

NOM DE L'ETABLISSEMENT :

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées

DATE DE LA PESEE : .. / .. / ..

À LA FIN DE LA PRÉPARATION DU REPAS

Si certaines préparations contiennent des déchets inévitables (*p.ex. peau de melon, os de poulet*).

	Nom de la préparation	Nom du déchet inévitable	Poids du déchet inévitable par portion (kg)
ENTREES	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
PLATS	1		
	2		
	3		
GARNITURES	1		
	2		
	3		
PRODUITS LAITIERS	1		
	2		
	3		
DESSERTS	1		
	2		
	3		
PAIN	1		
	2		

A saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse** : onglet « Prestation du jour »

NOM DE L'ETABLISSEMENT :

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées

DATE DE LA PESEE : .. / .. / ..

APRES LE SERVICE

GASPILLAGE DES CONVIVES EN FIN DE REPAS, À LA DÉPOSE-PLATEAUX	
Aliments à jeter <i>(nom / contenu des poubelles)</i>	Poids total à jeter (kg) Hors emballage

À saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse** : onglet « Gaspillage », partie « Gaspillage des convives en fin de repas ».