

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

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

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
ENTRÉE * (poids dans l'assiette)	
Légumes	
- salade de betteraves	110 g
- carottes râpées	130 g
- céleri remoulade	110 g
- salade de concombres	150 g
- haricots verts	110 g
- macédoine	110 g
- salade de pommes de terre	170 g
- tomates	120 g
Charcuterie *	
- jambon	70 g
- boudin blanc	45 gr
- cervelas	40 g
- galantine	(50 g
- pâté de campagne	(
- pâté de foie	(
- rillettes	(
- saucisson à l'ail	45 g
- saucisson sec	40 g
Oeufs *	
- entrée	50 g
- garniture	12,5 g
Poissons *	
- sardines à l'huile	60 g
- filets sans arête	60 g
- filets de hareng	40 g
- maquereau au vin blanc	60 g
- thon	50 g

* 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 oeufs, du poisson ou de la charcuterie, le grammage de la portion du plat principal de viande, poisson ou oeufs peut être diminué en tenant compte des règles de diététique.

* Avec fréquemment garniture de légumes.

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
PLAT PRINCIPAL DE VIANDE, DE POISSON OU D'OEUFs	
Viandes	
- Viandes de boucherie crue, prête à cuire	
. viande de boeuf sans os :	
. à rôti ou à griller	120 g
. viandes hachées STEACK	120 g
. à braiser	160 g
. à bouillir	180 g
. viande de veau :	
. rôti	150 g
. escalope	130 g
. côte (avec os)	160 g
. sauté (sans os)	160 g
. viande d'ovin :	
. gigot, épaule (sans os)	130 g
. côtelettes (avec os)	160 g
. navarin (avec os)	160 g
. viande de porc :	
RAGOUT	160 g
. rôti	140 g
. côte (avec os)	160 g
. viande de volaille :	
. avec os, prête à cuire	275 g
. lapins	
. avec os, prêts à cuire	250 g
- Charcuterie (avant cuisson pour les produits à cuire)	
. petit salé, potée	150 g
. jambon blanc	110 g
. boudin blanc	160 g
. cervelas	140 g
. chipolatas	160 g
. merguez	160 gr
. crépinettes	160 g
. saucisse : Toulouse	160 g
Montbéliard	160 g
Francfort	150 g
Strasbourg	150 g

DENRÉES ALIMENTAIRES	CALIBRAGE MINIMAL POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
- 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, oeufs) qui entrent dans la préparation. Le menu est complété de façon à respecter l'équilibre normal des différents composants alimentaires.
Oeufs (avant cuisson)	120 g
Poissons (avant cuisson)	
. vidé, étêté *	250 à 300 g
. darnes	150 g
. filets sans arête	150 g
. poisson panés	120 g
PLAT DE LÉGUMES	
. poids dans l'assiette	250 GR
FROMAGES	
- fromages à pâte dure	
. Saint-Paulin, hollandaise, cantal, gruyère, comté, etc.	30 g
- fromages à pâte molle	
. brie, camembert, carré, coulommiers, pont-l'évêque, etc.	30 g
. fromage blanc 100 g	1 unité
. yaourt 125 g*	1 unité
. lait gélifié *	1 unité
. petit-suisse 60 g	1 unité
DESSERT	
. Fruits frais (en moyenne, avant épluchage, minimum 1 par personne)	170 g
. compote de fruits	100 g
. fruits au sirop	110 g
. pâtisserie	130 g
DIVERS	
. gruyère pour gratin	15 g
. pâtes à potage	20 g
. beurre *cru ou fondu sur les légumes	10 g
. margarine, saindoux	8 g
. huile pour salade	75 cl pour 100 convives

* selon l'espèce.

* nombre de pots ou de pièces

* doit être employé obligatoirement dans le repas.