

## Grille d'appréciation d'un restaurant Fourchette verte

Nom du restaurant:.....

Date de la visite : .....Nom du dégustateur : .....

### 1. Description du plat du jour Fourchette verte ou de l'assiette Fourchette verte (FV) testé :

.....  
.....

Prix du plat du jour FV ou de l'assiette FV :..... Prix du plat du jour : .....

Le plat du jour FV est-il mis en évidence (logo sur panneau, ardoise, carte, planification de menu, etc.) ?

oui

non

Commentaires : .....

### 2. Respect des quantités prévues :

Viande, poisson ou équivalent (100-120g, 1/6 assiette)  oui  non (trop)  non (trop peu)

Légumes, crudités (200g, 1/2 assiette)  oui  non (trop peu)

Graisses en quantité limitée  oui  non (trop)

Avez-vous eu assez de farineux ?  oui  non

**Commentaires et appréciations personnelles** (goût, présentation, accueil, etc.) :

.....  
.....  
.....

**3.a) l'établissement sert-il des boissons alcoolisées**  oui  non

**b) si OUI, l'établissement met-il en évidence au moins 3 boissons sans alcool**

panneau  carte  autre : .....  aucune

**c) Liste et prix des 3 boissons sans alcool** meilleur marché que la première boisson alcoolisée :

	Volume	Prix
Boisson alcoolisée la meilleur marché:.....	.....	.....
3 boissons sans alcool: .....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

### 4. Mise en évidence du label FV

Présence de dépliants FV  oui  non

Autocollant FV sur la porte  oui  non

Diplôme FV affiché  oui  non

Vignette annuelle  oui  non

**Dans la mesure du possible, joindre la planification hebdomadaire des menus**

Merci de retourner votre test à l'adresse suivante :