

## Grille d'appréciation d'un restaurant Fourchette verte junior (FVJ)

Nom du restaurant scolaire : .....

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

### 1. Description du menu Fourchette verte junior (FVJ) testé :

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

Prix du menu FVJ : .....

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

oui

non

Commentaires : .....

Le restaurant sert-il aussi le goûter ?

OUI (joindre la planification)

non

### 2. Respect des quantités et des fréquences prévues :

Viande, poisson ou équivalent (40-80 g)

oui

non (plus)

non (moins)

Légumes crus et cuits (100-150g)

oui

non (moins)

Matières grasses en quantités limitées

oui

non (plus)

Y avait-il assez de farineux ?

oui

non

Eau gratuite sur les tables

oui

non

Autre : .....

Salières sur les tables ou à disposition

oui (PAS  
présentes)

non (présentes sur les tables)

### A remplir par la diététicienne sur la base de la planification de menus annexée :

Présence d'une crudité au menu

oui

non

Présence d'un mets gras au maximum 1x/semaine

oui

non (plus)

3x /sem si goûter

Présence d'un produit laitier au minimum 2x/semaine

oui

non (moins)

Min 1x /jour si goûter

Présence d'un produit sucré au maximum 1

oui

non (plus)

non (moins)

Max 2 si goûter

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

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

### 3. Mise en évidence du label FV

Autocollant FV sur la porte

oui

non

Diplôme FV Junior affiché

oui

non

Vignette annuelle

oui

non

**+ JOINDRE LA PLANIFICATION DES MENUS D'UNE SEMAINE +  
COLLATIONS (SI SERVIES)**

Merci de retourner votre test à l'adresse suivante :