



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Synthèse des évaluations FVJ

Cuisine de production : Eldora Ecole Nouvelle de la Suisse Romande

La présente synthèse repose sur l'analyse des évaluations et grilles de menus fournies par les testeurs Fourchette verte et sur les remarques faites par les structures lors des visites de bilan annuel.

Pour l'année scolaire 2015-2016, depuis la précédente visite annuelle datant du 18.11.2015, 4 tests FV ont été effectués. 4 grilles de menus nous sont donc parvenues.

Respect des critères nutritionnels

	Sur un total de 4grilles de menus
Viande, poisson, œufs, tofu, légumineuses, fromage : 1x/j Poisson : 1x/semaine Recommandation : Sans viande, sans poisson : 1x/semaine	OK 4/4
Légumes et fruits 1 à 2x/j, dont au moins 1 cru Minimum 2x/j, dont au moins 1 cru à midi, si collation	OK 4/4 OK 4/4
Féculents Minimum 1x/j 1 à 2x/j, dont 1 à midi, si collation Farineux variés Farineux complets (1x/semaine)	OK 4/4 OK 3/4
Produits laitiers Minimum 1 tous les 2 jours Minimum 1x/j, si collation	OK 4/4
Mets sucrés 0 à 1x/j 0 à 2x/j, si collation	OK 4/4
Mets gras et préparations grasses Maximum 1x/sem 0 à 1/j et au max 3/sem, si collation	OK 3/4

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Remarques

L'ensemble des critères sont respectés, bravo !

Dans l'ensemble positif, notamment au niveau des critères relatifs aux sources de protéines, fruits/légumes/crudités et produits laitiers.

Un grand travail a été effectué afin de satisfaire le critère des mets gras. En effet, mis à part une semaine avec un mets gras et un dessert gras, les autres semaines respectaient parfaitement le critère. Il est maintenant important de garder un œil attentif au respect de ce critère.

Il y a une très bonne variation des féculents proposés et l'on retrouve déjà des féculents complets au menu. Il faut maintenant veiller à en proposer au minimum 1x par semaine.

Les recommandations pour la suite sont :

- **Intégrer hebdomadairement le nouveau critère concernant les féculents variés et complets**
- **Rester attentif dans la planification de menus afin ne pas avoir plus d'un mets gras proposé par semaine**

Conclusions générales

Bilan très positif avec une nette amélioration de la qualité nutritionnelle des menus.

Bravo !

Pauline Solioz
BSc Nutrition et Diététique
Espace Prévention Lausanne
pauline.solioz@fvls.vd.ch
021 621 12 47