

CAISSE D’ALLOCATIONS FAMILIALES DES ALPES-MARITIMES

06175 NICE CEDEX 2

**PROCEDURE ADAPTEE**

accord cadre réserve aux entreprises adaptées et établissements et services d’aide par le travail pour :

la confection, la livraison de repas en liaison froide et la mise à disposition de personnel en situation d’handicap au site de la trinite de la caisse d’allocations familiales des alpes-maritimes

**Cahier des Clauses**

**Techniques Particulières (CCTP)**

**SOMMAIRE**

[PARTIE LIVRAISON DE REPAS 3](#_Toc211606493)

[1 - SITE CONCERNE 3](#_Toc211606494)

[2 - DEFINITION des PRESTATIONS 3](#_Toc211606495)

[2.1 - Restauration différée en liaison froide 3](#_Toc211606496)

[2.2 - Nature des prestations 3](#_Toc211606497)

[2.3 - Horaires des prestations 5](#_Toc211606498)

[3 – COMMANDE 5](#_Toc211606499)

[4 - OBJECTIFS NUTRITIONNELS du TITULAIRE 6](#_Toc211606500)

[4.1 - Recommandation relative à la nutrition 6](#_Toc211606501)

[4.2 - Taille préconisée des portions servies 6](#_Toc211606502)

[4.3 - Variété des plats servis 6](#_Toc211606503)

[4.4 - Origine et traçabilité de la viande, en particulier, la viande bovine 6](#_Toc211606504)

[4.5 - Ingrédients OGM (organismes génétiquement modifiés) et ingrédients traités par ionisation 7](#_Toc211606505)

[4.6 - Information sur les allergènes 7](#_Toc211606506)

[4.7 - Spécifications gastronomiques 7](#_Toc211606507)

[4.8 - Etablissement et affichage des menus 8](#_Toc211606508)

[5 - UTILISATION DES LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIERS 8](#_Toc211606509)

[PARTIE MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL HANDICAPE 9](#_Toc211606510)

[1 - SITE CONCERNE 9](#_Toc211606511)

[2 - DEFINITION des PRESTATIONS 9](#_Toc211606512)

[2.1 - Nature des prestations 9](#_Toc211606513)

[2.2 - Horaires de travail 10](#_Toc211606514)

[3 - MODALITES D’EXECUTION DES PRESTATIONS 10](#_Toc211606515)

[ANNEXE 1 : GRAMMAGES PRECONISES POUR LES PORTIONS D’ALIMENTS SERVIS 11](#_Toc211606516)

Le présent accord cadre a pour objet la confection et la livraison de repas en liaison froide commandés par la Cafam à partir d’une cuisine centrale agréée par les Services Vétérinaires avec marque de salubrité et la mise à disposition de travailleurs en situation d’handicap.

Il s’agit d’un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande, conclu en vertu des articles L 2125-1 et R 2162-4 et suivants du Code de la commande publique, dépourvu de tout montant minimum, mais assorti d’un montant maximum annuel de 25 000 € TTC.

Il est passé sous la forme d’une procédure adaptée conformément aux articles L2123-1 et R2123-1 du Code de la commande publique.

# PARTIE LIVRAISON DE REPAS

# 1 - SITE CONCERNE

Caisse d’Allocations Familiales des Alpes Maritimes

Site de la Trinité

81 Boulevard Jean-Dominique Blanqui

06340 LA TRINITE

Téléphone : 04 93 54 19 48

Responsable de l’établissement : responsable du service ARIPA

# 2 - DEFINITION des PRESTATIONS

## 2.1 - Restauration différée en liaison froide

Dès la fin de leur cuisson ou préparation en cuisine centrale du Titulaire, les aliments sont conditionnés, refroidis, stockés et transportés sous régime de froid positif (liaison froide réfrigérée). Les plats à servir chauds sont remis en température à la Cafam, immédiatement avant distribution aux convives.

Les plats froids (hors d’œuvre, fromages, desserts) doivent être transportés à une température maximale de + 3°C.

Les aliments seront conditionnés dans des contenants à usage unique, type barquette thermoscellée jetable.

## 2.2 - Nature des prestations

La Cafam organise des journées de formation, des réunions et des évènements partenariaux toute l’année.

**Les dates de ces journées et le nombre des participants sont connus en général 10 jours à l’avance, avec une confirmation du nombre de convives 4 jours avant**

Nombre minimum de participants : 5,

Nombre maximum de participants : 90

L’agrément vétérinaire sanitaire sera matérialisé par l’apposition d’une marque de salubrité sur le conditionnement des produits.

Le stockage et la remise en température de ces repas sont effectués dans les cuisines du site de la Trinité, sous la responsabilité du titulaire.

A titre d’information :

En 2025, d’après les commandes en cours et confirmées d’ici la fin d’année, il y aura 165 repas « classique » et 229 repas « sous forme de buffet ».

Différentes prestations peuvent être demandées pour le déjeuner :

* 1. ***Repas classique avec service à table :***
* 1 entrée parmi crudités, légumes secs et/ou autres féculents et entrées protidiques (œuf, poisson), préparations pâtissières salées, charcuteries, soupes à thème. Les entrées protidiques (œuf, poisson), les préparations pâtissières salées et les charcuteries seront accompagnées d’une salade verte ;
* 1 plat protidique avec garniture :
  + plat principal à base de viande, dont volaille, poisson, œuf,
  + préparations pâtissières salées, servies en plat principal (crêpes salées, friands divers, pizzas, tartes, quiches, tourtes),
  + charcuteries servies en plat principal (préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc.),

garnitures : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers. Deux garnitures seront systématiquement proposées : un légume vert et un féculent ou un produit céréalier ;

* 1 fromage ou produits laitiers : lait demi-écrémé, lait fermenté ou autre produit laitier frais, fromage ;
* 1 dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté ;
* 1 boule de pain de 50 grammes par personne ;
* carafe d’eau
* un nombre suffisant de serviettes en papier ;

et la mise à disposition des ingrédients nécessaires et suffisants : sel, poivre, moutarde, ketchup, sauce salade en conditionnement individuel ; plaquette de beurre, quelques condiments (curry, paprika, balsamique…) et sachet de fromage râpé~~.~~

La fourniture de la vaisselle est à la charge de la Cafam.

Attention : seuls les cas d’allergie grave alimentaire seront à prendre en compte par le titulaire selon les instructions fournies par la Caf des Alpes-Maritimes.

* 1. ***repas sous forme de buffet :***

Ces repas devront avoir 3 choix : 2 non végétariens et 1 végétarien.

* *Repas buffet froid*
* Entrée (3 choix)
* Plat principal (3 choix)
* Garnitures (3 choix)
* Plateau de fromages (3 choix)
* Buffet de pâtisseries (3 choix)
* Boissons : eau carafe + eau gazeuse
* Pain
* Café
* *Repas buffet chaud*
* Entrée (3 choix)
* Plat principal (3 choix)
* Garnitures (3 choix)
* Plateau de fromages (3 choix)
* Buffet de pâtisseries (3 choix)
* Boissons : eau carafe + eau gazeuse
* Pain
* Café

**En option : accueil café du matin :**

* Livraison de café et thé, jus de fruits, 2 mini viennoiseries/pers

## 2.3 - Horaires des prestations

* Livraison des repas : entre 8h30 et 11 h 30,
* Horaires des repas : de 12 h 00 à 13 h 30.

Pour l’option accueil du matin : livraison à 8h30

# 3 – COMMANDE

Les commandes seront passées par courrier électronique (e-mail). Le prestataire s'engage à confirmer la bonne réception de chaque commande par retour d'e-mail dans les plus brefs délais.

Le mail de commande avec le devis validé vaut bon de commande pour l’exécution de ce marché.

La commande est passée 10 jours à l’avance, avec une confirmation du nombre de convives au plus tard ~~4~~ jours avant

**Le titulaire devra assurer une supervision des commandes au moment du chargement du camion**

# 4 - OBJECTIFS NUTRITIONNELS du TITULAIRE

***Si le candidat propose des engagements plus qualitatifs, ils devront être présentés le cas échéant dans son offre et deviendront contractuels. Ils seront valorisés au niveau de la notation de l’offre.***

## 4.1 - Recommandation relative à la nutrition

Le titulaire devra suivre les objectifs du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (programme national nutrition santé) en vigueur à la date d'élaboration des menus.

De façon générale, il s’agit de parvenir à une diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment d’acides gras saturés et à une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments.

## 4.2 - Taille préconisée des portions servies

Voir liste des grammages préconisés par type de produits, fournie à titre indicatif en annexe 1.

## 4.3 - Variété des plats servis

La variété des plats protidiques est essentielle.

Chaque repas principal doit comprendre, le plus souvent possible, une viande de boucherie de première catégorie, une volaille ou un poisson.

Il est servi en alternance d’un repas sur l’autre, soit une crudité et un féculent, soit une entrée protidique ou à base de féculent et un légume vert.

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d’aliments. Il est donc nécessaire d’en tenir compte lors de l’élaboration du menu afin de ne pas rompre l’équilibre alimentaire de l’ensemble. Il convient notamment de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium protéines).

Une rotation des produits et préparation toutes les 8 semaines devra être mise en place.

Les aliments devront être préparés de façon variée : riz créole, riz au beurre...

## 4.4 - Origine et traçabilité de la viande, en particulier, la viande bovine

(voir Décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l’étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

Concernant les viandes bovines et ovines, elles doivent exclusivement provenir d’abattoirs agréés CEE permettant d’assurer les règles d’abattage mentionnées dans les dispositions réglementaires de l’arrêté ministériel du 17 mars 1992 version consolidée par les dernières modifications juridiques.

Concernant les volailles, elles doivent être issues d’abattoirs respectant les conditions sanitaires d’abattage reprises dans la réglementation de l’arrêté ministériel du 21 décembre 2009 modifié.

Les produits de charcuterie doivent répondre aux dispositions prévues dans l’arrêté ministériel du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Concernant les poissons et produits de la pêche, ils doivent être issus de la filière respectant les règles sanitaires définies dans la directive CEE n°91/493 du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Le Titulaire **indiquera** par écrit les mesures qu’il prend concernant l’origine et la traçabilité de la viande en général (et de la viande bovine en particulier) proposée aux consommateurs de la Cafam.

Ce document sera annexé au Marché.

## 4.5 - Ingrédients OGM (organismes génétiquement modifiés) et ingrédients traités par ionisation

Le Titulaire indiquera par écrit les mesures qu’il prend concernant l’obligation d’étiquetage des Ogm et de leurs dérivés dans les denrées et ingrédients alimentaires lorsque ces denrées sont fournies telles quelles au consommateur.

Il indiquera par écrit les mesures prises concernant l’obligation d’étiquetage des ingrédients traités par ionisation.

Ce document sera annexé au Marché.

## 4.6 - Information sur les allergènes

Le Titulaire indiquera sur le document précité les mesures prises concernant l’obligation d’informer le consommateur sur les risques allergiques des denrées alimentaires proposées.

## 4.7 - Spécifications gastronomiques

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d’une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes rôties doivent être cuites « à point», c’est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les denrées et mets ne se prêtant pas au réchauffage sont à proscrire. Ex : hamburgers, rissolettes, steak de thon, pommes noisette, ….

La présentation des plats peut être simple mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine.

## 4.8 - Etablissement et affichage des menus

Les menus doivent être réalisés à partir d’un plan alimentaire sur 20 repas successifs. Les menus devront être communiqués, par mail, au moins Huit jours avant le début de ladite période et approuvés par la Cafam qui pourra demander la modification d’une partie du menu.

Le menu sera porté à la connaissance des convives par voie d’affichage dans la salle du restaurant. Les informations suivantes doivent figurer sur ces menus :

* date,
* dénomination précise de chacun des plats servis, avec indication de la composition si nécessaire.

# 5 - UTILISATION DES LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIERS

Le Titulaire utilisera les locaux, matériels et mobiliers mis à sa disposition par la Cafam. Cette mise à disposition sera effectuée à titre gratuit, précaire et non exclusif.

Le titulaire prendra soin de ces locaux, matériels et mobiliers.

La Cafam effectuera toutes prestations de réparation ou de maintenance apparaissant nécessaires pour les locaux et matériels affectés à la restauration.

Toutefois, seuls seront pris en charge par la Cafam les réparations, maintenances et renouvellements dont la cause ne réside pas dans une négligence, une faute ou une mauvaise utilisation de la part du Titulaire.

Dans ce cas, la remise en état et/ou le renouvellement du matériel, ainsi que de la vaisselle, sera mis à la charge du Titulaire.

**6 – GESTION DES DECHETS**

La CAFAM met à disposition du titulaire des poubelles de tri.

Ainsi, les déchets plastique devront être mis dans les poubelles jaunes, les déchets papier (feuilles diverses et serviettes) dans les poubelles bleues, les déchets organiques végétaux (légumes d’entrée, légumes cuisinés sans sauce, fruits) devront être mis dans les composteurs dédiés et tous les autres déchets (féculents, œufs, viandes, poissons, fromage, pain, plats en sauces, vaisselle cassée etc) devront être mis dans les poubelles de tout venant.

Les composteurs devront être alimentés comme précisé sur les panneaux d’utilisation présents à proximité.

# PARTIE MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL HANDICAPE

# 1 - SITE CONCERNE

Caisse d’Allocations Familiales des Alpes Maritimes

Site de la Trinité

81 Boulevard Jean-Dominique Blanqui

06340 LA TRINITE

Téléphone : 04 93 54 19 48.

Responsable de l’établissement : responsable du service ARIPA

# 2 - DEFINITION des PRESTATIONS

Pour exécuter les prestations définies ci-après, le prestataire mettra à disposition de la Cafam,

* pour les repas formation : 1 travailleur mis à disposition jusqu’à 12 couverts
* pour les repas buffets : 2 travailleurs mis à disposition jusqu’à 25 couverts

Le candidat devra expliciter la mise à disposition de son personnel dans son offre.

**Un passage quotidien d’un encadrant sur site** **est exigé.** Il devra s’assurer de la conformité de la livraison et le cas échéant, mettre en place les mesures nécessaires pour pallier ce dysfonctionnement.

Pour les repas de type buffet, du personnel complémentaire pourra être affecté afin d’assurer le service. Un moniteur devra accompagner le personnel et ce jusqu’à la fin de la prestation,

* Pour l’option : accueil café du matin : Le titulaire devra mettre à disposition un travailleur handicapé à 8h30 pour la réalisation du café le matin jusqu’à 12 couverts

## 2.1 - Nature des prestations

* réception des repas et aide à la validation par l’encadrement du bon de livraison conforme à la commande,
* stockage ou remise en température correcte des plats, selon le cas,
* inventaire pour le compte de la Caf ou du titulaire des produits d’entretien et périphériques (condiment, collation, ….)
* mise en place de la salle à manger,
* dressage des tables avec mise à disposition des ingrédients nécessaires,
* dressage des plats sur le self,
* service des repas à table ou au buffet, sur demande,
* débarrassage des tables,
* nettoyage des tables et chaises de la salle à manger et/ou des terrasses et positionnement des chaises sur les tables de la salle à manger (les sols seront nettoyés par le prestataire de la Caf),
* lavage de la vaisselle et rangement,
* nettoyage de la cuisine (zones préparation et lavage)
* Pour l’option : accueil café du matin : préparation du café à 8h30

## 2.2 - Horaires de travail

Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 15 h 00.

# 3 - MODALITES D’EXECUTION DES PRESTATIONS

Conformément au Décret n° 2007.874 du 14 Mai 2007, cité à l’Article 4 du C.C.A.P., les modalités d’exécution des prestations feront l’objet d’un contrat de mise à disposition proposé par l’Etablissement et Service d’Aide par le Travail, titulaire du Marché et accepté par la Cafam.

Une remise à niveau régulière devra être effectuée auprès du personnel mis à disposition par le titulaire (règle de chauffe, mise en place du froid…),

# ANNEXE : GRAMMAGES PRECONISES POUR LES PORTIONS D’ALIMENTS SERVIS

La liste non exhaustive établie à titre indicatif ne peut servir de référence en matière de composition des repas

|  |  |
| --- | --- |
| Produits prêts à consommer, en grammes  sauf exceptions signalées | adultes |
| **Repas principaux** : |  |
| ***Crudités sans assaisonnement*** : |  |
| \* avocat, | 80 à 100 |
| \* carottes, céleri et autres racines râpées, | 90 à 120 |
| \* chou rouge et chou blanc émincé, | 80 à 100 |
| \* concombre, | 90 à 100 |
| \* endive, | 80 à 100 |
| \* melon, pastèque, | 150 à 200 |
| \* pamplemousse (à l’unité), | ½ |
| \* radis, | 80 à 100 |
| \* salade verte, | 40 à 60 |
| \* tomate, | 100 à 120 |
| \* salade composée à base de crudités, | 80 à 100 |
| \* champignons crus, | 80 à 100 |
| \* fenouil. | 80 à 100 |
| ***Cuidités sans assaisonnement*** : |  |
| \* potage à base de légumes (en litres), | 1/4 |
| \* artichaut entier (à l’unité), | 1 |
| \* fond d’artichaut, | 80 à 100 |
| \* asperges, | 80 à 100 |
| \* betteraves, | 90 à 120 |
| \* céleri. | 90 à 120 |
| \* champignons, | 100 à 120 |
| \* choux fleurs, | 90 à 120 |
| \* cœurs de palmier, | 80 à 100 |
| \* fenouil, | 80 à 100 |
| \* haricots verts, | 90 à 120 |
| \* poireaux (blancs de poireaux), | 90 à 120 |
| \* salade composée à base de légumes cuits, | 90 à 120 |
| \* soja (germes de haricots mungo), | 90 à 120 |
| \* terrine de légumes, | 30 à 50 |
| \****entrées de féculent*** (salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes), | 100 à 150 |

|  |  |
| --- | --- |
| Produits prêts à consommer, en grammes  sauf exceptions signalées | adultes |
| ***Entrées protidiques diverses*** : |  |
| \* œuf dur (à l’unité), | de 1 à 1,5 |
| \* hareng / garniture, | de 40 à 60 |
| \* maquereau, | de 40 à 50 |
| \* sardines (à l’unité), | 2 |
| \* thon au naturel, | 40 à 50 |
| \* jambon cru de pays, | 40 à 50 |
| \* jambon blanc, | 50 |
| \* pâté, terrine, mousse, | 30 à 50 |
| \* pâté en croûte, | 65 |
| \* rillettes, | 30 à 50 |
| \* salami, saucisson, mortadelle, | 40 à 50 |
| ***Entrées de préparations pâtissières salées*** : |  |
| \* nems, | 100 |
| \* crêpes. | 100 |
| \* friand, feuilleté, | 80 à 120 |
| \* pizza, | 90 |
| \* tarte salée, | 90 |
| \* ***assaisonnement hors d’œuvre*** (poids de la matière grasse), | 8 |
| **Viandes sans sauce** |  |
| **Bœuf** |  |
| \* bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf, | 100 à 120 |
| \* rôti de bœuf, steak, | 80 à 100 |
| \* steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf, | 100 |
| \* préparations de viande de bœuf hachée, hors hamburger | 100 |
| \* boulettes de bœuf ou d’autre viande de 30 g pièce crues  (à l’unité) | 4 à 5 |
| **Veau** |  |
| \* sauté de veau ou blanquette (sans os), | 100 à 120 |
| \* escalope de veau, rôti de veau, | 80 à 100 |
| \* steak haché de veau, viande hachée de veau | 100 |
| \* préparation de viande de veau hachée, hors hamburger ou   rissolette | 100 |
| \* paupiette de veau, | 100 à 120 |

|  |  |
| --- | --- |
| Produits prêts à consommer, en grammes  sauf exceptions signalées | adultes |
| **Agneau** - **Mouton** |  |
| \* gigot, | 80 à 100 |
| \* sauté (sans os), | 100 à 120 |
| \* côte d’agneau avec os, | 100 à 120 |
| \* boulettes d’agneau-mouton de 30 g pièce crues (à l’unité) | 4 à 5 |
| \* merguez de 50 g pièce crues (à l’unité) | 2 à 3 |
| **Porc** |  |
| \* rôti de porc, grillade (sans os), | 80 à 100 |
| \* sauté (sans os), | 100 à 120 |
| \* côte de porc (avec os), | 100 à 120 |
| \* jambon DD, palette de porc, | 80 à 100 |
| \* andouillettes, | 100 à 120 |
| \* saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l’unité), | 2 à 3 |
| **Volaille -** **Lapin** |  |
| \* rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet, | 80 à 100 |
| \* sauté et émincé de volaille, | 100 à 120 |
| \* jambon de volaille, | 80 à 100 |
| \* cordon bleu ou pané façon cordon bleu, | 100 à 120 |
| \* cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os) | 140 à 180 |
| \* brochette, | 100 à 120 |
| \* paupiette de volaille, | 100 à 120 |
| \* fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits, | 5 |
| \* escalope panée de volaille ou autre viande, | 100 à 120 |
| \* cuisse de lapin ou demi-cuisse (avec os), | 140 à 180 |
| \* sauté et émincé de lapin (sans os), | 100 à 120 |
| \* paupiette de lapin, | 100 à 120 |
| \* saucisse de volaille de 50 g pièce crue (à l’unité), | 2 à 3 |

|  |  |
| --- | --- |
| Produits prêts à consommer, en grammes  sauf exceptions signalées | adultes |
| **Oeufs** (plat principal) |  |
| \* œufs dur (à l’unité), | 2 à 3 |
| \* omelette, | 90 à 130 |
| **Poissons** (sans sauce) |  |
| \* poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes), | 100 à 120 |
| \* brochettes de poissons, | 100 à 120 |
| \* darne, | 120 à 140 |
| \* beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, …), | 100 à 120 |
| \* poissons entiers, | 150 à 170 |
| **Plats composés** |  |
| \* plat composé : choucroute, paëlla, etc (poids recommandé de la denrée protidique), | 100 à 120 |
| \* hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes,… (poids portion avec sauce et garniture), | 250 à 300 |
| \* préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, etc) servies en plat principal, | 200 |
| \* quenelle, | 120 à 160 |
| **Légumes cuits** | 150 |
| **Féculents cuits** |  |
| \* riz ; pâtes ; pommes de terre, | 200 à 250 |
| \* purée de pommes de terre fraîche ou reconstituée, | 250 |
| \* frites | 200 à 250 |
| \* chips | 60 |
| \* légumes secs | 200 à 250 |
| **Sauces pour plats** (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) poids de la matière grasse | 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| Produits prêts à consommer, en grammes  sauf exceptions signalées | adultes |
| **Fromages** | 16 à 40 |
| **Produits laitiers frais** |  |
| \* fromage blanc, fromage frais, | 90 à 120 |
| \* yaourt et autres laits fermentés | 100 à 125 |
| \* petit suisse | 100 à 120 |
| **Desserts** |  |
| \* desserts lactés, | 90 à 125 |
| \* mousse (en cl), | 10 à 12 |
| \* fruits crus, | 100 à 150 |
| \* fruits cuits, | 100 à 150 |
| \* fruits secs | 30 |
| \* pâtisseries fraîches ou surgelées en portions, | 60 |
| \* pâtisseries fraîches ou surgelées à portionner à base de  pâte à choux, | 40 à 60 |
| \* pâtisserie fraîches, surgelées ou déshydratées en portions | 60 à 80 |
| \* pâtisseries sèches emballées, | 30 à 50 |
| \* biscuits d’accompagnement, | 20 |
| \* glaces et sorbets (ml), | 50 à 150 |
| \* desserts contenant plus de 60 % de fruits | 80 à 100 |
| **Gouter, Collation** |  |
| \* pain | 80 |
| \* céréales | 50 à 60 |
| \* pâtisseries sèches emballées | 50 |
| \* confiture, chocolat, miel | 30 |
| \* fruit cru | 100 à 150 |
| \* fruit cuit | 100 à 150 |
| \* lait ½ écrémé (en ml) | 250 |
| \* yaourt | 100 à 125 |
| \* fromage blanc | 90 à 120 |
| \* fromage | 16 à 40 |
| \* petit suisse | 100 à 120 |