



DELEGATION AQUITAINE

PRESTATIONS DE GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE LA DELEGATION REGIONALE AQUITAINE DU CNRS

ANNEXE III – CAHIER DE GRAMMAGES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP N° 2515001

Les grammages ou quantités stipulés ci-après sont des données contractuelles pour le self et sont entendues comme étant le grammage du produit dans l'assiette (hors garniture) et après cuisson s'il y a lieu.

Il s'agit d'une liste non-exhaustive.

Pour la restauration ponctuelle (hors self), Les spécifications suivantes doivent permettre au titulaire de définir le niveau de qualité des différentes catégories de menu attendu ainsi que la quantité des parts servies.

HORS D'ŒUVRE

Références générales :

Crudités : entre 120 et 150g

Charcuterie :

- pâtés : 80g
- saucissons : 50g

Cuidités : 120g

Poissons :

- fruits de mer avec coquilles : 250g
- fruits de mers sans coquille : 70g
- poissons de conserve : 60g
- poissons frais : 80g

Œufs : 1 et ½ par personne

Entrées chaudes : 100g

LEGUMES – ŒUFS

	Nature du plat	Calibrage
1	Artichaut vinaigrette	1 pièce
2	Assiette mixte de crudités	120 g à 150 g
3	Avocat vinaigrette	½ pièce
4	Avocat aux crevettes / au crabe	½ pièce
5	Betteraves en salade	120 g
6	Carottes râpées	120 g
7	Céleri branche	150 g
8	Céleri rémoulade	150 g
9	Champignons crus	120 g
10	Chou rouge ou / et blanc	120 g
11	Chou-fleur cru ou cuit	150 g
12	Cocktail pamplemousse	120 g
13	Cœurs d'artichaut	120 g
14	Cœurs de fenouils	120 g
15	Cœurs de palmier vinaigrette	120 g
16	Concombre à la crème	120 g
17	Cornet en macédoine	50 g + 50 g
18	Crudités ou crudités variées	120 g

19	Fond d'artichaut à la russe ou macédoine	1 pièce + 50 g
20	Frisée aux lardons	50 g lardons

21	Melon	200 g
22	Navet blanc rémoulade	120 g
23	Œuf dur	1,5 pièce
24	Œuf en gelée ou poché	1 pièce
25	Pamplemousse calibre 48/52	½ pièce
26	Poireau vinaigrette	150 g
27	Terrine de légumes	80 g
28	Salade pommes de terre	120 g
29	Radis beurre	100 g
30	Tomates	120 g

SALADES COMPOSEES

	Nature du plat	Calibrage
1	Riz en salade	120 g
2	Salade américaine	120 g
3	Salade provençale	120 g
4	Salade Arlequin	120 g
5	Salade californienne	120 g
6	Salade chinoise	120 g
7	Salade composée au jambon	120 g
8	Salade concombres tomates	120 g
9	Salade d'automne	120 g
10	Salade d'endives	120 g
11	Salade de choucroute crue	120 g
12	Salade de lentilles	120 g
13	Salade de poivrons	120 g
14	Salade du Chef	120 g
15	Salade espagnole	120 g
16	Salade eurasienne	120 g
17	Salade mâche betterave	120 g
18	Salade mixte	120 g
19	Salade niçoise	120 g
20	Salade piémontaise	120 g
21	Salade russe	120 g
22	Sardine pommes de terre	2 pièces + 60 g
23	Sommité de chou-fleur	120 g
24	Taboulé	120 g

CHARCUTERIES - VIANDES – ABATS

	Nature du plat	Calibrage
1	Andouille de vire	50 g
2	Assiette de charcuterie	90 g

3	Bacon	50 g
4	Cervelas vinaigrette	50 g
5	Chorizo	50 g
6	Jambon de pays	80 g
7	Mortadelle	50 g
8	Mousseron de canard	50 g
9	Museau en salade	50 g
11	Pâté en croûte	80 g
12	Pâté au poivre vert	50 g
13	Pâté de campagne	50 g
14	Rillettes d'oie	50 g
15	Rillettes de porc	50 g
16	Rosette de Lyon	50 g
17	Roulade de jambon	90 g
18	Salade charcutière	100 g + 50 g
19	Saucisson à l'ail	50 g
20	Saucisson pur porc	50 g
21	Saucisson sec	50 g
22	Salade de gésiers confits	80 g de gésiers
23	Salade panachée museau	80 g de museau

POISSONS - CRUSTACES

	Nature du plat	Calibrage
1	Bouquets mayonnaise	6 pièces
2	Coquille St Jacques (Origine France)	140 g
3	Filet maquereau au vin blanc	50 g
4	Filet maquereau pommes à l'huile	50 g + 50 g
5	Macédoine thon crevettes	50 g + 50 g
6	Maquereau au poivre	50 g
7	Médailillon de colin froid	80 g
8	Mousse / rillettes poisson	50 g
9	Sardines à l'huile	2 pièces
10	Rollmops/Bismarck	60 g
11	Salade de filets de hareng	70 g + 50 g
12	Salade de filets fumés marinés	70 g + 50 g
13	Salade de fruits de mer	70 g + 50 g
14	Salade de moules au vinaigre	70 g + 50 g
15	Salade du pêcheur	70 g + 50 g
16	Salade russe au thon	70 g + 50 g
17	Sardines et œuf	1 p + 1 p
18	Sprats fumés	80 g
19	Terrine de poissons	80 g
20	Thon pommes à l'huile	80 g + 60 g

ENTREES CHAUDES

	Nature du plat	Calibrage
1	Allumette au fromage	80 g
2	Crêpe au fromage	110 g
3	Crêpe au jambon	110 g
4	Crêpe aux champignons	110 g
5	Croissant au jambon	110 g
6	Croustade de champignons	140 g
7	Friand à la viande	140 g
8	Friand au fromage	140 g
9	Gnocchi parisien	140 g
10	Pizza fruits de mer	100 g
11	Pizza Reine (Jambon et champignons)	100 g
12	Pizza Fromages	100 g
13	Quiche Lorraine	100 g
14	Quiche au thon	100 g
15	Quiche tomate	100 g
16	Roulé au fromage	100 g
17	Tarte à l'oignon	100 g
18	Tarte aux poireaux	100 g
19	Terrine de poissons	80 g
20	Thon pommes à l'huile	80 g + 60 g

PLATS PRINCIPAUX

Références générales :

Grillades et rôtis : entre 140 et 180g (viande crue)

Plats en sauce : entre 180 et 230g (viande crue)

Sauté (sans os) : entre 160 et 230g (viande crue)

Sauté (avec os) : entre 180 et 240g (viande crue)

Côtes : entre 150 et 180g (viande crue)

Saucisserie : 140g (viande crue)

BŒUF (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Bavette d'aloyau	140 g
2	Bœuf mode, sauté, estouffade	240 g
3	Bœuf stroganoff	240g
4	Brochette de bœuf	140 g
5	Chili con carne	140 g viande
6	Entrecôte	140 g
7	Faux filet	140 g
8	Filet de bœuf	140 g

9	Goulasch hongrois	240 g
10	Hamburger œuf à cheval	140 g
11	Merguez	3 pièces
1	Mixed-grill	140 g
2	Onglet	140 g
3	Pavé de bœuf	140 g
4	Pièce de bœuf rôtie - Rumsteck	140 g
5	Pot au feu sans os	240 g
6	Steak grillé	140 g
7	Steak haché	140 g
8	Tournedos béarnaise	140 g

VEAU (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Blanquette de veau (avec os)	240 g
2	Côte de veau	180 g
3	Escalope de veau	160 g
4	Noix ou émincé de veau	180 g
5	Osso Bucco	220 g
6	Paupiette de veau	160 g
7	Poitrine de veau farcie	160 g
8	Rôti de veau	180 g
9	Sauté de veau	180 g
10	Tendron de veau	200 g

MOUTON (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Brochettes de filet d'agneau	150 g
2	Carré d'agneau	150 g
3	Côte de mouton ou agneau	150 g
4	Epaule de mouton (sans os)	150 g
5	Gigot d'agneau	150 g
6	Sauté ou tajine de mouton	240 g
7	Sauté d'agneau	240 g
8	Selle d'agneau	200 g

PORC (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Andouillette	160 g
2	Boudin aux pommes blanc ou noir	160 g
3	Boudin grille	160 g
4	Brochettes	200 g
5	Carré de porc	200 g
6	Chipolatas poêlées / grilles	3 pièces

7	Côte de porc	180 g
8	Crépinette	180 g
9	Escalope de porc	150 g
10	Filet mignon de porc	150 g
11	Emincé de porc	150 g
12	Jambon cuit sans os	200 g
13	Petit salé aux lentilles	200 g
14	Plâte de côte demi-sel	250 g
15	Rôti de porc	180 g
16	Saucisse de Toulouse	140 g

ABATS (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Foie de veau	150 g
2	Foie de volaille	150 g
3	Langue de bœuf	150 g
4	Rognons de porc	150 g
5	Rognons de veau	150 g
6	Tripes à la mode de Caen	200 g

VOLAILLES (poids crus)

	Nature du plat	Calibrage
1	Brochette de volaille	200 g
2	Caille rôtie	300 g
3	Canard à l'orange	250 g
4	Confit de canard	250 g
5	Confit de poule	250 g
6	Coquelet grillé	200 g
7	Cuisse de poulet	250-300 g
8	Dindonneau grillé	200 g
9	Emincé de volaille	200 g
10	Escalope de volaille	200 g
11	Filet ou aiguillettes de canard	170 g
12	Fricassée de lapin	220 g
13	Fricassée de volaille	220 g
14	Lapin en cocotte	250 g
15	Paupiette de volaille	160 g
16	Pintade rôtie 4/4	¼ = 250 g
17	Pintadeau 4/4	¼ = 250 g
18	Poulet rôti	250 < 300 g
19	Rôti de dinde	180 g
20	Sauté de dinde	240 g
21	Magret de canard	170 g

POISSONS (poids crus)

Références générales :

Darne : 200g

Filet de steak : 150g

Plats composés : 150g minimum de poisson sans arête

	Nature du plat	Calibrage
1	Brandade de morue	150-200 g
2	Bricks de poisson	170 g
3	Escalope de saumon	180 g
4	Calamar à l'américaine	240 g
5	Filet de Rouget Barbet	180 g
6	Curry de poisson	180 g
7	Darne de colin	200 g
8	Darne de saumon grillée	200 g
9	Escalope de thon	180 g
10	Feuilleté d'églefin	180 g
11	Feuilleté de filets fumés	180 g
12	Bouchées de fruits de mer	180 g
13	Feuilleté de saumon	180 g
14	Filet de colin	180 g
15	Filet de daurade	180 g
16	Filet de flétan	180 g
17	Filet de julienne	180 g
18	Filet de lieu	180 g
19	Filet de lotte	180 g
20	Filet de loup	180 g
21	Filet de perche commune (française)	180 g
22	Friture d'éperlans	180 g
23	Koulibiac de saumon	180 g
24	Limande meunière	240 g = 1 p
25	Morue	200 g
26	Mousseline de poisson	180 g
27	Moules avec coquillage	500 g
28	Paupiette de filet	180 g
29	Poisson à la provençale	180 g
30	Quenelles de poisson	200 g
31	Ailes raie	250 g
32	Roussette, saumonette	200 g
33	Sardines grillées	200 g
34	Sole Meunière	200 g = 1 p
35	Poisson pané	180 g
36	Truite aux amandes	200 g = 1 p

DIVERS

Références générales :

Omelette : 3 œufs par personne et 30g de garniture

Garniture des plats à base de croûte : 180g

Farce cuite ou composant le plat principal : 110g

Plats régionaux et étrangers composés de plusieurs viandes : le poids de celles-ci n'est pas inférieur à 180g sans os.

	Nature du plat	Calibrage
1	Bouchée à la Reine	180 g
2	Bouchée aux fruits de mer	180 g
3	Cassoulet	150 g de viande
4	Chatchouka à l'œuf	2 œufs + 1 Merguez
5	Choucroute	200 g viande
6	Chou farci	150 g viande
7	Courgette farcie	150 g viande
8	Couscous	200 g
9	Croque Madame	100 g jambon, 1 œuf, 20 g fromage
10	Croque-Monsieur	120 g, 30 g
11	Hachis Parmentier	150 g viande
12	Lasagne	150 g viande
13	Œuf à la crème, omelette, brouillés	3 pièces
14	Paella	200 g viande
15	Poivron farci	150 g viande
16	Pomme de terre farcie	150 g viande
17	Potée auvergnate	180 g viande
18	Ravioli frais à l'italienne	300 g
19	Saucisson brioché	180 g viande
20	Tomates farcies	150 g viande
21	Pizza	250 g

LEGUMES

Références générales :

Les légumes sont servis en **quantité suffisante comprise entre 180 et 250g** Les convives peuvent se resservir à discrétion

LEGUMES VERTS

1	Printanière de légumes
2	Carottes
3	Choux verts
4	Choux rouges
5	Choux de Bruxelles
6	Blettes
7	Céleri

8	Choucroute
9	Choux fleurs
10	Courgettes
11	Courge (Butternut, potiron ...)
12	Épinard
13	Flageolets
14	Haricots beurre , verts, plats ..)
15	Panais
16	Navets
17	Petits pois
18	Purée d'épinards, carottes, céleri
19	Poêlée forestière (champignons)
20	Ratatouille
21	Salsifis

FECULENTS/CEREALES

1	Blé
2	Boulgour
3	Frites
4	Pâtes (à sec)
5	Pommes de terre rissolées
6	Pommes gratin
7	Pommes paillason
8	Pommes purée
9	Pommes vapeur
10	Patate Douce
11	Quinoa
12	Riz
13	Semoule

LEGUMES SECS

1	Fèves
2	Flageolets
3	Haricots blancs
4	Haricots rouges
5	Lentilles
6	Pois chiches
7	Pois jaunes, verts

FROMAGES/PRODUITS LACTES

Références générales :

La part de fromage doit être égale à 30g au minimum

Les produits ultra-frais à 12cl

Yaourt : 1 unité = 125g

Liégeois : 1 unité = 115g

Crème dessert : 1 unité = 125g

	Nature du plat	Calibrage
1	Bleu d'Auvergne	30 g
2	Bleu de Bresse	30 g
3	Brie laitier	30 g
4	Bûche ½ chèvre	30 g
5	Camembert pasteurisé	30 g
6	Cantal	30 g
7	Carré	30 g
8	Comté	30 g
9	Coulommiers	30 g
10	Crottin de chèvre	30 g
11	Edam	30 g
12	Emmenthal	30 g
13	Faisselle	1 unité = 125 g
14	Fourme d'Ambert	30 g
15	Fromage blanc	100 g
16	Mimolette	30 g
17	Petits suisses	2 unités
18	Pont-l'Evêque	30 g
19	Pyrénées	30 g
20	Reblochon	30 g
21	Roquefort	30 g
22	Saint-Nectaire	30 g
23	Saint-Paulin	30 g
24	Saint-Marcellin	30 g
25	Tartare	2 unités
26	Tomme	30 g

DESSERTS

Les grammages indiqués au-dessus des tableaux sont les grammages à appliquer dans le cadre du cahier des charges.

Références générales :

Les fruits frais : 200 g

La salade de fruits et les compotes : 130g

Les entremets et crèmes : 130g

Les tartes et choux : de 100 à 130g

	Nature du plat	Calibrage
1	Amandine	110 g
2	Ananas frais	220 g
3	Banane	1 pièce
4	Banane Chantilly chocolat	1 pièce
5	Bavarois et son coulis	110 g
6	Beignet à l'ananas	110 g
7	Beignet aux pommes	110 g

8	Biscuit roulé	100 g
9	Cake , Quatre-quarts	120 g
10	Chou, Salammbô, gland, Chantilly	100 g
11	Chouquettes	80 g
12	Citron givré	1 pièce
13	Clafoutis aux cerises	130 g
14	Cocktail de fruits	130 g
15	Compote de fruits	110 g
16	Crumble aux fruits	100 g
17	Crème caramel	130 g
18	Crème pâtissière aux fruits	130 g
19	Crêpe (sucrée, confiture, chocolat...)	80 g
20	Cookie	100 g
21	Eclair	110 g
22	Entremet (flan)	130 g
22	Flan pâtissier	130 g
23	Flan aux fruits	130 g
24	Forêt noire	130 g
26	Fraises Chantilly	140 g
27	Fromage blanc/confiture	130 g
28	Fromage blanc/crème de marron	130 g
29	Fruits au sirop	130 g
30	Gâteau au yaourt	120 g
31	Gâteau de semoule	130 g
32	Gaufre (sucrée, chocolat, crème anglaise ...)	100 g
33	Génoise (chocolat, crème anglaise ...)	120 g
34	Glace cône	1 pièce
35	Glace en pot	1 pièce
36	Grillé aux Pommes	130 g
37	Meringue au chocolat	80-100 g
38	Mille-feuilles	130 g
39	Moka café/chocolat	130 g
40	Mousse au café-chocolat-citron	110 g
41	Œuf à la neige avec crème	120 g
42	Orange	1 pièce
43	Orange givrée	1 pièce
44	Pamplemousse	1 pièce
45	Paris Brest	130 g
46	Poire (70/75)	1 pièce
47	Poire au vin	1 pièce
48	Poire chocolat	1 pièce
49	Pomme (70/75)	1 pièce
50	Pomme meringuée	1 pièce
51	Pomme au four	1 pièce
52	Religieuse	130 g
53	Riz au lait	130 g
54	Roulé en Buche	130 g
55	Roulé au chocolat	110 g
56	Sablé confiture	100 g
57	Savarin Chantilly	1 pièce
58	Semoule au chocolat	130 g
59	Tarte aux citrons meringuée	110 g

60	Tarte aux fruits	130 g
61	Tiramisu	130 g
62	Brownies crème anglaise	130 g
63	Fondant chocolat	130 g
64	Gratin fruits	130 g
65	Far breton	130 g
66	Miroir	130 g
67	Othello	130 g
68	Kouglof	130 g
69	Baba (rhum, fruits)	90 g
70	Gâteau au fromage (cheesecake) et coulis	120 g
71	Croissant-pain chocolat amandes	120 g
72	Mousseline fruits	120 g
73	Pithiviers	120 g
74	Pruneaux vin	130 g