






ANNEXE 1 au CCTP – IF PRO de Darney

Annexe 1 : Les calibrages s'entendent pour des denrées prêtes à être consommées.

CALIBRAGE MINIMAL DES PORTIONS UNITAIRES EN GRAMMES (Liste non exhaustive)

| DENREES ALIMENTAIRES | CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES (en gramme) |
|--|---|
| ENTREE ✦ (poids dans l'assiette) | |
| Légumes | |
| - salade de betteraves | 100 g |
| - carottes râpées | 100 g |
| - céleri rémoulade | 100 g |
| - salade de concombres | 100 g égouttés |
| - haricots verts | 100 g |
| - macédoine | 100 g |
| - salade de pommes de terre | 100 g |
| - tomates | 100 g |
| Charcuterie ✧ | |
| - jambon | 70 g |
| - andouille | 45 g |
| - boudin noir | 50 g |
| - cervelas | 60 g |
| - fromage de tête | 50 g |
| - galantine | 50 g |
| - museau vinaigrette | 60 g |
| - pâté de campagne | 50 g |
| - pâté de foie | 50 g |
| - rillettes | 50 g |
| - saucisson à l'ail | 50 g |
| - saucisson sec | 50 g |
| Œufs ✧ | |
| - entrée | 1 |
| - garniture | ½ |
| Poissons ✧ | |
| - sardines à l'huile | 50 g |
| - filets sans arête | 125 g |
| - filets de hareng | 80 g |
| - maquereau au vin blanc | 60 g |
| - thon | 50 g |

| DENREES ALIMENTAIRES | CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES (en gramme) |
|--|--|
| PLAT PRINCIPAL DE VIANDE, POISSON OU OEUFS | |
| Viandes | Portion cuite |
| - Viandes de boucherie crue, prête à cuire | |
| . viande de bœuf sans os : | |
| . à rôti ou à griller | 125 g |
| . viandes hachées | 125 g |
| . à braiser | 125 g |
| . à bouillir | 125 g |
| . viande de veau : | |
| . rôti | 125 g |
| . escalopes | 125 g |
| . côte (avec os) | 125 g |
| . sauté (sans os) | 125 g |
| . viande d'ovin : | |
| . gigot, épaule (sans os) | 125 g |
| . côtelettes (avec os) | 125 g |
| . navarin (avec os) | 125 g |
| . viande de porc : | |
| . rôti | 125 g |
| . côte (avec os) | 125 g |
| . viande de volaille : | |
| . avec os, prête à cuire | 200 g |
| . lapins | |
| . avec os, prêts à cuire | 200 g |
| - Abats (crus, prêts à cuire) | |
| . foie | 125 g |
| . langues congelées | 125 g |
| . cervelles congelées | - |
| . rognons | 125 g |
| - Charcuterie (avant cuisson pour les produits à cuire) | |
| . petit salé, potée | 125 g |
| . jambon blanc | 110 g |
| . andouillette | 125 g |
| . boudin noir | 125 g |
| . cervelas | 125 g |
| . chipolatas | 125 g |
| . crépinettes | - |
| . saucisse : Toulouse | 100 g |
| Montbéliard | 100 g |
| Francfort | 100 g |
| Strasbourg | 100 g |

| | |
|---|--|
| Produits élaborés divers (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, œufs) qui entrent dans la préparation. Le menu est complété de façon à respecter l'équilibre normal des différents composants alimentaires. |
| - Œufs (avant cuisson) | |
| - Poissons (avant cuisson) | |
| . non vidé, non étêté  | 160 g |
| . vidé, étêté  | 200 g |
| . darnes | 120 g |
| . filets sans arêtes | 120 g |
| . steaks non panés | 120 g |
| PLAT DE LEGUMES | |
| . poids dans l'assiette | 200 g |
| FROMAGES | |
| . fromages à pâte dure | |
| . Saint-Paulin, hollandaise, cantal, gruyère, Comté, etc... | 40 g |
| . fromages à pâte molle | |
| . brie, camembert, carré, coulommiers, pont-l'évêque, etc... | 40 g |
| . fromage blanc | 100 g |
| . yaourt (minimum 12 cl)  | 1 |
| . lait gélifié  | 1 |
| . petit-suisse | 2 |
| DESSERT | |
| . fruits frais (en moyenne, avant épluchage, Calibre moyen 55 ou 80) | 1 |
| . compote de fruits | 100 g |
| . fruits au sirop | 100 g |
| . confiture (coupelle à l'unité) | 20 g |
| . pâtisserie | 100 g |
| . gâteaux secs | 14 g |
| DIVERS | |
| . gruyère pour gratin | 15 g |
| . pâtes à potage | 25 g |
| . beurre  cru ou fondu sur les légumes | 15 g |
| . margarine, saindoux | 15 g |
| . huile pour salade | 25 cl |

✦ 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.

✧ Lorsque les entrées comportent des œufs, du poisson ou de la charcuterie, le grammage de la portion du plat principal de viande, poisson ou œufs peut être diminué en tenant compte des règles de diététique.

✧ Avec fréquemment garniture de légumes.

🐟 Selon l'espèce.

✧ 🍷 Nombre de pots ou de pièces.

☀️ Doit être employé obligatoirement dans le repas.