### Une image contenant Police, Graphique, logo, cercle Description générée automatiquement

**DELEGATION ILE-DE-FRANCE GIF-SUR-YVETTE**

**PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU CAMPUS DE GIF-SUR-YVETTE DE LA DELEGATION ILE-DE-FRANCE GIF-SUR-YVETTE DU CNRS**

**ANNEXE III – CAHIER DE GRAMMAGES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**CCTP**

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'OEUVRE**

Références générales :

Crudités : entre 100 et 120g

Poissons :

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

Œufs : 1 par personne

Entrées chaudes : entre 80 et 120g

**LEGUMES – ŒUFS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 1 | Artichaut vinaigrette | 1 pièce |
| 2 | Assiette mixte de crudités | 100 g |
| 3 | Avocat vinaigrette | ½ pièce |
| 4 | Avocat aux crevettes / au crabe | ½ pièce |
| 5 | Betteraves en salade | 100 g |
| 6 | Carottes râpées | 100 g |
| 7 | Céleri branche | 100 g |
| 8 | Céleri rémoulade | 100 g |
| 9 | Champignons crus | 120 g |
| 10 | Chou rouge ou / et blanc | 100 g |
| 11 | Chou-fleur cru ou cuit | 120 g |
| 12 | Cocktail pamplemousse | 120 g |
| 13 | Cœurs d'artichaut | 100 g |
| 14 | Cœurs de fenouils | 100 g |
| 15 | Cœurs de palmier vinaigrette | 100 g |
| 16 | Concombre à la crème | 100 g |
| 17 | Cornet en macédoine | 50 g + 50 g |
| 18 | Crudités ou crudités variées | 100 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 | 100 g |
| 23 | Œuf dur | 1 pièce |
| 24 | Œuf en gelée ou poché | 1 pièce |
| 25 | Pamplemousse calibre 48/52 | ½ pièce |
| 26 | Poireau vinaigrette | 120 g |
| 27 | Terrine de légumes | 80 g |
| 28 | Salade pommes de terre | 100 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 | Cervelas vinaigrette | 50 g |
| 3 | Crème de canard | 50 g |
| 4 | Jambon de pays | 80 g |
| 5 | Langue de porc en gelée | 80 g |
| 6 | Museau en salade | 50 g |
| 7 | Pâté en croûte | 70 g |
| 8 | Salade de gésiers confits | 80 g de gésiers |
| 9 | Salade panachée museau | 80 g de museau |

**POISSONS - CRUSTACES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 1 | Bouquets mayonnaise | 6 pièces |
| 2 | Coquille St Jacques (Origine France) | 120 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 | Médaillon 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 | 50 g |
| 20 | Thon pommes à l’huile | 70 g + 50 g |

**ENTREES CHAUDES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 1 | Allumette au fromage | 80 g |
| 2 | Crêpe au fromage | 100 g |
| 3 | Crêpe au jambon | 100 g |
| 4 | Crêpe aux champignons | 100 g |
| 5 | Croissant au jambon | 100 g |
| 6 | Croustade de champignons | 120 g |
| 7 | Friand à la viande | 120 g |
| 8 | Friand au fromage | 120 g |
| 9 | Gnocchi parisien | 120 g |
| 10 | Pizza fruits de mer | 90 g |
| 11 | Pizza Reine (Jambon et champignons) | 90 g |
| 12 | Pizza Fromages | 90 g |
| 13 | Quiche Lorraine | 90 g |
| 14 | Quiche au thon | 90 g |
| 15 | Quiche tomate | 90 g |
| 16 | Roulé au fromage | 90 g |
| 17 | Tarte à l'oignon | 90 g |
| 18 | Tarte aux poireaux | 90 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 180g et 240g

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 strogonoff | | 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 | | 140 g |
| 11 | Merguez | | 2 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 | 160 g |
| 5 | Osso Bucco | 200 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 | 200 g |
| 7 | Sauté d'agneau | 200 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 | 150 g |
| 5 | Carré de porc | 180 g |
| 6 | Chipolatas poêlées / grilles | 2 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 | 150 g |
| 16 | Saucisse de Toulouse | 140 g |

**ABATS (poids crus)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 5 | Foie de veau | 150 g |
| 6 | Foie de volaille | 150 g |
| 7 | Langue de bœuf | 150 g |
| 10 | Rognons de porc | 150 g |
| 11 | Rognons de veau | 150 g |
| 13 | Tripes à la mode de Caen | 200 g |

**VOLAILLES (poids crus)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 1 | Brochette de volaille | 160 g |
| 2 | Caille rôtie | 200 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 | 150 g |
| 9 | Emincé de volaille | 180 g |
| 10 | Escalope de volaille | 180 g |
| 11 | Filet ou aiguillettes de canard | 150 g |
| 12 | Fricassée de lapin | 160 g |
| 13 | Fricassée de volaille | 160 g |
| 14 | Lapin en cocotte | 160 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 | 150 g |
| 20 | Sauté de dinde | 220 g |
| 21 | Magret de canard | 150 g |

**POISSONS (poids crus)**

Références générales :

Darne : 180g

Filet de steak : 150g

Plats composés : 140g minimum de poisson sans arête

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nature du plat** | **Calibrage** |
| 1 | Brandade de morue | 150-200 g |
| 2 | Bricks de poisson | 150 g |
| 3 | Escalope de saumon | 150 g |
| 4 | Calamar à l'américaine | 150 g |
| 5 | Filet de Rouget Barbet | 150 g |
| 6 | Curry de poisson | 150 g |
| 7 | Darne de colin | 180 g |
| 8 | Darne de saumon grillée | 180 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 | 150 g |
| 15 | Filet de daurade | 150 g |
| 16 | Filet de flétan | 150 g |
| 17 | Filet de julienne | 150 g |
| 18 | Filet de lieu | 150 g |
| 19 | Filet de lotte | 150 g |
| 20 | Filet de loup | 150 g |
| 21 | Filet de perche commune (française) | 150 g |
| 22 | Friture d'éperlans | 150 g |
| 23 | Koulibiac de saumon | 180 g |
| 24 | Limande meunière | 240 g = 1 p |
| 25 | Morue | 150 g |
| 26 | Mousseline de poisson | 180 g |
| 27 | Moules avec coquillage | 500 g |
| 28 | Paupiette de filet | 150 g |
| 29 | Poisson à la provençale | 150 g |
| 30 | Quenelles de poisson | 150 g |
| 31 | Ailes raie | 220 g |
| 32 | Roussette, saumonette | 180 g |
| 33 | Sardines grillées | 200 g |
| 34 | Sole Meunière | 220 g = 1 p |
| 35 | Poisson pané | 150 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 | 150 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 | 180 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* | *Epinard* |
| *13* | *Flageolets* |
| *14* | *Haricots beurre , verts, plats ..)* |
| *15* | *Panais* |
| *16* | *Navets* |
| *17* | *Petits pois* |
| *18* | *Purée d'épinards, carottes, cèleri* |
| *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 paillasson |
| 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 : 1 pièce

La salade de fruits et les compotes : 130g

Les entremets et crèmes : 130g

Les tartes et choux : de 80 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 |