

Grille d'appréciation d'un restaurant Fourchette verte tout-petits (FV ttp)

Nom du Centre de vie enfantine:.....

Date de la visite :Nom du dégustateur :

1. Description du menu Fourchette verte des tout-petits testé :

.....
.....

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

oui

non

Commentaires :.....

2. Respect des quantités et des fréquences prévues :

Viande, poisson ou équivalent (20-30 g)

oui

non (plus)

non (moins)

Légumes crus et cuits (50-80 g)

oui

non (moins)

Matières grasses en quantités limitées

oui

non (plus)

Y avait-il assez de farineux ?

oui

non

Eau 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 :

Fréquence de crudité (1-2x/jour)

oui

non (moins)

Fréquence des mets gras (max. 3x/semaine)

oui

non (plus)

Fréquence des farineux (min 1-2x/jour)

oui

non (moins)

Fréquence des produits laitiers (min. 1-2x/jour)

oui

non (moins)

Fréquence des mets sucrés (max 2/jour)

oui

non (plus)

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

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

Collations prévues pour le matin et l'après-midi (y compris la boisson) :

.....

3. Mise en évidence du label FV

Autocollant FV sur la porte

oui

non

Diplôme FV tout-petits affiché

oui

non

Vignette annuelle

oui

non

JOINDRE LA PLANIFICATION DES MENUS ET DES COLLATIONS D'UNE SEMAINE

Merci de retourner votre test à l'adresse suivante :