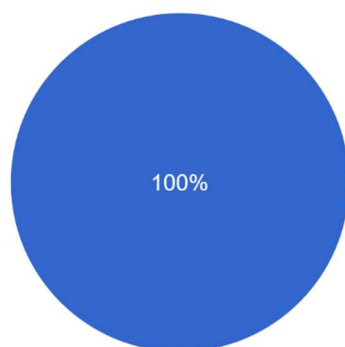
14 risposte



- Gradevole
- Accettabile
- Non accettabile

La qualità della frutta è

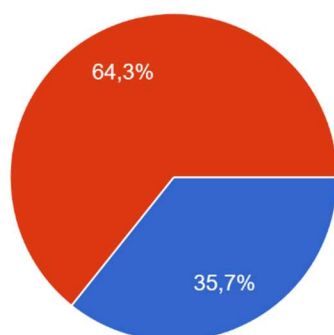
14 risposte



- Buona
- Acerba
- Matura

La quantità delle porzioni servite è:

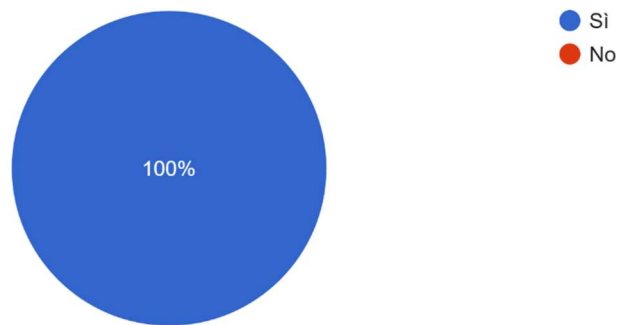
14 risposte



- Abbondante
- Sufficiente
- Scarsa

Sarebbe utile ripetere l'iniziativa nei prossimi anni?

14 risposte



#### SUGGERIMENTI:

Menù senza glutine: pasta troppo cotta (si sfaldava) - controllare la cottura e aggiungere un pochino di condimento. Il resto ok

Mettere un po' più di condimento

Rivedere il secondo

Il contorno richiede un po' più di olio EVO

Un pochino di olio in più nei pomodori

Un po' più condimento

Condimento per le pietanze

Un pochino di sale in più

Cercare di bilanciare condimenti, in questo caso nel contorno

Menu SG: pasta troppo cotta, sfaldata e con poco condimento. Apertura difficile delle confezioni