



Liste concernant les produits tolérés ou non pour le Label Fait Maison

Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques
Légumes, céréales, légumineuses	Artichauts en conserve		Non	Les artichauts à l'huile et surgelés sont tolérés.
	Betterave cuite nature "sous vide"	Oui		Acceptée depuis le 01.05.26 par l'organe technique (mais pas la betterave en conserve).
	Blé EBLV	Oui		
	Cardons en bocal	Oui		
	Céréales soufflées, corn-flakes	Oui		
	Coeur de palmier en boîte	Oui		
	Épinards, petits pois, haricots etc. surgelés	Oui		Les denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées, non mélangées, non assaisonnées, conditionnées sous vide sans avoir été précuites (le blanchiment à l'eau ou à la vapeur est autorisé), acceptées depuis juillet 2023.
	Haricots rouges en conserve		Non	Ils sont déjà cuits => à utiliser secs.
	Légumes séchés	Oui		
	Maïs en conserve		Non	Le maïs surgelé est toléré.
	Pois-chiche en conserve		Non	Ils sont déjà cuits => à utiliser secs.
	Poivrons en bocal (grillés, rôtis)	Oui		Les produits en conserve à l'huile ou au vinaigre sont tolérés.
	Quinoa soufflé	Oui		
	Riz soufflé	Oui		
	Tomates : purée, concassée, conserve	Oui		C'est une exception, car ce produit pasteurisé/sterilisé est couramment utilisé, mais il doit être neutre (sans assaisonnement) , accepté depuis mai 2019 par l'assemblée des délégués.
Produits laitiers, œufs	Fondue mélange (uniqu. fromages)	Oui		Vous pouvez acheter des mélanges de fondue chez un artisan et noter son nom sur votre carte (= fait maison mais par un artisan).
	Fondue mélange avec maizena (tout prêt)		Non	
	Œufs durs		Non	
	Œufs séparés	Oui		Ils sont tolérés pour des raisons d'hygiène, mais ne doivent pas être assaisonnés.
Produits végété	Tofu	Oui		Seul le tofu nature (soyeux, fumé) est toléré.
	Quorn		Non	Ce produit est ultra-transformé et n'est pas accepté.
	Tempeh	Oui		Accepté depuis avril 2024
	Produits Planted		Non	
	Saucisses, boulettes végété		Non	
	Seitan	Oui		Accepté depuis avril 2024
Poissons et mollusques	Escargots	Oui		Les escargots en conserve (cuits au bouillon) sont acceptés, ainsi que les escargots congelés sans préparation préalable.
	Poissons fumés	Oui		
	Sardines en boîte	Oui		
	Thon en boîte	Oui		
nts	Fonds, roux et bouillons industriels		Non	Si base maison, mais les poudres utilisées comme condiment pour la finition => ok.
	Beurre de cacahuètes	Oui		

Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques
Sauces, condiments	Concentré de tomates (pour agrémenter un fond de sauce)	Oui		
	Crème balsamique	Oui		
	Crème de truffes blanches en bouteille		Non	
	Fixateur en poudre pour crème	Oui		
	Ketchup	Oui		Accepté depuis avril 2024
Sauces, condiments	Lait de coco (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui		
	Jus de citron	Oui		100% fruit -> uniquement pour agrémenter, pas la base d'une sauce
	Mayonnaise		Non	Pour garder plus longtemps la mayonnaise fraîche, vous pouvez utiliser des œufs pasteurisés. La mayonnaise nature utilisée comme base dans une préparation est accepté par l'organe technique le 01.05.26
	Mélasses	Oui		
	Miso	Oui		
	Mix pour sauce à salade	Oui		ex : Nahrin
	Moutarde	Oui		
	Oyster Sauce	Oui		
	Oignons frits	Oui		Accepté par l'organe technique le 01.05.26
	Pâtes curry rouge, jaune, etc	Oui		Accepté depuis mai 2022.
	Pesto		Non	
	Sambal oelek (pâte de piment frais)	Oui		
	Sauce aigre douce (produit en bidon "MAE PLOY")		Non	
	Sauce barbecue		Non	
	Sauce cacahuète Thaï		Non	
	Sauce citron		Non	
	Sauce satay		Non	
	Sauce Tahini	Oui		
	Sauce Teriyaki		Non	
	Sauce Wasabi		Non	
	Sauce Raifort		Non	
	Sauces exceptions tolérées :			
	Sauce hoison	Oui		
	Sauce plum	Oui		La sauce plume a été admise dans les restaurants asiatiques, car les prunes qui sont à sa base ne se trouvent pas en Europe.
	Sauce soja	Oui		
	Sauce sweet chili asiatique	Oui		
	Sauce Worcestershire	Oui		
Squid Brand Fish sauce (variante sauce soja)	Oui			
Cenovis	Oui			
Tapenade à la truffe d'été		Non	La tapenade de truffe peut se faire avec des truffes fraîches.	

Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques
	Wasabi, pâte, etc	Oui		
Pain, pâtes, pâtisseries, desserts	Abricoture (gelée)	Oui		Uniquement pour les finitions de tarte
	Boudoirs, biscuits à la cuillère, pèlerines (biscuits tiramisu)	Oui		Accepté depuis avril 2024
	Carambar pour crème ou autre	Oui		
	Confiture d'airelles		Non	La confiture aux airelles doit être faite maison avec des fruits frais ou congelés crus bruts.
	Extrait de vanille en bouteille	Oui		
	Fonds tartelettes industrielles		Non	
Pain, pâtes, pâtisseries, desserts	Fruits en conserve		Non	
	Fruits séchés	Oui		
	Glaçage miroir		Non	
	Glaces industrielles		Non	
	Gnocchis		Non	
	Litchi en conserve		Non	
	Marrons congelés	Oui		Les marrons (chataignes) congelés (= blanchis pour pouvoir enlever facilement la peau) ont été autorisés par le comité de pilotage le 23.09.2020. Ce produit doit obligatoirement être travaillé.
	Marrons glacés		Non	Peut être fait avec des marrons congelés.
	Marrons vermicelles	Oui		Prenez le plus "nature possible", sans kirsch, accepté en mai 2022.
	Meringues		Non	
	Nutella		Non	
	Fajitas (galette) / wrap	Oui		Accepté par l'organe technique le 01.05.26
	Pain pita	Oui		
	Pain, pain burger	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Croissant, pains au chocolat, viennoiserie	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Pâte à pizza, brisée, gâteau		Non	
	Pâte feuilletée crue, feuille de brick, pâte filo	Oui		
	Pâtes fraîches farcies		Non	
	Pâte pistache (sans aucun autre ingrédient)	Oui		
	Pâtisserie : masse praliné, giandugia et d'amandes	Oui		
	Petits biscuits offerts avec le café	Oui		
	Poudre gélatine, gomme de xanthane, émulsifiant poudre	Oui		
	Purée de fruits congelée (100% fruits)	Oui		Pour autant que la purée ne soit pas sucrée.
	Speculos	Oui		Speculos utilisés dans les cheesecakes
Spaetzlis		Non		
Sucre (sous toutes ses formes, glucose, etc)	Oui			

Catégories	Produits	Oui	Non	Remarques
Produits apéritifs	Cacahuètes salées	Oui		
	Chips de manioc aux crevettes		Non	Les chips de manioc peuvent être faites avec des racines de manioc fraîches.
	Olives (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui		

Rappel	<p>Si vous utilisez un produit qui n'est pas toléré par le Label (exception), vous devez le signaler sur votre carte par un astérisque et légende en pas de page :</p> <p>« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison ».</p> <p>La plupart de votre carte doit cependant être cuisiné maison dans votre propre cuisine et correspondre au cahier des charges. Un</p>
---------------	---