

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 (en gramme)
ENTRÉE ← (poids dans l'assiette)	
Légumes	
- salade de betteraves	65 gr
- carottes râpées	65 gr
- céleri remoulade	65 gr
- salade de concombres	75 gr
- haricots verts	75 gr
- macédoine	65 gr
- salade de pommes de terre	65 gr
- tomates	75 gr
Charcuterie ↑	
- jambon	50 gr
- andouille	
- boudin noir	(
- cervelas	(
- fromage de tête	(
- galantine	(50 gr
- museau vinaigrette	(
- pâté de campagne	(
- pâté de foie	(
- rillettes	(
- saucisson à l'ail	50
- saucisson sec	50
Oeufs →	
- entrée	30 gr
- garniture	50 gr
Poissons →	
- sardines à l'huile	20 gr
- filets sans arête	
- filets de hareng	
- maquereau au vin blanc	60 gr
- thon	40 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.

↑ 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
<u>PLAT PRINCIPAL DE VIANDE, DE POISSON OU D'OEUFs</u>	
Viandes	
- Viandes de boucherie crue, prête à cuire	
. viande de boeuf sans os :	
. à rôtir ou à griller	120 gr
. viandes hachées	120 gr
. à braiser	120 gr
. à bouillir	120 gr
. viande de veau :	
. rôti	120 gr
. escalope	120 gr
. côte (avec os)	130 gr
. sauté (sans os)	120 gr
. viande d'ovin :	
. gigot, épaule (sans os)	120 gr
. côtelettes (avec os)	-
. navarin (avec os)	170 gr
. viande de porc :	
. rôti	130 gr
. côte (avec os)	180 gr
. viande de volaille :	
. avec os, prête à cuire	180 gr
. lapins	
. avec os, prêts à cuire	180 gr
- Abats (crus, prêts à cuire)	
. foie	100 gr
. langues congelées	125 gr
. cervelles congelées	-
- Charcuterie (avant cuisson pour les produits à cuire)	
. petit salé, potée	
. jambon blanc	75 gr
. andouillette	125 gr
. boudin noir	125 gr
. cervelas	125 gr
. chipolatas	100 gr
. crépinettes	
. saucisse : Toulouse	125 gr
Montbéliard	125 gr
Francfort	125 gr
Strasbourg	125 gr

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)	
- Poissons (avant cuisson)	
. non vidé, non étêté ←	-
. vidé, étêté ←	-
. darnes	-
. filets sans arête	120 gr
. steaks non panés	-
<u>PLAT DE LÉGUMES</u> . poids dans l'assiette	Environ 170 gr
<u>FROMAGES</u>	
- fromages à pâte dure . Saint-Paulin, hollande, cantal, gruyère, comté, etc.	
- fromages à pâte molle . brie, camembert, carré, coulommiers, pont-l'évêque, etc.	30 gr
. fromage blanc	60 gr
. yaourt (minimum 12 cl) ↑	50 gr ou 80 gr
. lait gélifié ↑	50 gr ou 80 gr
. petit-suisse	50 gr ou 80 gr
<u>DESSERT</u> . Fruits frais (en moyenne, avant épluchage)	75 gr
. compote de fruits	70 gr
. fruits au sirop	70 gr
. confiture	Coupelle à l'unité
. pâtisserie	Fabrication maison
. gâteaux secs	A l'unité
<u>DIVERS</u> . gruyère pour gratin	30 gr
. pâtes à potage	25 gr
. beurre →cru ou fondu sur les légumes	7 gr
. margarine, saindoux	7 gr
. huile pour salade	35 cl

← selon l'espèce.

↑ nombre de pots ou de pièces

→ doit être employé obligatoirement dans le repas.