

**DEGUSTATION / EVALUATION d'un repas scolaire fourni par SUD EST TRAITEUR sur la CCCGS – 1.2**

Date \_\_\_\_\_ Ecole \_\_\_\_\_ Visiteur \_\_\_\_\_

Date d'affichage du menu \_\_\_\_\_ Remarques (lisibilité...) \_\_\_\_\_

Y a-t-il un menu bio ? Quel jour \_\_\_\_\_ Composition \_\_\_\_\_

(Les quantités indiqués ci-dessous sont conseillées et données à titre indicatif)	<b>Composition</b>	<b>Aspect / normale,</b> (ex. être chaud mais est froid ou encore congelé, trop sec...)	<b>Goût</b> (bon, sel, gras, mûr, cuisson, ...)	<b>Qualité</b> (produit frais, surgelé, de saison...)	<b>Quantité</b> (suffisante , manque ou perte..)	<b>Conforme</b> au menu annoncé Si non différence	<b>Autre</b> (perception des enfants, service..)
<b>Entrée</b>  Crudité 50 à 80g ou Entrée protidique 30/40g ou Féculent 80g							
<b>Plat principal protidique</b>  Viande ou poisson 60 à 80g Plat composé 80/150g (choucroute, raviolis...)							
<b>Accompagnement</b>  Légumes 100G Féculent 170/180 g Sauce 7g							
<b>Fromage 30g</b> Produits laitiers (100/120g)							
<b>Pain ( 50g)</b>							
<b>Dessert</b> Lacté 100/120g Fruits 100g Confiture, choco, miel 20g Pâtisserie 30/60g							

Equilibre alimentaire ? \_\_\_\_\_

Livraison (horaires, conditionnement, état...) \_\_\_\_\_

Autres remarques (hygiène (lavage des mains), cadre (ambiance sonore...), service, etc) \_\_\_\_\_

Vos suggestions pour améliorer cet outil sont les bienvenues ! MERCI.