

**CALIBRAGE MINIMAL DES PORTIONS UNITAIRES EN GRAMMES (liste non exhaustive)**

Les calibrages s'entendent pour des denrées prêtes à être consommées.

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
<b>ENTRÉE ←</b> (poids dans l'assiette)	
<b>Légumes</b>	
- salade de betteraves	100 gr
- carottes râpées	100 gr
- céleri rémoulade	100 gr
- salade de concombres	100 gr (égoutés)
- haricots verts	100 gr
- macédoine	100 gr
- salade de pommes de terre	100 gr
- tomates	100 gr
<b>Charcuterie ↑</b>	
- jambon	80 gr
- andouille	-
- boudin noir	-
- cervelas	80 gr
- fromage de tête	-
- galantine	-
- museau vinaigrette	-
- pâté de campagne	100 gr
- pâté de foie	100 gr
- rillettes	-
- saucisson à l'ail	100 gr
- saucisson sec	100 gr
<b>Oeufs →</b>	
- entrée	1 1/2
- garniture	1/2
<b>Poissons →</b>	
- sardines à l'huile	50 gr
- filets sans arête	50 gr
- filets de hareng	-
- maquereau au vin blanc	-
- thon	50 gr

← Sauf exception (cf. salade verte), les entrées sont toujours présentées soit panachées (ex. : betteraves-endives par moitié), soit garnies, la garniture étant fonction de la denrée principale. Les poids ci-dessus sont ceux de la denrée principale ; en cas de garniture, ils seront ramenés à la fraction correspondante.

→ Avec fréquemment garniture de légumes.

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
PLAT PRINCIPAL DE VIANDE, DE POISSON OU D'OEUFES	
<b>Viandes</b>	Portion cuite
<b>- Viandes de boucherie</b>	
. viande de boeuf sans os :	
. à rôti ou à griller	125 gr
. viandes hachées	125 gr
. à braiser	125 gr
. à bouillir	125 gr
. viande de veau :	
. rôti	125 gr
. escalope	125 gr
. côte (avec os)	125 gr
. sauté (sans os)	125 gr
. viande d'ovin :	
. gigot, épaule (sans os)	125 gr
. côtelettes (avec os)	125 gr
. navarin (avec os)	125 gr
. viande de porc :	
. rôti	125 gr
. côte (avec os)	125 gr
. viande de volaille :	
. avec os, prête à cuire	200 gr
. lapins	
. avec os, prêts à cuire	200 gr
<b>- Abats</b> (crus, prêts à cuire)	
. foie	
. langues congelées	125 gr
. cervelles congelées	
<b>- Charcuterie</b> (avant cuisson pour les produits à cuire)	
. petit salé, potée	125 gr
. jambon blanc	100 gr
. andouillette	125 gr
. boudin noir	125 gr
. cervelas	125 gr
. chipolatas	125 gr
. crépinettes	-
. saucisse : Toulouse	100 gr
Montbéliard	100 gr
Francfort	100 gr
Strasbourg	100 gr

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
- <b>Produits élaborés divers</b> (raviolis, quenelles, hachis parmentier, etc.)	Le Titulaire indique la composition et notamment la nature et le pourcentage en poids des produits animaux (produits carnés, poissons, oeufs) qui entrent dans la préparation. Le menu est complété de façon à respecter l'équilibre normal des différents composants alimentaires.
<b>Oeufs (avant cuisson)</b>	
<b>Poissons (après cuisson)</b>	
. non vidé, non étêté ←	-
. vidé, étêté ←	-
. darnes	-
. filets sans arête	110 g
. steaks non panés	-
<b>PLAT DE LÉGUMES</b>	
. poids dans l'assiette en moyenne	200 gr
Exemples = *choux verts, pommes de terre sautées, purée et frites *endives, choux de bruxelles, choux fleurs	200 gr 150/200 gr
<b>FROMAGES</b>	
- <b>fromages à pâte dure</b>	
. Saint-Paulin, hollande, cantal, gruyère, comté, etc.	30 gr
- <b>fromages à pâte molle</b>	
. brie, camembert, carré, coulommiers, pont-l'évêque, etc.	30 gr
. fromage blanc	100 gr
. yaourt (minimum 12 cl) ↑	125 gr
. lait gélifié ↑	-
. petit-suisse	-
<b>DESSERT</b>	
. Fruits frais (en moyenne, avant épluchage)	Calibre moyen
. compote de fruits	100 gr
. fruits au sirop	100 gr
. confiture	20 gr
. pâtisserie	100 gr
. gâteaux secs	14 gr

DIVERS	
. gruyère pour gratin	-
. pâtes à potage	-
. beurre →cru ou fondu sur les légumes	-
. margarine, saindoux	-
. huile pour salade	-

← selon l'espèce.

↑ nombre de pots ou de pièces

→ doit être employé obligatoirement dans le repas.