

MARCHE À SUIVRE POUR ADHÉRER AU LABEL FAIT MAISON

restauration collective (RC) non ouverte au public

Le label est ouvert à tous types de restauration. Il ne se veut pas exclusivement suisse ou régional (mais il l'encourage) et met en avant la préparation sur place de l'assiette à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. **Un maximum de 25% de propositions non faites maison est toléré pour la RC.** Font exceptions les fonds et bouillons industriels qui devront être notifiés avec une phrase spécifique (voir **art.9** cahier des charges RC ou recto pour un exemple). L'offre cuisinée avec des produits bruts doit être suffisamment importante (75% au min.) par rapport à de l'assemblage de produits.

Toutes les informations complémentaires sont disponibles sur
labelfaitmaison.ch

1



Prendre connaissance des documents du label

- cahier des charges RC
- FAQ des produits tolérés

2



Remplir le formulaire d'inscription en ligne

sous "obtenir le label"

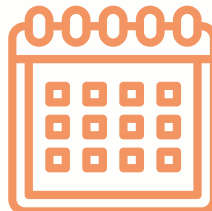
3



Nous envoyer:

- La convention signée
- Un projet avec **3 semaines de menus récents** respectant l'**art. 7 du cahier des charges pour la restauration collective**

4



Contrôle initial

- sur rendez-vous
- durée env. 45 min
- visite cuisine, économat et chambre froide

5



Nous envoyer les trois semaines de menus avec les modifications, si nécessaire

6



Vous voilà labellisé !

- recevez la convention contre-signée, avec les autocollants, affiches et facture cotisation (CHF 560.-)
- référencement sur notre site
- référencement de vos adresses livrées, si souhaité
- contrôle inopiné tous les ans

	Dîner	Souper
Lundi	Soupe de carottes *** Saucisson Vaudois IGP Pommes croquettes* Choux braisés *** Duo de raisin	Velouté de petits pois *** Tomme pannée Salade verte *** Salade de fruits
Mardi	Minestrone *** Emincé de bœuf Stroganov Romanesco vapeur *** Cake au yogourt	Crème d'asperges *** Poireaux au jambon *** Fromage blanc au miel
Mercredi	Velouté Mais *** Jambon à l'os de campagne Pommes frites* Haricots verts *** Tarte aux prunes (fond*)	Soupe de poivrons *** Saumon Gravlax Garnitures *** Mousse au chocolat
Jeudi	Crème de courgette *** Rôti de bœuf & jus corsé Gnocchi à la romaine* Choux fleurs gratinés	Potage de légumes *** Feuilleté aux champignons *** Bircher
Vendredi	Crème de fenouil *** Filet de carrelet sauté à l'œuf Riz safrané Duo de carottes *** Cocktail de fruits frais	Crème de lentilles *** Œufs mimosa (mayonnaise*) Salade de doucette *** Ananas frais
Samedi	Velouté d'épinards *** Spaghetti bolognaise Salade mêlée *** Crème anglaise*	Potage tomates *** Assiette campagnarde *** Île flottante
Dimanche	Potage de légumes *** Epaulé de porc forestière Pommes purée *** Entremet Pommes (génoise*)	Crème Dubarry *** Café complet *** Tarte* aux abricots

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label fait Maison »

Calcul des 25%:

Chaque offre cuisinée (entrée-plat-dessert) doit être au minimum réalisée avec 75% de produits bruts et produits tolérés selon notre cahier des charges => Pas plus d'un produit industriel pour 3 éléments cuisinés par offre (entrée-plate-dessert).

Les bouillons et fonds de sauce n'entrent pas dans ce calcul.