

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PRODUITS SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit VM	ANGER Hervé	20/02/2026	HA
	Approbateur	Référent qualité	MAGRI Alexis	20/02/2026	ok
	Valideur	DIO			

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits, à l'état surgelé.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

- Les produits fournis par le titulaire doivent être conformes à l'ensemble de la réglementation en vigueur, aux normes et codes d'usage applicables, ainsi qu'aux prescriptions des GPEM/DA en vigueur sur toute la durée du marché.
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Acra : Beignet salé, fait d'une boulette épicée de purée de légumes ou de poisson, mélangée avec de la pâte à beignets

Agneau : ovin âgé de moins de 12 mois (catégorie L).

Bloc de foie gras d'oie, bloc de foie gras de canard : les préparations composées de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement

Beignet : Préparation composée d'une pâte, renfermant ou non un ingrédient cuit ou cru, que l'on fait frire dans de l'huile.

Brandade : Purée de chair de morue, émulsionnée à l'huile d'olive et au lait. La cuisine familiale lui incorpore souvent, pour des raisons d'économie de la purée de pommes de terre.

Brownie : c'est un gâteau au chocolat, dense, moelleux, fondant, de forme généralement rectangulaire ou carrée ; le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan, etc.) ; il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine (répertoire professionnel).

Charlotte : entremet de la pâtisserie contemporaine, chemisé de biscuits à la cuillère, ou de bandes de biscuits Joconde décorées, moulées en cercle, garni de couches de bavaroise, de mousse au chocolat, de cubes de fruits, d'abaisses de génoise imbibée, et décoré de fruits ou de copeaux de chocolat.

NOTICE TECHNIQUE

Chausson : Pâtisserie en forme de demi-cercle, le plus souvent individuelle, faite d'une abaisse ronde en pâte feuilletée, repliée sur une garniture de compote de fruit, traditionnellement des pommes, qui se mange tiède ou froide.

Chocolat : le chocolat désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve du point 3 b) de l'annexe I du décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié, pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé.

Cordon bleu : désigne une escalope (de veau, de porc, de poulet ou de dinde) roulée autour de jambon et de fromage puis panée.

Croque-monsieur : Sandwich chaud, formé de deux tranches de pain de mie beurrées, garnies de lamelles de gruyère et d'une tranche de jambon maigre.

Crêpe : Mince galette de pâte sucrée ou salée, souple et légère, cuite à la poêle, sur une plaque en fonte ou dans une crêpière. Elles se servent en hors d'œuvre chaud, fourrées d'un appareil assez serré à base de béchamel par exemple.

Dauphine (pommes) : Apprêt de pommes de terre réduites en purée, additionnées de pâte à choux, façonnées en boules et cuites à grande friture

Dauphinoise (gratin à la) : Apprêt de pommes de terre à chair ferme coupées en rondelles et de crème fraîche dans un plat à gratin frotté d'ail et beurré. Il se fait souvent avec un mélange d'œuf, de lait et de crème que l'on verse sur les rondelles en les parsemant de fromage râpé.

Donut ou doughnut : Sorte de beignet en pâte levée, très populaire dans toute l'Amérique du nord. Généralement en forme d'anneau, le donut, parfois fourré de gelée de groseille, est poudré de sucre glace et traditionnellement servi chaud.

Duchesse (pommes) : Purée de pommes de terre additionnées de beurre et de jaune d'œuf, poussée à la douille et frite.

Eclair : Petite pâtisserie allongée, en pâte à choux, fourrée de crème et glacée au fondant

Far breton : Flan aux pruneaux, qui se mange tiède ou froid

Feuilleté : Apprêt réalisé en pâte feuilletée, garni d'un appareil quelconque (fromage, jambon, fruits de mer)

Forêt-noire : gâteau au chocolat, formé de trois couches de biscuit au chocolat imbibé de kirsch, de cerises entières en compote et de crème chantilly. Recouvert de chantilly, de copeaux de chocolat et de cerises.

Fraisier/Framboisier : Gâteau fait de deux abaisses carrées de génoises, humectées de sirop au kirsch et posées l'une sur l'autre, séparées par une couche de crème au beurre parfumée au kirsch sur laquelle on dispose des fraises/ramboises fraîches.

Gaufre : la gaufre est toujours alvéolée de texture légère, se présentant sous des formes variées (rectangulaire ou ronde) ; elle est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs (répertoire professionnel).

Gâteau basque : gâteau typique du Pays basque, traditionnellement fourré de cerises noires, ou de crème pâtissière à l'amande ou au rhum/vanille.

Gnocchis : Apprêt à base de pommes de terre, de semoule, ou de farine et éventuellement d'épinard

Halal : Mot arabe signifiant « permis » ou « licite », qui est utilisé pour désigner les aliments dont la consommation est autorisée par l'islam. Ces prescriptions diététiques, interdisent notamment la consommation du porc, du sang et de tout animal qui n'a pas été égorgé et saigné rituellement, ainsi que l'alcool.

Jeune bovin : appellation correspondant à un animal (génisse exclue) âgé de 8 à 12 mois (catégorie Z).

NOTICE TECHNIQUE

Lasagnes : Pâtes italiennes en formes de larges rubans, plats ou ondulés, parfois de couleur verte (au jus d'épinard) que l'on apprête en gratin, alternées avec des couches de viande à la bolognaise ou de poisson avec une béchamel et recouvert de fromage râpé.

Légumes grillés : légumes cuits sur une source de chaleur d'un foyer à l'air libre afin de concentrer les sucs et de leur conférer les saveurs caractéristiques des grillades.

Macaron : le macaron est de forme ronde et de surface lisse ou craquelée. Il est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs ; de la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés ; il en est alors fait mention dans la dénomination de vente (répertoire professionnel).

Magret : la dénomination « magret » ou « maigret » est réservée aux muscles de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard ou une oie engraisé par gavage en vue de la production de foie gras. Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant. La dénomination « magret » ou « magret » doit être complétée par le nom de l'espèce animale dont le produit est issu (Décret n° 86-226 du 18 février 1986).

Merguez : selon définition et spécifications du Code des usages de la charcuterie (§2.1.4.6).

Mille feuilles : Gâteau fait d'abaisses de pâte feuilletée, superposées souvent caramélisées, séparées par de la crème pâtissière au kirsch, au rhum, à la vanille, etc. et recouvert de sucre glace ou de fondant.

Muffin : Petit pain anglais, rond, au lait, ou un petit biscuit américain cuit dans des caissettes en papier, garni de myrtilles, de bananes, d'airelles, de pépites de chocolat, etc.

Moussaka : Plat commun à la Turquie, à la Grèce et aux Balkans, fait de tranches d'aubergines disposées par couches, en alternance avec un hachis de bœuf ou de mouton, d'oignon, de tomate fraîche, de menthe et d'épices et additionné d'une béchamel épaisse.

Mozzarella : fromage italien à pâte cuite filée et à croute inexistante, fait avec du lait de bufflonne (52% de matières grasses) dans le Latium et en Campanie, ou avec du lait de vache dans le reste de l'Italie.

Nem : Pâté vietnamien frit à base de galette de riz farcie, voisin du pâté impérial chinois. la farce est constituée de viande de porc hachée, de vermicelles, de champignons noirs parfumés et séchés, de germes de soja, d'oignons, de poivre, de sel, et souvent d'œufs.

Nid d'abeille : brioche ronde, épaisse de 5 cm environ, recouverte avant cuisson d'un mélange de beurre et de sucre, de miel et d'amande, puis fendue en deux et garnie de crème pâtissière.

Noisette (pommes) : Petites boules de pulpe de pomme de terre, levées à la cuillère parisienne, dorées au beurre et risolées.

Opéra : gâteau rectangulaire composé de trois feuilles de biscuit Joconde imbibé d'un sirop de café fort et garni de crème au beurre au café et de ganache au chocolat. Dessus recouvert d'un glaçage au chocolat.

Paupiette : Apprêt fait d'une mince tranche de viande (généralement de veau) ou de poisson, garnie au centre d'une farce, puis repliée en quatre et roulée en forme de gros bouchon ; ficelée ou maintenue par des petites piques, des bâtonnets ou une ficelle. Elle peut être enveloppée d'un très mince barde de lard.

Pâte à choux : la pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes (répertoire professionnel des dénominations de gâteaux).

Pizza : Mets italien très populaire d'origine napolitaine, dont la formule la plus simple consiste à faire cuire, traditionnellement au feu de bois, une galette de pâte à pain garnie de tomates concassées additionnées ou non de mozzarella, agrémentées d'aromates (origan) et d'ail.

Purée de fruit : la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

Quiche : Tarte garnie d'un mélange d'œufs battus, de crème fraîche et de lardons.

NOTICE TECHNIQUE

Religieuse : Pâtisserie constituée classiquement d'un gros chou (fourré de crème pâtissière ou Chiboust, au café ou au chocolat, comme les éclairs) surmonté d'un chou plus petit, également fourré, glacé au fondant (de même parfum que le fourrage) et décoré avec de la crème au beurre.

Rösti : Apprêt suisse, fait de pommes de terre cuites en robe des champs, puis grossièrement râpées et dorées à la poêle pour former une grosse galette.

Saint-Jacques : lorsqu'un plat cuisiné fait référence à l'ingrédient « Saint-Jacques », l'étiquetage du produit doit préciser sa dénomination (coquille Saint-Jacques ou noix de Saint-Jacques si la chaire a été décortiquée), son nom scientifique (nom latin) et son mode de production (capture ou élevage). L'étiquetage du produit doit également mentionner la zone de capture ou le pays d'élevage et le nom du pays d'origine.

Sans sodium ou sel ajouté : une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml (Règlement (CE) 1924/2006 du 20/12/2006 modifié).

Surimi : Pâte souvent moulée en bâtonnets, constituées de protéines microfibrillaires de poisson et additionnée notamment de sucre et de sels synthétiques.

Veau : bovin âgé de moins de 8 mois (catégorie V).

Viennoiseries : Ensemble des produits de boulangerie résultant de la cuisson d'une pâte levée, sucrée et enrichie d'œufs et de beurre ; brioches, croissants, pain au lait, pains aux raisins, pains au chocolat.

Spécialité fromagère : la dénomination "spécialité fromagère" est réservée au produit laitier autre que ceux définis aux articles 1^{er} à 5, fermenté ou non, affiné ou non, préparé à partir des matières premières énumérées à l'article 1^{er} auxquelles d'autres matières provenant exclusivement du lait peuvent être ajoutées, utilisées seules ou en mélange. Ce produit est obtenu :

1° soit par coagulation en tout ou en partie des matières énumérées au premier alinéa de l'article 1er, avant égouttage ou après élimination partielle de la phase aqueuse ;

2° soit par d'autres techniques de fabrication entraînant leur coagulation, partielle ou totale, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques similaires.

La teneur minimale en matière sèche est de 20 grammes pour 100 grammes de produit fini pour les spécialités fromagères affinées et 10 grammes pour 100 grammes de produit fini pour les spécialités fromagères non affinées.

La dénomination "spécialité fromagère" est également utilisée pour les produits issus du mélange ou de l'assemblage entre eux d'un ou plusieurs produits définis aux articles 1er à 3 avec des produits définis à l'article 5 ou au présent article ou avec des matières premières provenant exclusivement du lait mentionné au présent article (Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères).

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

DDM restante	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DDM totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

4.2. Critères analytiques applicables

Se référer aux critères analytiques en annexe

4.3. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

NOTICE TECHNIQUE

Conditionnement primaire	Matériau	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
		Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Mono-matériau Les matériaux plastiques doivent être recyclables : PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD Les plateaux cartons doivent être composés de plus de 50% de fibres de cellulose Boîte carton certifiée FSC ou PEFC Emballage imprimés avec encre à faible migration et/ou naturelle Réduction du % de vide dans le carton
Conditionnement secondaire	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	
	Matériau	Matériau recyclable, carton ou plastique (PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD)	
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

	Critères impératifs de conformité	Critères cibles Spécifications techniques diverses	
N° LIGNE	Libellé générique	Présentation / Conditionnement	Critères cibles : % exprimé sur le poids total
1	Beurre doux pasteurisé surgelé 250g +/-10 g	En plaquette Surgelé IQF Produit cru	40 pièces maximum
2	Andouillette de Troyes 140 g-160 g	Surgelé IQF Produit cru	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
3	Boudin blanc supérieur 100 g-140 g	Surgelé IQF Produit cru	Critères qualitatifs : texture homogène, sans morceaux perceptibles à la dégustation (pâte fine) ; couleur claire ; bonne tenue à la cuisson ; enveloppe conservant son intégrité à la cuisson. Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
4	Cervelas recette alsacienne au lard fumé et au fromage 120 g-140 g	Surgelé IQF Produit cru Préparation obtenue par broyage, mélange, cuisson et fumage de maigre et de gras de porc, formé en un cylindre de viande embossé dans une enveloppe synthétique. Après cuisson, le cervelas est débarrassé de son enveloppe, fourré au fromage et entouré de poitrine fumée. Cervelas 79% maximum Poitrine fumée 14% minimum Fromage 7% minimum Rapport P/L de la préparation > 0,4	Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées supérieures Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel
5	Chipolata pur porc supérieure Pièce de 50 g +/-10 g	Pièce de diamètre 18/26 mm, pur porc, non fumée. Surgelé IQF Produit cru	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
6	Côte de porc traitée en salaison cuite et tranchée 140-180 g	Produit cuit Plat de côte de porc ≥ 87% (à la mise en œuvre) Surgelé IQF	Carton 5kg max Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

7	Filet de porc fumé 1,3 kg -2,1 kg	Surgelé IQF Sous vide ou sous atmosphère modifiée Produit cru Origine anatomique : produit issu du filet (codes OFIVAL 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est entièrement désossée, parée et dégraissée. Absence totale de cartilages. Filet fumé en salaison, présentée en rôti sous filet, non bardé. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
8	Lardons supérieurs fumés en lanières 4 x 5 x 25 mm	Surgelé IQF Coupés en fines lanières Produit cru	/
9	Merguez de bœuf et de mouton Pièce de 50 g +/- 10 g	Surgelé IQF Produit cru Préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et de mouton, embossée sous enveloppe et soumise à une cuisson à cœur (le traitement thermique appliqué est suffisant pour modifier à cœur l'aspect et la texture). Critères qualitatifs : Produit présenté éventuellement débarrassé de son enveloppe. Texture irrégulière (hachage à la grille de 4 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille. Goût de piment caractéristique. Trois couches de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière. Décor : fondant marbré	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
10	Palette de porc à la diable cuite 2 kg-4 kg	Surgelé IQF Sous emballage de cuisson Epaule de porc, désossée, dégraissée, dénervée, traitée en salaison à l'aide d'ingrédients rigoureusement	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
11	Palette de porc à la provençale cuite 2 kg-4 kg	Surgelé IQF sous emballage de cuisson Palette de porc, désossée, dégraissée, dénervée, traitée en salaison qualité choix, désossée relevée d'une sauce à la tomate, au concentré de tomates et d'épices et d'arômes et cuite sous vide en forme de rôti	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

12	Saucisse de volaille 50-60g	Surgelé IQF Produit cru Viande de dinde, viande de bovin, eau, gras de bovin	Viande de dinde $\geq 66.9\%$, viande de bovin $\geq 22\%$ Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays/
13	Saucisse pur porc nature sous boyau naturel Pièce de 120 g à 140 g	Surgelé IQF Produit cru Pièces de diamètre régulier, compris entre 30 et 32 mm. Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage à la grille de 6 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
14	Saucisse pur porc fumée sous boyau naturel Pièce de 120 g à 140 g	Surgelé IQF Produit cru Pièces de diamètre régulier, compris entre 30 et 32 mm, goût de fumée. Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage à la grille de 6 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille.	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
15	Bacon fumé et grillé en tranche 4 g-6 g	Surgelé IQF Sachet Produit cuit	Quantité de poitrine de porc mise en œuvre pour obtenir 100 g de produit finis ≥ 144 viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
16	Noix de jambon marinée au miel et à l'orange 2,5 kg à 3,5 kg	Surgelé IQF Viande de porc sans os, crue	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
17	Noix de jambon marinée au citron et thym 2,5 kg à 3,5 kg	Surgelé IQF Viande de porc sans os, crue Marinade aux zestes de citron, thym et romarin	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
18	Chiffonnade de jambon sec	Produit cru Surgelé	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

19	Bacon de volaille cuit tranché Halal 10 g – 15 g	Produit cuit Surgelé IQF Bacon goût fumé et traité en salaison. Composé de viande de volaille	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
20	Travers épais de porc cuit sauce barbecue 340 g-420 g	Produit cuit Surgelé IQF Origine anatomique : Travers de porc entier (Code OFIVAL 4260), entièrement paré et dégraissé. Sauce barbecue	Travers de porc $\geq 74\%$ Sauce barbecue $\geq 11\%$ Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
21	Véritable merguez au bœuf et mouton crue Pièce de 50 g +/-10 g	Critères qualitatifs : texture irrégulière (hachage à la grille de 4 mm minimum), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille. Goût de piment caractéristique Surgelé IQF Produit cru	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
22	Barre crème glacée caramel biscuit enrobée de chocolat type "Twix" ou équivalent 35 g-45 g	Emballage individuel Surgelé IQF	Crème glacée aux cacahuètes et caramel, enrobée de cacao.
23	Barre crème glacée caramel cacahuète enrobée de chocolat type "Snickers" ou équivalent 45 g-50 g	A base de crème glacée nappée de caramel, enrobage chocolat emballage individuel Surgelé IQF	Crème glacée avec extrait naturel de vanille emballage individuel Cacahuètes > 10 % et caramel > 10 % Enrobage cacao > 25 %
24	Barre crème glacée caramel enrobée de chocolat type "Mars" ou équivalent 35 g-45 g	A base de crème glacée à la noix de cacao, enrobage chocolat emballage individuel Surgelé IQF	/
25	Barre crème glacée noix de coco enrobée de chocolat type "Bounty" ou équivalent 35 g-45 g	Enrobage cacao $\geq 35\%$ emballage individuel Surgelé IQF	Crème glacée à la noix de coco 5 à 6 % avec extrait naturel de vanille Enrobage cacao 40 % minimum Eclats de noix de coco 1,5 % minimum

NOTICE TECHNIQUE

26	Bâton de crème glacée au caramel et noix de macadamia 60 g-70 g	Enrobage de chocolat au lait et des morceaux de noix de macadamia caramélisées. Surgelé IQF	Crème 14% minimum morceaux de noix de macadamia d'Australie 2,5% minimum
27	Citrons givres 60 g- 130 g	Préparation glacée au citron dans une écorce de citron naturelle Surgelé IQF	110 g minimum Arôme naturel Sans additifs jus ou pulpe de citron 15% minimum
28	Petit pot de glace à la vanille et de glace à la fraise 40 g- 50 g	Glace à la vanille 50% minimum Glace à la fraise 50% minimum	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3 Avec mini cuillère en bois intégrée
29	Petit pot de glace à la vanille et glace au chocolat 30 g- 40 g	Glace à la vanille 50% minimum Glace au chocolat 50% minimum	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3 Avec mini cuillère en bois intégrée
30	Cône au chocolat 70- 80 g	Gaufrette roulée et craquante 10% minimum chemisée cacao Garnie de crème glacée au chocolat en emballage individuel Surgelé IQF	Décor de pépites de chocolat noir et/ou morceaux de noisettes caramélisées
31	Cône au chocolat et chocolat blanc 70- 80 g	Gaufrette roulée et craquante 10% minimum chemisée cacao garnie de glace cacao, glace chocolat blanc, garniture au cacao, sauce au chocolat, morceaux de chocolat blanc Surgelé IQF	Gaufrette roulée et craquante 15% minimum Chocolat blanc 1,1% minimum, sauce au chocolat 5% minimum morceaux de chocolat blanc 3% minimum
32	Cône à la fraise et aux fruits rouges 70- 80 g	Gaufrette roulée et craquante 10% minimum chemisée cacao Garnie de glace fraise et sauce fruits rouges Surgelé IQF	Gaufrette roulée et craquante 15% minimum

NOTICE TECHNIQUE

33	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300- 500 pièces/livre	<i>Metapenaeus affinis, Metapenaeus monoceros, Parapenaeopsis stylifera, Penaeus indicus</i> Surgelé IQF	Sans additifs
34	Queue d'écrevisse décortiquée cuite 80 g-90 g	Queues d'écrevisses (<i>Procambarus clarkii</i>) décortiquées, déveinées, cuites sans additif et surgelées IQF . 100/200 pièces/livre.	/
35	Emincé de poulet rôti 2 kg- 3 kg	Filet de poulet 96% minimum cuit rôti, traité en salaison, sans os, sans peau, découpé. Surgelé IQF	Filet de poulet 96 % minimum Non traité en salaison Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
36	Eclair au café 70 g-90 g	Pâte à choux aux œufs Crème pâtissière aux extraits de café	Surgelé IQF
37	Eclair au chocolat 70 g- 90 g	Pâte à choux aux œufs Crème pâtissière chocolat 15% minimum	Surgelé IQF Chocolat 30% minimum
38	Tartelette crumble à la pomme 80 g-90 g	Fond de pâte sablée avec une garniture de pommes recouverte d'un crumble	Surgelé IQF Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées Pur beurre, œuf entier issu de poule élevée en plein air
39	Entremet croquant aux trois chocolats 700 g-1 kg	Biscuit croquant à base de chocolat recouvert d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse au chocolat blanc	Surgelé IQF Mousse au chocolat noir 32% minimum, croustillant au chocolat au lait et noisette 29% minimum, génoise au cacao imbibé de sirop de vanille 14% minimum, mousse au chocolat blanc 17%, minimum décor 5% minimum
40	Far breton en bande 900 g -1,2 kg	Recette à base de lait demi-écrémé, pruneaux dénoyautés, œuf, farine de blé, sucre et beurre	Surgelé IQF Pruneaux 12% minimum

NOTICE TECHNIQUE

41	Forêt noire 1 kg-1,4 kg	Génoise au chocolat sur deux couches	Surgelé IQF Compotée de cerise et/ou griottes 10% minimum Crème fraîche montée Génoise au chocolat 15% minimum Pièce ronde Kirsch Décor copeaux de chocolat noir
42	Fraisier ½ cadre 2 kg-3 kg	Deux couches de génoise aux amandes imbibées de sirop de fraise	Surgelé IQF Mousse vanille/fraise 35% minimum Génoise 17% minimum
43	Gâteau basque cuit 900 g-1,2 kg	Conditionnement maximum de 6 pièces Fourré de cerises ou de crème pâtissière	Surgelé IQF Sablée pur beurre pourcentage de cerises noires
44	Gaufre 70 g-100 g	Pâte moelleuse et croustillante	Surgelé IQF Gaufre de Liège 100g Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Œufs issus de poules élevées en plein air
45	Millefeuille 60 g-70 g	Trois couches de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière. Décor : fondant marbré	Surgelé IQF Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
46	Paris Brest 70 g-80 g	Pâte à chou garnie d'une mousse praliné amande et noisette et décorée d'amande hachée et de sucre surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées
47	Mini Paris Brest 40 g-50 g	Pâte à chou garnie d'une mousse praliné amande et noisette et décorée d'amande hachée et de sucre	Surgelé IQF Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées

NOTICE TECHNIQUE

48	Fondant au chocolat en bande 500 g-1 kg	Gâteau mi cuit à base d'œufs, chocolat, beurre et farine	Surgelé IQF Œufs issus de poules élevées en plein air
49	Muffin au chocolat et pépites de chocolat 80 g-120 g	Emballé individuellement Cœur chocolat et pépites de chocolat	Surgelé IQF Œufs issus de poules élevées en plein air
50	Opéra en bande 600 g-1,2 kg	/	Surgelé IQF Fourrage chocolat noir 20% minimum chocolat noir 8% minimum
51	Religieuse au café 80 g-100 g	Montage de 2 choux aux œufs garnis de crème pâtissière café Produit glacé par une pâte à glacer parfumée au chocolat	Surgelé IQF Œufs entiers Œufs issus de poules élevées en plein air
52	Religieuse au chocolat 80 g-100 g	Montage de 2 choux aux œufs garnis de crème pâtissière chocolat Produit glacé par une pâte à glacer parfumée au café	Surgelé IQF Œufs entiers Œufs issus de poules élevées en plein air
53	Tarte à la noix de coco cuite 700 g-1,2 kg	Pâte sablée garnie d'une préparation à base de noix de coco	Surgelé IQF Noix de coco 10% minimum Décor : noix de coco râpée Œufs frais entiers issu de poule élevée en plein air
54	Tarte ananas et noix de coco cuite 700 g-1kg	Pâte sablée garnie d'une préparation à base de noix de coco et d'ananas	Surgelé IQF Pâte sablée à base de beurre Noix de coco 10% minimum œuf frais entier issu de poule élevée en plein air

NOTICE TECHNIQUE

55	Tarte au chocolat cuite 700 g -1 kg	Produit non prédécoupé Pâte sablée garnie d'un appareil au chocolat	Surgelé IQF A base de beurre Chocolat noir 10% minimum Décor : copeaux ou bâtonnets de chocolat œuf frais entier issu de poule élevée en plein air
56	Tarte au citron cuite 700 g -1 kg	Pâte sablée Garnie d'une crème au citron	Surgelé IQF Crème au citron 40% minimum décor de lamelles de citron œuf frais entier issu de poule élevée en plein air
57	Tarte aux framboises cuite 700 g - 1,4 kg	Pâte sablée sucrée à base de beurre garnie d'une crème frangipane ou pâtissière, décor framboise entières	Surgelé IQF Pâte sablée pur beurre Framboises entières 40% minimum Œuf entier issu de poule élevée en plein air
58	Tarte aux myrtilles cuite 700 g - 1,5 kg	Pâte sablée sucrée à base de beurre garnie d'une crème frangipane ou pâtissière	Surgelé IQF Pâte sablée pur beurre Myrtilles entières 34% minimum Œuf entier issu de poule élevée en plein air
59	Tarte aux pommes à la Normande cuite 600 g- 1 kg	Pâte sablée, Pommes Œuf frais entiers	Surgelé IQF Pomme 40% minimum, œuf entier issu de poule élevée en plein air
60	Tarte Bourdaloue cuite 700 g -2 kg	Pâte sablée garnie d'une crème frangipane recouverte de demi poires	Surgelé IQF Poudre d'amande 8 % minimum Demi poires Williams 25% minimum Œuf entier issu de poule élevée en plein air
61	Tarte croisillons aux abricots cuite 600 g- 1 kg	Pâte sucrée grillagée sur le dessus, dorée, garnie d'un appareil aux abricots Prédécoupée	Surgelé IQF

NOTICE TECHNIQUE

62	Tarte multi fruits cuite 800 g-1kg	Pâte sablée garnie d'une compote de pommes recouverte de plusieurs couronnes de fruits 3 fruits au minimum	Surgelé IQF Fruits 47 % minimum Beurre 4,6 % minimum
63	Tarte aux pomme et rhubarbe 600 g- 1 kg	Pâte sablée à base de beurre Œufs, pommes, rhubarbe	Surgelé IQF Œuf entier issu de poule élevée en plein air Produit prédécoupé Pommes 19 % minimum
64	Tarte tatin cuite 900 g- 1,6 kg	Produit non prédécoupé Quartiers de pommes caramélisées au beurre sur une couche de pâte brisée	Surgelé IQF Pâte à base de beurre Quartiers de pommes fraîches 80% minimum Œuf entier issu de poule élevée en plein air
65	Tartelette tatin cuite 100 g-150 g	Quartiers de pommes caramélisés sur une couche de pâte fine sucrée	Surgelé IQF Pommes 75 % minimum Pâte fine sucrée pur beurre Œuf entier issu de poule élevée en plein air
66	Accra de morue pré frit 10-15 g	Morue 10% minimum Surgelé IQF	Morue 22% minimum Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées
67	Bâtonnets de surimi goût crabe Poids du bâtonnet de 15 à 18 g	Sachet ou barquette de 250 à 500 g Surimi ($\geq 85\%$ de chair de poisson à la mise en œuvre) $\geq 35\%$ ($\geq 30\%$ de chair de poisson) Teneur en eau (masse/masse de produit fini) entre 71% et 76% - Arôme : extrait naturel de crabe - Autres composants spécifiés sans OGM - ABVT < 20 mg NH3 pour 100 g de chair Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée Label MSC Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel Sans exhausteur de goût E621 Produit à base de chair de poisson blanc aromatisé au crabe présenté en bâtonnet
68	Beignet de crevette pré frit 15 g-20 g	Queue de crevette semi-décortiquée 40% minimum Pâte à beignet Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées

NOTICE TECHNIQUE

69	Œuf entier pasteurisé congelé 1 kg-1.5 kg	En brick	Produit issu de poules élevées plein air
70	Chute de saumon fumé de l'Atlantique 500 g-1 kg	Saumon totalement paré, salage mixte ou sel sec, fumé au bois de hêtre, conditionné sous vide. Surgelé	SIQO Salé au sel sec
71	Clafoutis au poulet tomate et mozzarella 140 g-150 g	À base de poulet traité en salaison, tomate, mozzarella, œufs, farine de blé Surgelé IQF	Poulet traité en salaison 14 % minimum, tomate 8 % minimum, mozzarella 7 % minimum
72	Coquille Saint-Jacques aux champignons 110 g- 120 g	Noix de St-Jacques 25 % minimum (<i>Argopecten purpuratus</i> , <i>Zygochlamys</i> <i>patagonica</i> , <i>Chlamys opercularis</i> , <i>Chlamys nobilis</i>) Sauce crémée au vin blanc, oignon, champignon de Paris et chapelure Surgelé IQF	Noix de St-Jacques 28 % minimum
73	Crabe farci cru 140 g- 160 g	Farce 35% minimum Chair de crabe 15 % minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Chair de crabe ≥ 25%
74	Crêpe aux champignons 140 g-160 g	Remise en œuvre au four de 180 à 200°C ne dépassant pas 20 min Garniture 50 % minimum Surgelé IQF	Garniture 55 % minimum Champignons 7% minimum
75	Crêpe à l'emmental 140 g-160g	Remise en œuvre au four de 180 à 200°C ne dépassant pas 20 min Garniture 50 % minimum Surgelé IQF	Garniture 55 % minimum Emmental 6% minimum
76	Crêpe au jambon et fromage 140 g-160g	Remise en œuvre au four de 180 à 200°C ne dépassant pas 20 min % de jambon et d'emmental exprimés Garniture 50 % minimum Surgelé IQF	Garniture 55 % minimum Emmental 6% minimum

NOTICE TECHNIQUE

77	Croissant au jambon et fromage cuit 90 g-100 g	Garniture 55 % minimum Sauce béchamel Emmental Surgelé IQF	Sauce béchamel 32 % minimum Jambon cuit supérieur Jambon cuit 12 % minimum Emmental 12 % minimum
78	Croque-monsieur 140 g-170 g	Jambon cuit choix Surgelé IQF	Jambon cuit supérieur
79	Demi-avocat 80 g-90g	Sans noyau, sans peau Variété : <i>Persea americana</i> Surgelé IQF	/
80	Escargot de bourgogne farci 7 g-8 g	Espèce : <i>Helix pomatia</i> , Chairs d'escargots de Bourgogne, cuit. Farcis de beurre, ail et persil Surgelé IQF	Mollusque 50 % minimum, beurre 37 % minimum, ail 6 % minimum, persil 4 % minimum, sel, épices, plantes aromatiques
81	Feuilleté au fromage de chèvre 110 g-150 g	Garniture 30 % minimum Fromage de chèvre 7 % minimum Surgelé IQF	Sans matières grasses hydrogénées. Sans colorant. Sans exhausteur de goût Feuilletage à base de beurre
82	Feuilleté au poulet et à la crème 70 g-90 g	Garniture 30 % minimum Morceaux de poulet 14 % minimum Surgelé IQF	Poulet non traité en salaison
83	Feuilleté aux légumes 60 g-70 g cru	Produit cru Garniture 38 % minimum légumes minimum Surgelé IQF	Feuilletage à base de beurre Sans matières grasses hydrogénées. Sans colorant. Sans exhausteur de goût Légumes 12 % minimum (tomate, poivron, courgette, oignon)
84	Feuilleté au saumon 70-110 g cru	Produit cru Surgelé IQF Garniture 40 % minimum	Feuilletage à base de beurre Sans matières grasses hydrogénées. Sans colorant. Sans exhausteur de goût Saumon 10 % minimum

NOTICE TECHNIQUE

85	Filet de saumon façon gravlax 700 g-800 g	Saumon atlantique (<i>Salmo salar</i>). Surgelé Mariné dans un mélange de sel et de sucre parfumé avec des herbes (aneth) et des aromates.	Saumon <i>Salmo salar</i> élevé en Norvège, Ecosse, Irlande ou Iles Féroé 96% minimum, aneth (1%), sel sec
86	Galette au sarrasin au champignon et poulet 120 g-130 g	Galette à base de farine de blé et sarrasin Œuf Garniture 56 % minimum Surgelé IQF	Œufs issus de poules élevées en plein air Viande de poulet non traitée en salaison
87	Nem cuit au poulet 50 g-60 g	Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Germe de haricots mungo, champignons noirs et carottes
88	Samoussa pré frit au bœuf 50 g-60 g	Surgelé IQF Galette de riz Viande de bœuf 30 % minimum	Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sauce nuoc mam Viande de bœuf entre 30 et 40 %
89	Bouchée de fromage fondu et piments, enrobée d'une panure	Fromage fondu 30% minimum Surgelé IQF	Sachet de 1-3 k Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée poivrons verts 10% minimum, piments Jalapeño 4% minimum
90	Tarte ronde lardons et oignons 180 g-200 g	Garniture 60 % minimum % d'oignons et de lardons exprimés Œufs et crème fraîche surgelé IQF	Remise en œuvre au four et ne dépassant pas 20 min. Lardons cuits fumés 6 % minimum Garniture 70 % minimum Poitrine fumée dans la recette
91	Omelette aux fines herbes cuite 130 g- 140 g	Œufs entiers pasteurisés salés Fines herbes surgelé IQF	Œufs issus de poules élevées en plein air
92	Pizza à la volaille et champignons 190 g- 210 g	Volaille (poulet ou dinde) 5% minimum Champignons 5 % minimum Garniture entre 55 et 60 % surgelé IQF	Remise en œuvre au four et ne dépassant pas 15 min Volaille (poulet ou dinde) 10 % minimum Champignons 10 % minimum Sauce tomate et fromage

NOTICE TECHNIQUE

93	Plaque de pain de mie blanc sans croûte 200 g-300 g	Sans croûte surgelé IQF	Dimension d'une plaque : 300 x 400 x 9 mm Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées
94	Quiche lorraine individuelle 200 g-220 g	Garniture 60 % minimum surgelé IQF	Garniture 75 % minimum Présence de beurre
95	Quiche lorraine en bande sans talon 1 kg-1,5 kg	Surgelé IQF	Poitrine fumée + Jambon cuit supérieur 18 % minimum, Emmental 6 % minimum, Présence de beurre, Œufs entiers issus de poules élevées en plein air
96	Tartare de Saint-Jacques aux zestes de citron 100 g-110g Surgelé	Noix de Saint-Jacques en petits morceaux (<i>Zygochlamys patagonica</i>) assaisonnées d'huile d'olive et de zestes de citron.	Noix de Saint-Jacques 89 % minimum, huile de tournesol 5,5 % minimum, huile d'olive 3,3 % minimum citron 1 % minimum
97	Tarte aux 3 fromages en bande cuite 1 kg-1.5 kg	Sans talon, pâte garnie de fromage blanc, emmental, fromage à pâte dure. Surgelé IQF	Emmental 4,6 % minimum Garniture 70 % minimum
98	Tarte au saumon et ciboulette en bande cuite 700g-1,2 kg	Pâte garnie, saumon, œuf, crème fraîche, ciboulette. Garniture 70 % minimum surgelé IQF	Saumon keta du Pacifique 11% minimum
99	Tarte aux poireaux en bande cuite 1 kg-1.5 kg	Surgelé IQF	Poireaux 28 % minimum œuf entier issu de poule élevée en plein air

NOTICE TECHNIQUE

100	Avocat en cube 1kg -1.5 kg	Avocat 100 % Variété : <i>Persea americana</i> surgelé IQF	/
101	Sauté de cerf sans os 30 g -60 g	En sachet de 2,5 kg sous vide	Poids carton 8 kg maximum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
102	Sauté de sanglier 40 g-60 g.	Les viandes sont issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un état membre de l'Union Européenne (UE) ou pays tiers autorisé pour l'exportation	Poids carton 8 kg maximum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
103	Ail en cube en sachet de 200 g-300 g	Surgelé IQF	/
104	Basilic haché en sachet de 250 g-300 g	Variété : <i>Ocimum basilicum L.</i> Surgelé IQF	/
105	Cèpes en morceaux en sachet de 1 kg- 1.5 kg	Variété : <i>Cippus.</i> Surgelé IQF	50% têtes, 50% jambes Calibre : 1 à 4 cm de côté – 3 à 5 cm de diamètre chapeau
106	Ciboulette hachée en sachet de 250 g-300 g	Variété : <i>Allium schoenoprasum L.</i> Surgelé IQF	/

NOTICE TECHNIQUE

107	Echalote en morceaux en sachet de 500 g-1 kg	Variété : <i>Allium ascalonicum</i> L Surgelé IQF	/
108	Girolles entières crues en sachet de 1 kg-1.5 kg	Espèce : <i>Cantharellus cibarius</i> Champignons grattés et lavés Surgelé IQF	Calibre : de 1,5 à 3 cm
109	Mélange de champignons forestiers en sachet de 1 kg-2,5 kg	Mélange de champignons forestiers grattés, lavés et coupés en morceaux Surgelé IQF	4 espèces minimum dont pleurotes, bolets et cèpes. Champignons sauvages 50 % minimum
110	Persil en flocon en sachet de 250 g-300 g	Lavé, essoré, ciselé ou haché Variété : <i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. Surgelé IQF	/
111	Aligot de l'Aubrac à la tome fraîche de l'Aubrac 2 kg-2,5 kg	Produit surgelé pasteurisé	Purée de pommes de terre réhydratées 50% minimum Tome fraîche de l'Aubrac au lait cru 35% minimum
112	Brandade de morue 1,5 kg -2,5 kg surgelé	Morue (Cabillaud, sel) Pomme de terre, huile d'olive	Issue filière MSC Barquette sans noir de carbone
113	Gnocchi à la pomme de terre en sachet de 1 kg à 2 kg	Sans farine de riz Mélange de farine de blé dur ou de blé tendre et de pomme de terre Surgelé IQF	Remise en œuvre en eau bouillante en moins de 6 min Farine de blé dur Carton de 6 kg maximum
114	Cappelletti au saumon en sachet 8g-10g	Pâte précuite à la semoule de blé dur et aux œufs, farce à base de saumon fumé, ricotta, fromage Surgelé IQF	Saumon fumé 11 % minimum saumon 48 % minimum ricotta 5% minimum, fromage 3% minimum

NOTICE TECHNIQUE

115	Chili con carne en barquette 1,5 kg-2,5 kg surgelé	Barquette aluminium fermée par opercule ou flow pack	Haricot rouge cuit 25% minimum, viande de bœuf 25% minimum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
116	Grand ravioli aux fromages 18 g-20 g	Pâte à base de semoule de blé dur, farce de 3 fromages minimum Surgelé IQF	5 fromages Fromage 14 % minimum ricotta 7 % minimum œuf entier issu de poule élevée en plein air
117	Hachis Parmentier 1,5 kg-2,5 kg surgelé	Remise en œuvre au four Décor : chapelure Purée de pomme de terre 50% minimum	Viande de bœuf 18% minimum Pas d'arôme ou arôme naturel Sans sucre ajouté Barquette sans noir de carbone
118	Lasagne au saumon cuites en barquette 1,5 kg-2,5 kg surgelée	Saumon 15% minimum dont saumon fumé (Saumon Atlantique, Saumon keta du Pacifique, Saumon rose du Pacifique)	Pas d'arôme ou arôme naturel Pâtes aux œufs frais issus de poules élevées en plein air Barquette sans noir de carbone
119	Lasagne à la bolognaise cuites en barquette 1,5 kg-2,5 kg surgelée	Béchamel, coulis de tomate Viande de bœuf cuite 15% minimum	Viande de bœuf 21% minimum Pâtes aux œufs frais issus de poules élevées en plein air, emmental 2% minimum Barquette sans noir de carbone
120	Lasagnes aux légumes cuites en barquette de 1,5 kg à 2,5 kg surgelée	4 à 5 couches de pâtes cuites Au moins 3 légumes parmi : aubergines, courgette, poivrons, oignons, tomates Décor : fromage	Crème fraîche Pâte aux œufs frais issus de poules élevées en plein air
121	Moussaka cuites en barquette de 1,5 kg-2,5 kg surgelée	Viande de bœuf 15% minimum	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays, Emmental, Barquette sans noir de carbone

NOTICE TECHNIQUE

122	Pâtes farcies au bœuf 5 g -6 g	Viande de bœuf 4% minimum Surgelé IQF	Viande de bœuf 13% minimum Œufs 6,5% minimum
123	Ravioli à la viande pur bœuf précuit 14-16 g	Semoule de blé dur, Viande de bœuf 7 % minimum Chapelure, œuf, sel Surgelé IQF	Œufs entiers issus de poules élevées en plein air Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
124	Parmentier de canard confit en barquette de 2 kg-2.5kg surgelé	Plat cuisiné à base de canard, de champignons, de purée de pomme de terre et de chapelure	Pommes de terre 52% minimum, viande de canard 13% minimum, emmenthal
125	Ravioli aux épinards précuit, bio 1,5 kg-2.5 kg	Œufs 5% minimum Surgelé IQF	Œufs entiers issus de poules élevées en plein air
126	Nuggets de plein filet de colin d'Alaska préfrit 15 g-30 g	Produit en coupe moulé ou embouti Sans peau, sans arêtes Surgelé IQF	Filet de colin d'Alaska 70% minimum MSC ou équivalent t -Sans additif -Sans huile de palme ou RSPO niveau 3
127	Aile de raie 450 g-900 g	Surgelé IQF produit cru Emballée individuellement.	MSC ou équivalent Simple surgélation
128	Anneaux d'encornets 100-120 pièces/kg	Surgelé IQF Produit cru et blanchi Sac de 1 à 2 kg	Simple surgélation

NOTICE TECHNIQUE

129	Bar entier vidé avec tête 250 g-300 g	Espèce : <i>Dicentrarchus labrax</i> Bar , VAT, avec peau grattée Surgelé IQF	/
130	Beignet de calamar à la Romaine pré frit 15 g à 25 g	Calamar 30% minimum Surgelé IQF	Calamar 40% minimum Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
131	Blanc d'encornet 80 + pc/kg	Tubes de Calamar non blanchis Espèce : <i>Loligo spp</i> présentés vidés, pelés, nettoyés, avec l'extrémité non ouverte. Couleur blanche, texture élastique Surgelé IQF	/
132	Brochette de queues de crevettes crues Pièce de 35 à 80 g	Surgelé IQF Produit cru Brochette de 3 à 6 crevettes calibre : 60/80 Crevettes déveinées, semi décortiquées	Brochette de 6 crevettes Espèce : <i>Penaeus vannamei</i> Crevettes d'élevage pique bois FSC 5 kg maximum
133	Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg-1.5 kg	Surgelé IQF sachet Moule : <i>Mytilus edulis</i> ou <i>chilensis</i> Encornet : <i>Illex spp.</i> Ou <i>Loligo spp.</i> Crevette : <i>Penaeus spp.</i> <i>Parapenaeus</i> <i>longirostris</i> , <i>Solenocera crassicornis</i> ou <i>Parapenaeopsis stylifera</i> ou <i>Metapenaeus dobsoni</i> Moule ≥ 30 % Crevettes ≥ 15 % Têtes/ tentacules d'encornets ≥ 20 % Anneaux de calamar ≥ 10 % Produit composé d'un mélange de moules décoquillées cuites bien nettoyées et sans sable, d'anneaux d'encornets cuits et, de têtes et de tentacules d'encornets cuits, ou de coques cuites de taille régulière et sans sable.	Moule 40 % minimum Crevettes 30 % minimum Têtes/ tentacules d'encornets 30 % minimum Anneaux de calamar 30 % minimum
134	Cœur de filet de merlu 110 g-150g	Surgelé IQF Produit cru Portion de merlu blanc du Cap MSC avec peau, crue, <i>Merluccius capensis</i> , <i>Merluccius</i> <i>paradoxus</i> Elaborés à la main à partir de max. 2 filets ou morceaux de filets	Glazurage : 8-10% entièrement compensé simple congélation, sans additifs carton de 5 kg vrac maximum

NOTICE TECHNIQUE

135	Crevette Black Tiger entière crue n°1 16/20 pc/kg	Surgelé IQF Produit cru Crevette géante tigrée Black tiger (<i>Penaeus monodon</i>).	Sans additifs
136	Crevette semi- décortiquée crue 20/30 pc/kg	Surgelé IQF Produit cru Barquette Crevettes tropicales (<i>Penaeus vannamei</i>)	Sans additifs
137	Crevette tropicale entière cuite 40/60 pc/kg	Surgelé IQF Produit cuit Crevettes tropicales (<i>Penaeus vannamei</i>)	16g-25g Sans additifs
138	Crevettes sauvages entières crues 10-20 pièces/kg	Surgelé IQF Gambas n°1 Espèces : <i>Aristeus antennatus</i> , <i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Sans additifs
139	Cube de poisson blanc 20 g-30 g	Surgelé IQF Produit cru Poissons blancs (colin d'Alaska, merlu blanc) <i>Theragra chalcogramma</i> , <i>Merluccius hubbsi / capensis</i> en cubes de 25 g environ, sans peau et sans arêtes QSA,	MSC
140	Dos de cabillaud nature sans peau 120 g-150 g	Surgelé IQF Produit cru Simple surgélation Sans peau, sans arêtes, QSA <i>Gadus morhua</i>	MSC ou équivalent Surgelé bord
141	Dos de colin (lieu) nature sans peau 120 g-150 g	Surgelé IQF Produit cru Sans peau, sans arêtes <i>Pollachius virens</i>	MSC ou équivalent Simple surgélation souhaitée, double surgélation autorisée

NOTICE TECHNIQUE

142	Dos de colin d'Alaska pané aux céréales préfrit 140 g-160g	Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3 Filets de colin d'Alaska 70 % minimum. Enrobage 30% minimum MSC ou équivalent Sans additif
143	Filet de bar avec peau 150 g-170 g	100% Filet de Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) avec peau grattée. Qualité sans arête. Surgelé IQF Produit cru	ASC
144	Filet de daurade royale avec peau 150 g-180 g	Filet de dorade royale (<i>Sparus aurata</i>) QSA, avec peau Surgelé IQF Produit cru	ASC
145	Filet de dorade sébaste sans peau 100 g-130 g	Surgelé IQF IWP Produit cru Sans peau, sans arêtes espèces : <i>Lophius vomerinus</i> / <i>piscatorius</i> / <i>americanus</i>	MSC ou équivalent Simple surgélation
146	Filet de lotte nature sans peau 200 g-400 g	Surgelé IQF, IWP Produit cru <i>Lophius vomériens</i> / <i>piscatorius</i> / <i>americanus</i>	MSC ou équivalent Lotte du Cap et simple surgélation souhaitée, double surgélation autorisée
147	Filet de lotte sans flanc 1,2 kg-2 kg	Surgelé IQF IWP Produit cru Sans peau, sans arêtes <i>Lophius vomerinus</i> / <i>piscatorius</i> / <i>americanus</i>	MSC ou équivalent Lotte du Cap Simple surgélation souhaitée,
148	Filet de merlu blanc pané cuit sans peau 90 g-120 g	Surgelé IQF Produit cuit Plein filet de merlu blanc du Cap, <i>Merluccius capensis</i> / <i>Merluccius paradoxes</i> qualité sans arête, sans peau, pané de chapelure, cuit à cœur. Chair de poisson 70% minimum (en % du produit fini)	Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée.

NOTICE TECHNIQUE

149	Filet de morue salé 250 g-500g	Il n'est pas nécessaire de les dessaler. Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) avec peau, sel Surgelé IQF	MSC ou équivalent
150	Filet de perche du Nil sans peau 0,3 kg-1 kg	Surgelé IQF QSA Produit cru 100% Filet de Perche du Nil (<i>Lates niloticus</i>), qualité sans arête, sans peau.	/
151	Filet de rouget barbet 40 g-80 g	Surgelé IQF Produit cru Rouget barbet : <i>Mullus barbatus</i> , <i>Parupeneus barberinus</i> , <i>luteus</i> , <i>indicus</i> , <i>cinnabarinus</i> , <i>Pseudupeneus maculatus</i> ou <i>prayensis</i> Grade A. Avec peau écaillée, qualité sans arête.	MSC ou équivalent
152	Filet de Saint Pierre 140 g-200 g	Surgelé IQF/ IL Produit cru Filet naturel avec peau, sans arêtes <i>Zeus capensis</i>	MSC ou équivalent Simple surgélation
153	Filet de sandre avec peau 300 g-500 g	Surgelé IQF, IWP Produit cru Filet standard avec peau écaillé <i>Sander luciperca</i>	Simple surgélation
154	Filet de saumon rose du Pacifique 150 g-350 g	Surgelé IQF Produit cru Sans peau, 100% Filet de Saumon rose du Pacifique (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), qualité sans arête	MSC ou équivalent
155	Filet de sole tropicale nature sans peau 80 g- 120 g	Surgelé IQF Produit cru <i>Cynoglossus spp.</i> Filet standard sans peau	MSC ou équivalent Simple surgélation souhaitée, double surgélation autorisée
156	Filet de truite à chair rose nature 150 g-200 g	Surgelé IQF Produit cru <i>Oncorhynchus mykiss</i>	ASC ou équivalent
157	Truite arc-en-ciel à chair rose 170 g-220 g	Surgelé IQF, IWP Avec peau, standard Produit cru <i>Oncorhynchus mykiss</i> VAT,	/

NOTICE TECHNIQUE

158	Fish & chips 150 g-200 g	Surgelé IQF Produit pré frit Filet de poisson 55% minimum Enrobage pâte à beignet 45% minimum	MSC ou équivalent
159	Homard entier cru décortiqué 120 g-190 g	Surgelé IQF Sous vide Queue et paire de pinces de homard décortiquées crues, 100 % Homard américain (<i>Homarus americanus</i>).	/
160	Lamelles d'encornet en sachet 250/400 pc/kg surgelé	Congelé en bloc Sac de 1 kg <i>Illex argentinus</i> ou <i>Loligo duvauceli</i> Lamelles coupées dans des ailes d'encornets (<i>Dosidicus gigas</i> , <i>Loligo</i> ou <i>Illex spp.</i>), sans peau, sans plume.	IQF de préférence 100% Ailerons de tubes d'Encornet (<i>Illex argentinus</i>)
161	Langoustine entière crue 16-20 pièces/kg	Surgelé IQF Produit cru Langoustine sauvage : <i>Nephrops norvegicus</i> Couleur rose pâle et de taille homogène, ne présentent aucune tâche anormale Aucune difficulté de séparation des unités	/
162	Langoustine entière crue 20-30 pièces/kg	Surgelé IQF Produit cru Langoustine sauvage : <i>Nephrops norvegicus</i> Couleur rose pâle et de taille homogène, ne présentent aucune tâche anormale Aucune difficulté de séparation des unités	/
163	Moules de pleine eau cuites BIO 80-100 pièces/kg	Surgelé IQF Sous vide Cuites dans leur jus Moule d'élevage : <i>Mytilus edulis/ chilensis</i> Moules parfaitement nettoyées : byssus retiré, barbes grattés, exemptes de sable et de crabes. Les coquilles doivent être brillantes et propres, non cassées et ouverte une fois cuites Elevées sur corde	Origine Irlande
164	Noix de Saint Jacques crues sans corail 15-25 pièces/livre	Surgelé IQF Produit cru <i>Pecten maximus</i> 100% noix de Saint Jacques simple surgélation Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacre. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance ≤ 2%), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance ≤ 2% en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance ≤2%	MSC ou équivalent <i>Zygochlamys patagonica</i> souhaitée

NOTICE TECHNIQUE

		en nombre) H/P <5 obligatoire	
165	Noix de Saint Jacques crues sans corail 10-20 pièces/livre	Surgelé IQF Produit cru <i>Pecten maximus</i> 100% noix de Saint Jacques simple surgélation Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacré. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance $\leq 2\%$), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance $\leq 2\%$ en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance $\leq 2\%$ en nombre) H/P <5 obligatoire	MSC ou équivalent <i>Zygochlamys patagonica</i> souhaitée
166	Noix de Saint-Jacques crues avec corail 20-30 pièces/livre	Surgelé IQF Produit cru <i>Pecten maximus</i> 100% noix de Saint Jacques simple surgélation Noix décoquillées, parfaitement nettoyées, sans présence de viscère ni de sable, sans corail et de couleur blanc nacré. La texture de la noix est ferme et élastique (ni molle ni flasque). L'odeur est franche. Absence de givre (tolérance $\leq 2\%$), d'unité parasitées, d'unités endommagées ou brisées (tolérance $\leq 2\%$ en nombre) et de matières étrangères/ organiques (tolérance $\leq 2\%$ en nombre) H/P <5 obligatoire	MSC ou équivalent <i>Placopecten magellanicus</i> souhaitée
167	Pavé de merlu blanc 150 g-200g	Surgelé IQF Produit cru Portion de merlu blanc avec peau, sans arête, <i>Merluccius hubbsi</i> / <i>capensis</i>	MSC ou équivalent
168	Pavé de saumon de l'Atlantique 140 g-170g	Surgelé IQF Produit cru 100 % Pavé de Saumon rose du Pacifique (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>) ou Keta du Pacifique (<i>Oncorhynchus keta</i>), TRIM D	MSC / ASC ou équivalent
169	Pavé de Saumon keta du Pacifique 140 g-160 g	Surgelé IQF / IWP Avec peau, sans arêtes <i>Oncorhynchus keta</i>	MSC ou équivalent Simple surgélation privilégiée
170	Pavé de sandre avec peau 140 g-160 g	Surgelé IQF Produit cru Filet de Sandre (<i>Sander lucioperca</i>), avec peau, écaillé, sans arêtes.	Simple surgélation

NOTICE TECHNIQUE

171	Pavé de poisson blanc à la Bordelaise 140 g-160g	Surélé IQF produit cru Portion de filets de poisson blanc, nappée d'une préparation à base de chapelure citronnée, aillée, persillée et oignon.	Filets de colin d'Alaska Qualité sans arête, Simple congélation. MSC ou équivalent
172	Portion de filet de cabillaud sans peau 120 g-140 g	Surélé IQF Produit cru Portion 100% Filet de Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>), qualité sans arête, sans peau	MSC ou équivalent
173	Steak de thon sans peau 120 g-160 g	Surélé IQF Produit cru Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longe, sans ligne de sang. <i>Thunnus albacares</i>	Simple surgélation souhaitée,
174	Saumon fumé de l'atlantique en tranche 600 g-900 g	Surélé IQF <i>Salmo salar</i> avec intercalaires	Saumon 97% minimum, sel 3% maximum Salage au sel sec
175	Moules de pleine eau cuites sous vide 60/80 pièces/kg	Surélé IQF Produit cuit Moule d'élevage : <i>Mytilus edulis/chilensis</i> Moules parfaitement nettoyées : byssus retiré, barbes grattées, exemptes de sable et de crabes. Les coquilles doivent être brillantes et propres, non cassées et ouvertes une fois cuites Elevées sur corde	Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable
176	Mélange de poissons nordiques 25 g-45 g	Surélé IQF Produit cru cabillaud, de colin (lieu) et de saumon, sans peau, qualité sans arête, Cabillaud 100% (<i>Gadus morhua</i>). Colin lieu 100% (<i>Pollachius virens</i>). Saumon 100% (<i>Salmo salar</i>)	Simple congélation terre
177	Bouchée panée à base de pâtes et de fromage panée pré frite	À cuire Surélé IQF	Calibre : 17 g-21 g Cheddar
178	Bouchée végétarienne cuite	Spécialité végétale à base de protéines de blé et de pois. Surélé IQF	Calibre : 17 g-21 g

NOTICE TECHNIQUE

179	Fond de pâte à pizza précuit nappé de sauce tomate Pièce de 220 g à 240 g	Produit pré cuit Surgelé IQF Pâte au levain Diamètre 22 à 25 cm Sauce tomate 14% minimum	Farine de blé tendre T00 Pas de décongélation préalable Cuisson en moins de 10 minutes à 200-220°C
180	Plaque de pâte feuilletée au beurre 500 g-750 g	Pur beurre Epaisseur 2,4 à 2,8 mm Dimensions : L : 52 à 60 cm - l : 30 à 40 cm Surgelé IQF	Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel
181	Assortiment de mini feuilletés crus pour apéritif Pièces de 10 g à 14 g	Plateau compatible avec la remise en œuvre 3 variétés de feuilletés minimum Garniture 25 % minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel % de garniture Pur beurre 4 variétés Une variété à base de viande Une variété à base de produit(s) de la mer Une variété à base de fromage Une variété à base de légume
182	Plateau assortiment de bouchées salées type tapas sur pain focaccia pièce de 25 g-30 g	Surgelé IQF Produit cuit 4 variétés minimum	A base de, Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates et sablé au parmesan Fromage Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette Fromage Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et mélange d'épice Sans colorant artificiel, sans conservateur Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées Sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel
183	Amuse-bouche salés cuits haut de gamme sans réchauffage pièce de 10 g-15 g	Carton de 1 ou 2 plateaux Poids du plateau : 400 à 600 g 6 variétés minimum Surgelé IQF	Décongélation en moins de 3 h à 0 / +4°C, 9 variétés, Un canapé avec une charcuterie de qualité : magret, speck, coppa
184	Assortiment de mini-sandwichs garnis sans réchauffage 10 g-20 g	Forme ovale Type pâte à bretzel ou navette 3 variétés au minimum Garniture 30% minimum Surgelé IQF	% de garniture Une variété à base de produit(s) de la mer Une variété à base de viande Une variété à base de fromage

NOTICE TECHNIQUE

185	Pain surprise au pain de campagne ou pain aux graines pièce de 900 g à 1,2 kg	Conditionnement : 3 pièces maxi Pain de campagne ou aux graines Garniture 40% minimum Sans coque	% de garniture 4 variétés Une variété à base de produit(s) de la mer Une variété à base de charcuterie Une variété à base de fromage
186	Pain surprise au pain polaire Pièce de 500 g-700 g	3 variétés minimum Garniture 40% minimum	4 variétés minimum Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénées 4 variétés Une variété à base de saumon fumé
187	Petits fours surgelés sucrés 13 g-15 g	Présence de collerettes pour faciliter la manipulation. 6 variétés au minimum	9 recettes parmi tartelette, mini-flan, carré praliné, éclair, chou,
188	Petites verrines sucrées surgelées 20 g-30 g	Produit prêt à l'emploi Surgelé IQF	Assortiment de 4 verrines sucrées : mangue passion, chocolat chantilly, vanille pomme caramel, framboise crème brûlée.
189	Assortiment de macarons sucrés Pièce de 10 g à 13 g	Carton de 50 à 80 pièces 6 variétés minimum Surgelé IQF	Décongélation en moins de 3 h à 0 / +4°C 9 variétés
190	Assortiment de petits fours moelleux sucrés sans réchauffage Pièce de 10 g à 15 g	6 variétés minimum Surgelé IQF	Décongélation en moins de 3 h à 0 / +4°C 9 variétés
191	Assortiment de mignardises sucrées 13 g-15 g	50 -60 pièces Surgelé IQF	Moelleux, financier, entremet, Brownie, dôme, feuillantine, opéra, lingot Mignardises avec finitions de qualité
192	Dos de bonite à ventre rayé 140 g-170 g	Sans peau, sans arêtes <i>Katsuwonus pelamis</i> Surgelé IQF	/
193	Dos/ Pavé de thon 140 g-160 g	Plein filet, sans peau, sans arête. <i>Thunnus albacares</i> Surgelé IQF	Simple surgélation souhaitée,

NOTICE TECHNIQUE

194	Chèvre en rondelles 500 g-2,5 kg	100% fromage de chèvre Surgelé IQF	Diamètre entre 40 et 45 mm
195	Reblochon AOP en tranches 500 g à 2,5 kg	Sachet ou barquette Surgelé IQF 100% reblochon AOP	Faible épaisseur des tranches
196	Roquefort en miette AOP 500 g à 2,5 kg	Sachet ou barquette Surgelé IQF 100% roquefort	Calibre : 3 à 10 mm
197	Mélange de fromages râpé à base de mozzarella 500 g à 2,5 kg	Sachet ou barquette Surgelé IQF 100% fromage, coupé en julienne	Mélange de mozzarella 50 %, autre fromage 50 %
198	Mozzarella en tranche pour pizza 500 g à 2,5 kg	Pâte filée au lait de vache pasteurisé, non affinée puis tranchée Surgelé IQF	Mozzarella au lait de bufflonne
199	Mozzarella râpée 1,5 kg-2,5 kg	Fromage à pâte filée découpé en julienne Mozzarella 95% minimum Surgelé IQF	Mozzarella au lait de bufflonne
200	Brochette de viandes mixed grill 160 g-170g	Brochette précuite sur pic en bois, à base de morceaux de gigot d'agneau marinés, d'un aileron ou manchon de poulet mariné cuit, d'une saucisse de porc cuite, de poitrine de porc fumée cuite et de tomates cerise Surgelé IQF	Viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays
201	Tranches de gigot d'agneau 140 g-180 g	Origine anatomique : Gigot raccourci (code OFIVAL 3140) d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées) avant tranchage et exempte de sciure Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
202	Brochette d'onglet de bœuf 160 g-170 g	Brochette montée main sur pic métal de 25cm, 100% viande de bœuf, morceaux d'onglets (6 morceaux minimum de 30 g environ) Surgelé IQF	Viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays
203	Brochette de viandes mix grill 200 g-220 g	Produit cru Pic métal Surgelé IQF	Poitrine de porc fumée cuite 19% minimum, saucisse de porc cuite 18% minimum, viandes de volaille 30% minimum, d'agneau marinées 14% minimum, poivrons 10% minimum tomates cerise 7% minimum Viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

204	Tarte en bande aux fruits exotiques 700 g-1 kg	Produit cuit A base de biscuit, préparation aux fruits exotiques et mousse au chocolat. Surgelé IQF	sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée chocolat blanc 13% minimum , purée de fruits de la passion 10 % minimum groseilles égrappées 7 % minimum cubes de mangue 7 % minimum poudre d'amande 2,61 % minimum , purée de mangue 10% minimum Avec décor
205	Beignet fourré à l'abricot 70 g-80 g	Garniture 10% minimum Pâte à beignet 70% minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
206	Beignet fourré à la framboise 70 g-80 g	Garniture 10% minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
207	Beignet fourré à la pomme 70 g-80 g	Garniture 10% minimum Pâte à beignet 70% minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
208	Beignet fourré au chocolat et noisette 70 g-80 g	Garniture 10% minimum Pâte à beignet 70% minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
209	Brownie au chocolat et noix de pécan 55 g-65 g	En plaque prédécoupée en morceaux de 60 à 80 g Brisures de noix de pécan 4% minimum	Œufs issus de poules élevées en plein
210	Charlotte aux fruits rouges en bande 800 g-1 kg	Surgelé IQF	Décor : fruits rouges et nappage sans arôme artificiel ou toléré arôme naturel-œuf entier issu de poule élevée en plein air
211	Charlotte individuelle à la vanille et aux fruits rouges Pièce de 70 g à 90 g	Surgelé IQF	Décor : mélange de fruits rouges Mélange de fruits rouges dont au moins 3 fruits parmi : framboises, fraises, cassis, groseilles, mûres Teneurs en fruits rouges 25% minimum
212	Cône à la fraise 70 g- 80 g	Gaufrette roulée et craquante 10% minimum chemisée cacao Garnie de glace fraise ou vanille/fraise Surgelé IQF	Purée de fraise 6% minimum Gaufrette roulée et craquante 15% minimum

NOTICE TECHNIQUE

213	Cône à la vanille 60 g-70 g	Gaufrette roulée et craquante 10% minimum chemisée cacao Surgelé IQF	/
214	Crêpe sucrée 50 g-60 g	Sucre 10% minimum Œufs Surgelé IQF	Recette sans huile de palme, sans huile hydrogénée Ouf entier issu de poule élevée en plein air
215	Donuts sucré 45 g-55 g	Garniture 10% minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée
216	Saint Honoré individuel 70 g-80 g	A base de crème Chantilly, de crème chiboust et de petits choux glacés au sucre. Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée Œufs issus de poules élevées en plein air
217	Tarte aux pommes cuite 600 g- 1 kg	Pâte sablée garnie d'une compote de pommes et de quartiers de pommes Surgelé IQF	Pâte sablée pur beurre Prédécoupée
218	Tartelette au citron et meringue 80-130 g	Pâte sucrée, crème citron aux œufs meringue surgelé IQF	Œufs frais Œufs issus de poules élevées en plein air
219	Nid d'abeille 600 g-1 kg	Pâtisserie constituée d'une brioche et d'une garniture à base de crème de lait. Produit à partager en 10 à 12 parts. Surgelé IQF	Crème pâtissière 40% minimum, Amandes 9% minimum Œufs entiers issus de poules élevées en plein air
220	Gaufre 90 g-100g	Pâte levée cuite au relief gaufré avec grains de sucre. Surgelé IQF	/
221	Cocktail de fruits exotiques 1 kg-1.5 kg	5 variétés de fruits minimum 100 % fruits surgelé IQF	6 variétés de fruits minimum Mangue 26 % minimum, Ananas 26.5% minimum, Litchi entier 18% minimum, Melon orange bille 12% minimum
222	Salade de fruits exotiques 1 kg-1,5kg	Chaque fruit 10% minimum Surgelé IQF	Chaque fruit 20% minimum 5 fruits
223	Cubes de mangue 1 kg-1.5 kg	100 % mangue Variété Kent ou Tommy Atkins Surgelé IQF	/

NOTICE TECHNIQUE

224	Tartare de mangue et ananas 100 g-110g	Brunoise croquante de fruits cueillis à maturité préparée à partir de fruits frais : mangue, ananas, fruits de la passion en jus. Surgelé IQF	Mangue 55% minimum, ananas 36% minimum, fruits de la passion en jus 5% minimum
225	Asperge verte extra 1 kg-2 kg	Asperge verte d'un calibre très fin et à la présentation soignée. Variété : <i>Asparagus officinalis</i> . Coupée à une longueur de 17 cm pour un maximum de tendreté puis légèrement blanchie. Surgelé IQF	Issu d'une filière certifiée Agriculture Responsable.
226	Mélange de poivrons sachet de 2 kg-3 kg	Surgelé IQF 2 couleurs au minimum	Vers, rouges, jaunes
227	Aubergines grillées sachet 1 kg-2,5 kg	Surgelé IQF Espèce : <i>Solanum melongena L</i> En tranches	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
228	Brocolis en fleurettes en sachet de 2 kg-3 kg	Surgelé IQF Espèce : <i>Brassica oleracea L.</i>	Calibre des fleurettes de 20 à 40 mm ; Hauteur de la fleurette et du pédoncule $\leq$ 7 cm
229	Brunoise de légume type "Provençale" en sachet de 2 kg-3 kg	A base de courgettes, poivrons rouges et jaunes, tomates, aubergines pré frites, oignons rissolés.	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3 Courgettes 32% minimum, poivrons jaunes et rouges 22,4% minimum, tomates 11,2% minimum, aubergines pré frites 10,4%, oignons pré frites 4% minimum,
230	Brunoise de légumes en sachet de 2 kg-3 kg	Carotte, céleri, navet, oignon	/
231	Carotte en rondelle précuite en sachet de 2 kg-3kg	Espèce : <i>Daucus carota L.</i> Coupe plane ou ondulée	Rondelles : épaisseur de 2 à 8 mm Calibre de 25 à 45 mm Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
232	Carottes en rondelles précuites en sachet de 2 kg-3 kg	Surgelé IQF Espèce : <i>Daucus carota L</i>	Coupe plane ou ondulée Rondelles : Epaisseur de 2 à 8 mm Calibre de 25 à 45 mm Texture ferme Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
233	Courgette verte en rondelle précuites en sachet de 2 kg-3 kg	Surgelé IQF	

NOTICE TECHNIQUE

234	Chou-fleur précuit en sachet de 2 kg-3 kg	Espèce : <i>Brassica oleracea</i> texture ferme Surgelé IQF	Calibre de 20 à 35 mm Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
235	Choux-fleurs en fleurette en sachet de 2 kg-3 kg	Espèce : <i>Brassica oleracea</i> Surgelé IQF	Calibre de 15 à 60 mm
236	Chou romanesco en fleurette en sachet de 2 kg-3 kg	Espèce : <i>Brassica oleracea</i> Variété : <i>Botrytis L.</i>	Calibre des fleurettes de 40 à 90 mm Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
237	Mélange de 5 légumes cuits sans féculent en sachet de 2 kg-3 kg	A base de haricots verts, carottes, courgettes, céleri	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
238	Cube de butternut en sachet de 2 kg-3 kg	Courge butternut (<i>Cucurbita moschata</i>) découpée en cubes et blanchie. Sans peau, sans graine.	/
239	Epinard en branche en palet 120 g-130 g	Surgelé IQF Sachet Epinards en branches, lavés, blanchis et présentés en palets Espèce : <i>Spinacia oleracea L.</i> Feuilles jeunes, vertes, entières Matière sèche ≥ 6,5% (avec 0,5% en moins toléré)	Surgélation IQF, moins de 12h après la récolte Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
240	Haricots verts lien végétal précuits 30 g-50 g	Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris L.</i> Surgelé IQF	Haricots verts 90 % minimum
241	Flageolet vert fin précuit en sachet de 2 kg-3 kg	Surgelé IQF Légumes précuits ou cuits à la vapeur. Espèce : <i>Phaseolus vulgaris L.</i> Texture ferme	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
242	Galette de brocolis et carottes 35 g-45 g	Produit pré frit Surgelé IQF Sachet 2 kg- 3 kg	A base de béchamel agrémentée de 2 Légumes Légumes 80 % minimum Œufs issus de poules élevées en plein air
243	Haricot beurre très fin précuit en sachet de 2 kg-3 kg	Légumes précuits ou cuits à la vapeur. Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris L.</i> Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

244	Haricot vert plat précuit en sachet de 2 kg-3 kg	Légumes précuits ou cuits à la vapeur. Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Surgelé IQF	Texture ferme
245	Haricots verts extra fins en sachet de 2 kg-3 kg	Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
246	Haricot vert très fin précuit en sachet de 5 kg	Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Légumes précuits ou cuits à la vapeur Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
247	Haricots verts extra fins précuits en sachet 2 kg-3 kg	Gousse comestible verte de l'espèce : <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Légumes précuits ou cuits à la vapeur Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
248	Jeunes carottes en sachet 2 kg-3 kg	Légumes crus ou blanchie Espèce : <i>Daucus carota</i> L. Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
249	Julienne de légumes en sachet 2 kg-3 kg	Carottes, céleri rave et courgettes en lanières Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent Carottes, céleri rave et courgettes en lanières : 20 à 35% chacun
250	Légumes pour couscous en sachet 2 kg-3kg	Mélange de légumes parmi carottes, navets, pois chiches, courgettes, oignons, poivrons rouge et verts, céleri blanchis, Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent Carottes, céleri rave et courgettes en lanières Carottes 20% minimum, courgettes 16% minimum, navets 12% minimum, pois chiches 12% minimum, poivrons 12% minimum, céleris 8% minimum
251	Mélange de 3 à 4 légumes en sachet 2 kg-3kg	A base de carotte, navet, haricot vert, petits pois Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
252	Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés en sachet de 2 kg-3kg	A base de poivrons rouges et jaunes, courgettes, aubergines grillées, tomates et oignons Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
253	Mélange de légumes méditerranéens pré frites en sachet de 2 kg-3 kg	A base de courgettes vertes en dés pré frites, aubergines en dés pré frites, poivrons rouges en lanières pré frites, huile de tournesol. Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3 Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

254	Mélange de légumes type "indien" en sachet de 2 kg-3 kg	A base de carottes, pois mange-tout, lentilles sèches trempées, aubergines pré frites, mangue déshydratée, mélange d'épices Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
255	Mélange de petits pois très fins et jeunes carottes en sachet de 2 kg-3 kg	Légumes précuits ou cuits à la vapeur Surgelé IQF	Petits pois doux 55% minimum, jeunes carottes 25% minimum Conforme à la certification environnementale CE2 ou équivalent
256	Mélange de poivrons en sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de 2 poivrons de couleur différentes minimum Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
257	Oignons émincés en sachet de 2 kg-3 kg	Variété : <i>Espèce Allium cepa</i> Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
258	Oignons émincés bio en sachet de 2 kg-3 kg	Variété : <i>Espèce Allium cepa</i> Surgelé IQF	
259	Petit pois doux très fin en sachet de 2 kg-3 kg	Espèce : <i>Pisum sativum L.</i> Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
260	Petit pois doux extra fin en sachet de 2 kg- 3 kg	Espèce : <i>Pisum sativum L</i> Surgelé IQF	Calibre des petits pois : diamètre $\leq 8,2$ mm Texture ferme Surgélation IQF, moins de 12h après la récolte
261	Poêlée type « ardéchoise » en sachet de 1 kg-2 kg	Mélange de légumes parmi pois gourmands, asperges vertes, champignons, marrons, carottes Surgelé IQF	/
262	Poêlée de brocolis et champignons en sachet 2 kg- 3 kg	Minimum 3 variétés de légumes dont brocoli et champignon de Paris Surgelé IQF	Brocoli 20% minimum Champignon de Paris 5% minimum Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
263	Poêlée d'autrefois en sachet de 2 kg- 3 kg	Mélange de légumes à base de pommes de terre, carottes, panais, poireaux, oignons rouges et blancs Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
264	Poêlée de carottes, tomates cerises et épinards en sachet 2 kg- 3 kg	A base de carottes, carottes jaunes, tomates cerises, épinards, échalotes Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
265	Poêlée de légumes verts en sachet 2 kg- 3 kg	Mélange de légumes à base de haricot vert, petit pois, chou romanesco et pois croquant Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

266	Poêlée de saison en sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de légumes à base de pommes de terre pré frites, fèves pelées, haricots verts, champignons sylvestres Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
267	Poêlée nature 4 légumes en sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de légumes à base de haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis dés. Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent haricots verts 35 % minimum, chou-fleur 30% minimum
268	Poêlée type "espagnole" en sachet de 2 kg-3kg	Mélange de légumes parmi haricots verts plats, courgettes vertes grillées, poivrons rouges et jaunes, oignons grillés Légumes 88 % minimum Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
269	Poêlée type « asiatique » en sachet de 2 kg-3kg	3 variétés de légumes au minimum dont Carotte 15% minimum Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
270	Poêlée type « campagnarde » en sachet de 2 kg-3kg	3 variétés de légumes au minimum dont Surgelé IQF	Haricot vert 25% minimum Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
271	Poêlée type « méridionale » en sachet de 2 kg-3kg	Mélange de légumes cuits parmi haricots verts, salsifis coupés, , aubergines en dés pré-frites, poivrons rouges, oignons Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
272	Poêlée type « villageoise » en sachet de 2 kg-3 kg	Minimum 4 variétés de légumes Surgelé IQF	Poivron rouge 10% minimum Champignon de Paris 5% minimum Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
273	Poêlée type wok en sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de légumes à base de carottes orange et jaune, pousse de haricot mungo, pois croquant (snap peas), champignon noir et fève de soja, relevé de sauce Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
274	Poêlée du marché en sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de légumes à base de brocoli, pois doux, courgettes vertes, carotte Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
275	Poêlée de ratatouille cuisinée à l'huile d'olive en sachet de 2 kg-3 kg	Légumes parmi tomate, courgette blanchie et grillée, aubergine pré frite, poivron rouge pelé, oignon pré frit, huile d'olive Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
276	Pommes de terre grenaille en sachet 2 kg-3 kg	Sachet ou barquette Pommes de terre grenaille entière avec peau salée précuite Matière grasse : huile d'olive, huile de colza ou beurre Surgelé IQF	Pomme de terre 93% minimum Matière grasse : huile d'olive, sel de Guérande

NOTICE TECHNIQUE

277	Patates douces rôties surgelées en sachet de 2 kg-3 kg	Patates douces 97% minimum Surgelé IQF	Huile de tournesol, sel.
278	Julienne de légumes sachet de 2 kg-3 kg	Mélange de 3 légumes cuits au minimum surgelé IQF	4 légumes choux fleurs en fleurettes 17% minimum, courgettes 28% minimum, carottes 30% minimum, céleri rave 25% minimum.
279	Poireau en rondelles en sachet de 2 kg-3 kg	Espèce <i>Allium porrum</i> Coupe en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal Le % de blanc et de vert doit être en proportion naturelle Surgelé IQF	Epaisseur de la rondelle comprise entre 10 à 30 mm Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
280	Boulette de blé façon Thaï: 18 g env	Produit cuit Préparation panée à base de protéines de blé, de champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices. Surgelé IQF	
281	Pois gourmand blanchi en sachet de 1 kg-3 kg	Variété : <i>Pisum sativum</i> var. <i>macrocarpon</i> Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
282	Printanière de légumes en sachet de 5 kg	Mélange de légumes parmi pommes de terre, petits pois doux, jeunes carottes, haricots verts Surgelé IQF	/
283	Purée de brocolis sachet de 2 kg-3 kg	100% légumes Brocoli 98% minimum en galet 10 g-30 g surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
284	Purée de carottes sachet de 2 kg-3 kg	100% légumes carottes 98% minimum en galet 10 g-30 g surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
285	Poêlée de ratatouille cuisinée à l'huile d'olive en sachet de 2 kg-3 kg	Légumes parmi tomate, courgette blanchie et grillée, aubergine pré frite, poivron rouge pelé, oignon pré frit, huile d'olive Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
286	Poêlée de ratatouille aux légumes du soleil en sachet de 2 kg-3 kg	Au moins 4 légumes parmi : tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons Surgelé IQF	Conforme à la certification environnementale CE2 au minimum ou équivalent
287	Cheeseburger 120 g-130 g	Surgelé IQF	Pain spécial aux graines de sésame 45 % minimum Fromage fondu 12% minimum Sauce condimentée 11 % minimum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
288	Chou farci sans porc 160 g-180 g	Feuilles de choux blanchies 48 % minimum Farce 50% minimum Surgelé IQF	Feuilles de choux blanchies 52 % minimum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

289	Courgette farcie sans porc 160 g-180g	Demi-courgette longue évidée cuite 55 % minimum Farce 40% minimum Surgelé IQF	Demi-courgette longue évidée cuite 65 % minimum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
290	Endives au jambon cuites 100 g-120 g	Jambon de porc cuit 30% minimum Endive cuite 55% minimum Surgelé IQF	Endive cuite 70% minimum
291	Paupiette de saumon 110 g-130 g	Surgelé IQF	SIQO Espèce : <i>Salmo salar</i>
292	Tomate farcie sans porc 160 g-180 g	Tomate cuite évidée 60 à 68 % Farce 30% minimum Rapport P/L > 0,75 Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
293	Pâtes farcies à la ricotta et épinard en barquette 300 g-400 g	Surgelé IQF	Pâtes à base de farine de blé dur et aux œufs Ricotta ≥26 % Epinards ≥ 12 %
294	Ecrasé de patate douce en galet de 10 g-12 g	Patate douce écrasée, pomme de terre, beurre, crème. Présenté en galets Surgelé IQF	/
295	Frites de pommes de terre pré-frites bi-température	Calibre 9/9 cm Matière sèche 28 % minimum Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées Huile de tournesol
296	Frites de patate douce, enrobées pré frites sachet de 2 kg- 3 kg	Produit cuit Surgelé IQF	Patates douces 86% minimum enrobage 8% minimum
297	Gratin de pomme de terre à la dauphinoise individuel 100 g-120 g	Produit cuit à base de pomme de terre, de crème et de fromage Surgelé IQF	Béchamel, emmental
298	Gratin de pommes de terre, cèpes et noix 90 g-120 g	Produit cuit à base de pomme de terre, crème, cèpes, noix Surgelé IQF	Crème liquide 42 % minimum cerneaux de noix issus de noix du Périgord AOP 3,1 % minimum, ail, persil
299	Pomme allumette longue 6/6 bi-température en sachet 6/6 mm	Frite de pomme de terre, pré frite Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée MG après surgélation 8 % maximum
300	Pomme campagnarde au paprika en sachet 2 kg-3 kg	Pommes de terre avec peau pré-frite coupées en 8 segments, assaisonnées, recouvertes d'un enrobage et précuites Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée

NOTICE TECHNIQUE

301	Pomme dauphine en sachet de 1 kg-3 kg	Pré frites Préparation à base de pomme de terre, de farine et d'œuf Surgelé IQF	Pomme de terre 50% minimum Diamètre des pommes dauphine entre 35 et 45 mm Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée Huile de tournesol œufs issus de poule élevée en plein air Remise en œuvre au four, friteuse et poêle
302	Pomme de terre rösti 25 g- 35 g	Pré frites Préparation à base de pommes de terre râpées Surgelé IQF	Sans additif Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée pomme de terre 90% minimum Huile de tournesol Remise en œuvre au four, friteuse et poêle En forme de triangle
303	Pomme de terre rösti 100g-120 g	Pré frites Préparation à base de pommes de terre râpées Surgelé IQF	Sans additif Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée pomme de terre 90% minimum Huile de tournesol Remise en œuvre au four, friteuse et poêle En forme de triangle
304	Pomme de terre sautée en sachet de 2 kg-3kg	Remise en œuvre en friteuse ou four ou poêle Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée MG avant cuisson $\leq 5\%$
305	Pomme campagnarde avec peau nature en sachet de 2 kg-3 kg	Remise en œuvre en friteuse ou four ou poêle Surgelé IQF	/
306	Pomme duchesse 15 g-20 g	Pré frites en forme de rosettes. Remise en œuvre au four et friteuse Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée pomme de terre 82% minimum Huile de tournesol
307	Pomme noisette 5 g-10 g	Pré frites Remise en œuvre au four ou friteuse Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée pomme de terre 96% minimum Huile de tournesol
308	Quenelle de pomme de terre croustillante 12 g-14 g	Produit cuit à base de pommes de terre, huile végétale, farine de riz, pommes de terre séchées type pomme forestine Surgelé IQF	Sans huile de palme ou toléré RSPO niveau 3 sans matières grasses hydrogénées et/ou totalement hydrogénée Pommes de terre 81 % minimum
309	Pomme grenaille en poêlée en sachet de 1 kg-3 kg	A base de pommes de terre grenaille entière avec peau salée précuite Matières grasses : huile d'olive, huile de colza ou beurre Surgelé IQF	Pomme de terre 93% minimum Sel de Guérande

NOTICE TECHNIQUE

310	Pommes de terre rissolée en sachet de 2 kg-3 kg	Produit pré frit En cube Remise en œuvre en friteuse ou poêle Surgelé IQF	/
311	Rôti de porc échine en sachet de 2 kg-3 kg	Produit cru ficelé Echine non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé Surgelé IQF	Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point
312	Alouette de bœuf sans tête, sans porc 140g-150g	Produit cru Surgelé IQF	Ficelage à la main Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
313	Bavette d'ailloyau tranchée maturée 180 g +/-10%	Produit cru Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
314	Sauté de bœuf maigre, non gélatineux, sans os pour Bourguignon 2 kg-2.5 kg	Produit cru Surgelé IQF	Couverture de gras 3 mm maxi par morceaux. Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
315	Boulette de viande de bœuf crue 15% MG 30-40 g	Composition : 70% minimum de viande hachée de bœuf + protéines végétales (non OGM) cuisinés avec oignons et épices Rapport collagène/protide : ≤ 15	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
316	Brochette de bœuf crue saveur type « Orientale » 130-150g	Epices parmi cannelle, cardamome, coriandre, paprika, quatre épices Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
317	Brochette de poulet crue nappée de sauce épicée 130-150g	Viande de poulet, sauce épicée surgelé IQF	/
318	Châteaubriand 160 g minimum	Tranche de filet de bœuf sans chaînette (Code OFIVAL 1220), non bardée et non ficelée, issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 2,2 kg. Les pièces sont d'épaisseur régulière et de poids uniforme avec une variation maximale de +/-10 % par rapport au poids cible du fabricant. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
319	Côte de bœuf 400 g +/-30 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

320	Côte de porc carré filet 140 g- 160 g	Surgelé IQF	Poids carton < 8 kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
321	Côte de porc échine 140 g- 160 g	Surgelé IQF	Poids carton < 8 kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
322	Côte de veau carré filet 150-170 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
323	Côtelettes d'agneau carré simples 70 g +/- 10 g	D'épaisseur et de grosseur uniformes. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
324	Emincé de bœuf nature 15 à 30 g (+/-5g)..	Sachet de 1 à 5 kg Issu des pièces du globe : Tende de tranche (Code OFIVAL 1111), tranche grasse (Code OFIVAL 1120), milieu de rumsteck (Code OFIVAL 1212), gîte noix PAD (Code OFIVAL 1131), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. Compléments éventuels en muscles possédant les mêmes caractéristiques de cuisson	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
325	Emincé de porc échine 15-30 g	Surgelé IQF	Poids carton < 8 kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
326	Emincé de viandes pour kébab précuit sachet 500 g- 2,5 kg	Lamelles de viande assaisonnée et épicée : dinde, veau, poulet Lamelles de taille régulière	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
327	Entrecôte de bœuf tranchée 180 g minimum	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
328	Escalope fine de veau 160-180 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
329	Escalope de veau Halal 110 g-150 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

330	Escalope de veau marinée à la milanaise 110 g -120 g	Préparation de viande de veau, attendrie marinée, panée. Surgelé IQF	Viande de veau 64,5% minimum, Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
331	Faux-filet tranché 160 g +/- 10 %	Produit issu du faux-filet (code OFIVAL 1221) Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
332	Filet de bœuf avec chaînette 1,2 kg -1,8 kg	Filet de bœuf (code OFIVAL 1220), SP (semi-paré), épluché, avec chaînette Poids minimum du muscle élaboré 1,2 kg. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
333	Filet mignon de porc 400 g-650 g	Produit non ficelé, non bardé, non saumuré, non hydraté. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm Surgelé IQF	Poids carton < 8 kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
334	Foie de « jeune bovin » tranché 120 g-150 g	Foie de jeune bovin paré et dénervé, sans la pointe du talon. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
335	Foie de veau tranché 120 g-150 g	Foie de veau (animal âgé de moins de 8 mois) paré et dénervé, sans la pointe du talon. Les foies de génisse sont exclus. Absence de fiel, de gras et de tous reflets noirâtres ou verdâtres. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
336	Langue de bœuf cuite sans peau 400 g-800 g	Langue de vache ou de jeune bovin n°1 tachetée, coupée à l'épiglotte (coupe suisse) et pelée. Langues de 600 g (400 à 800 g) cuites sous vide. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
337	Noix de joue de bœuf tranchée 40 g-80 g	La noix de joue de bœuf (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
338	Noix de joue de porc entière 60 g-100 g	La noix de joue de porc (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
339	Onglet de bœuf 170 g-180 g	Onglet de bœuf (code OFIVAL 1253) entier d'un poids minimum de 0,3 kg, débarrassé de la plèvre et des glandes, épluché entièrement, nerf central retiré. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

340	Osso bucco de veau 150 g-250 g	Morceaux de 2 cm d'épaisseur minimum Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
341	Paleron de bœuf 1,5 kg-3,5 kg	Paleron à braiser (code OFIVAL 1313), SP. Sous vide désossée, semi-parée Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
342	Paupiette de veau supérieure 140 g-150 g	Produit cru surgelé IQF Enveloppe de viande de veau garnie d'une farce de viande de porc et de veau, de protéines de soja, d'oignons, de chapelure et d'assaisonnement. Ficelage main, non bardée Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
343	Pave de milieu de rumsteck 160 g-170 g	Tranche épaisse de milieu de rumsteck (Code OFIVAL 1212) issue d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur. Issue de muscles frais réfrigérés. Surgelé IQF	Coupé en pavés, calibrés Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
344	Porcelet entier 15 kg-18 kg	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
345	Rissolette au veau panée 110 g-130 g	Surgelé IQF Préparation à base de viande de veau, protéines de soja, viande de dinde, panée.	Viande de veau 19% minimum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
346	Rognon de veau 250 g-600 g	Produit cru Rognon de veau entier, paré et dégraissé. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
347	Rognons de bœuf en cubes 20 g-40 g	Rognon de veau entier, paré et dégraissé. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
348	Roti de bœuf de rumsteck 2 kg-2,5 kg	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
349	Rôti de porc échine désossé sous filet non bardé 1,5 kg-3 kg	Origine anatomique : Echine sans os (code OFIVAL 4222) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
350	Rôti de porc épaule 1,5 kg -2,5kg	Sous vide Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

351	Rôti de porc cuit 2 kg-3 kg	Sous-vide Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
352	Sauté de porc épaule 50 g - 70 g	Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), désossée, dénervée, parée et dégraissée. Surgelé IQF	Poids carton 8 kg maximum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
353	Sauté de veau épaule/bas de carré sans os 50 g-80 g	Produit cru Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parées et dégraissées. Les morceaux ne présentent pas de gras apparent et sont tranchés manuellement avant surgélation Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
354	Rôti de veau épaule/bas de carré sans os 2,5 kg-3 kg	Surgelé IQF	Véritable ficelle, Sans saumure Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
355	Steak de porc échine 160 g-180 g	Produit obtenu à partir de l'échine sans os (code OFIVAL 4222) entièrement désossée, parée et dégraissée. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
356	Steak haché de bœuf cru 15 % MG 115 g-125 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
357	Steak haché de bœuf cru 15 % MG 145 g-155 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
358	Steak haché halal 15 % MG 100g (tolérance de +/-5g)	Viande de bœuf halal hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande de bœuf). Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
359	Steak haché rond façon bouchère 20% MG 145 g-155 g	Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
360	Filet de veau 250 g-550 g	Filet de veau, semi-paré Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

361	Viande hachée de bœuf crue égrenée 15% MG 1 kg-1.5 kg	En cartons de 5 à 6 kg	Le produit est présenté en sac sous housse, la housse doit être de qualité alimentaire, fermée ou rabattue après remplissage, de telle sorte que la viande ne puisse pas entrer en contact avec le carton d'emballage.
362	Gigot d'agneau entier avec os 1,2 kg-2,3 kg	Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau réfrigéré. La pièce est entièrement désossée (fémur coulé, selle désossée), parée (graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, souris rentrée. Toutes pièces au calibre. Epaisseur de gras de couverture inférieure Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
363	Rôti de gigot d'agneau sans selle 1 kg-2 kg	Produit cru Gigot présenté en rôti ficelé ou sous filet, non bardé, assurant une bonne tenue des tranches à la coupe. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
364	Jarret arrière d'agneau 400 g-600 g	Produit cru 100 % agneau. Jarret d'agneau arrière Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
365	Carré d'agneau à la Française 300 g-600g	Les pièces sont désossées, parées, dénervées et dégraissées. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm Surgelé IQF	/
366	Sauté d'agneau épaule sans os 50 g-70 g	Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) d'agneau pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à sauter ne provenant pas des muscles mentionnés Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
367	Aiguillette de canard gras 120 g-130 g	Produit cru Filet interne de canard (mâle dont la pointe du sternum est ossifiée) gras, non hydraté, sans os ni cartilages, non saumuré. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
368	Aiguillette de poulet panée aux pétales de maïs 35 g-65 g	Produit cuit Morceaux de filet interne de poulet traités en salaison, panés avec des pétales de maïs, frits, cuits Surgelé IQF	Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3- Poulet 63% minimum- panure 22,3% minimum- Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays -Corn flakes
369	Aileron de poulet pané, frit, cuit.	Certification Halal garantie. Surgelé IQF	/
370	Ailerons et manchons de poulet rôtis, aromatisés saveur barbecue et cuits 20 g-25 g	Produit cuit Surgelé IQF	Sachet de 2,5kg Ailes de poulet 84% minimum Marinade à base d'arômes naturels, épices, ail, paprika Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

371	Beignet de filet de poulet cuit « nugget » 20 g-30 g	Produit cuit Surgelé IQF	Sachet de 2,5kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
372	Brochette de dindonneau pure viande 130 g-150 g	Produit cru Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
373	Chausson de volaille sauce bolognaise pané 120 g-130 g	Produit cuit Viande de volaille traitée en salaison, sauce bolognaise, fromage fondu, panure à base de farine frite Surgelé IQF	Viande de volaille 36 % minimum, sauce bolognaise 13% minimum, emmenthal, Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées ou RSPO niveau 3
374	Cordon bleu de volaille cuit 110 g-120 g	Produit cuit Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ; Tranche de jambon de dinde (exclusivement cuisse de dinde sans peau) cuit standard : 10% minimum ; Tranche de fromage fondu 10% minimum ; Enrobage/ panure 27% minimum Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
375	Cuisse de canard déjointée 280 g-360 g	Produit cru Cuisse de canard de barbarie mâle avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
376	Cuisse de canette déjointée 170 g-220 g	Produit cru Cuisse de canard de barbarie femelle avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale). Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
377	Cuisse de lapin déjointée 170 g-250 g	Produit cru Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
378	Cuisse de pintade déjointée 150 g-200 g	Produit cru Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos Surgelé IQF	Poids carton < 8 kg Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
379	Cuisse de poulet avec portion de dos sciée 2 lames 220 g-260 g	Produit cru Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

380	Cuisse de poulet Halal déjointée 230 g-360 g	Produit cru Les produits sont présentés sous housse polyéthylène de qualité alimentaire. La housse est rabattue après remplissage, de telle sorte que le produit ne puisse pas entrer en contact avec le carton d'emballage Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
381	Découpe de coq 180 g-230 g	Produit cru Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
382	Demi-coquelet blanc prêt à cuire 250 g-300 g	Produit cru Jeune poulet blanc présenté sans abats, sans tarses, sans cou. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays Traçabilité : ascendante à l'éleveur grâce au N° de lot
383	Escalope de filet de dinde 110 g-130 g	Produit cru Origine anatomique : filet, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement paré. Filet de dindonneau tranché à la main puis surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
384	Escalope de foie gras cru en portion 25 g-60 g	20 à 30 tranches en poche ou sous vide Foie gras de canard mulard tranché en escalopes Surgelé IQF	IGP Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
385	Escalope viennoise de dinde cuite 120 g-130 g	Préparation panée constituée d'une escalope de dinde 75% minimum du produit est frit, cuit à cœur. Taux de panure, enrobage : 27 % maximum Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
386	Filet de poulet 80 g-120 g	Produit cru Filet entier (muscles pectoraux profond et superficiel), sans peau, sans os ni cartilages. Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
387	Foie gras de canard entier cru déveiné 400 g-700 g	Mat. Première principale (origine) : Union Européenne Surgelé IQF	IGP Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
388	Haut de cuisse de poulet déjointée 120 g-180 g	Produit cru Cuisse de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-fémorale) et sans pilon (sectionné ou désarticulé au niveau de l'articulation fémoro-tibiale). Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
389	Magret de canard gras 250 g-480 g	Produit cru Filet de canard mulard avec peau et graisse sous-cutanée (couvrant les muscles de la poitrine, sans le muscle pectoral profond) paré, sans os ni cartilages. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

390	Osso bucco de dinde 100 g-120 g	Produit cru Tranche de cuisse de dinde, avec os, avec peau, non saumurée, non hydratée, en tronçon Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
391	Pilon de poulet 80 g-120 g	Produit cru Pilon de poulet blanc avec peau, sans tarse, sans haut de cuisse (support osseux : tibia). Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
392	Pintade prête à cuire 1 kg-1,5 kg	Produit cru Pintade présentée sans abats ; avec ou sans tarses ; sans cou. Non hydratée, non saumurée, refroidie à sec. Présentée bridée (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). Surgelé IQF	Poids carton 8 kg maximum Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
393	Poulet blanc prête à cuire 1,2 kg +/- 100g	Produit cru Poulet blanc présenté sans abats, sans tarses, sans cou. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
394	Poulet prêt à cuire Label Rouge ou équivalent 1,5 kg +/- 300g	Produit cru Poulet blanc conforme aux critères techniques du Label Rouge ou équivalent. Présenté sans cou, sans abats, avec ou sans tarses selon le type Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
395	Rôti de dindonneau 50/50 2 kg-2,5 kg	Produit cru Produit constitué de viande blanche (filet ou épaule) et de viande rouge (cuisse) entièrement désossées, non saumuré, non hydraté. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
396	Rôti de Filet de dinde cuit 2 kg-2,5 kg	Préparation à 95 % de viande de dinde, assaisonnée, cuite, congelée. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
397	Sauté de cuisse de canard 40 g-60 g	Viande issue de la découpe d'une carcasse de canard de Barbarie mâle. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
398	Sauté de dinde sans os 50 g-80 g	Viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse), sans peau, non saumurée, non hydratée. Morceaux de forme Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays

NOTICE TECHNIQUE

399	Sauté de pintadeau sans os avec peau 30 g-50 g.	Filet de pintade sans os et sans peau (minimum 60%), viande de cuisse de pintade déjointée sans os et avec peau. Viande découpée à la main Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
400	Sot-l'y-laisse de poulet	Sot-l'y-laisse de poulet cru surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
401	Suprême de pintade 140 g-180 g	Filet entier (avec aiguillette), avec peau, sans coffre, avec manchon attenant (premier segment de l'aile, avec peau, avec os), non hydraté, non saumuré, refroidi à sec Surgelé IQF	Carton 8 kg maximum
402	Râble découpé de lapin 130 g-200 g	Pièces de découpe comprenant toute fraction de carcasse située entre la dernière côte et le haut des cuisses, exemptes de sciure, d'hématomes, d'abcès et d'os cassés. Râble sans peau, refroidi à sec, de préférence sans rognon. Surgelé IQF	Viande issue d'animal né, élevé, abattu et transformé dans le même pays
403	Chausson aux pommes prêt à cuire 100 g-120 g	Pâte levée feuilletée surgelé IQF	Doré et rayé Beurre Compote de pommes 44 % minimum
404	Croissant prêt à cuire 60 g-70 g	Pâte levée feuilletée Pur beurre surgelé IQF	Poids : 70 g Beurre 24 % minimum
405	Mini croissant prêt à cuire 20 g-40 g	Pâte levée feuilletée Pur beurre surgelé IQF	Beurre 24 % minimum
406	Mini pain au chocolat pur beurre prêt à cuire 20 g-40 g	Pâte levée feuilletée 2 barres de chocolat chocolat 9 % minimum surgelé IQF	Beurre 21 % minimum
407	Mini pain aux raisins au beurre prêt à cuire 30 g-40 g	Pâte levée feuilletée surgelé IQF	Raisins secs 11 % minimum Beurre 11 % minimum Beurre AOP
408	Pain à hamburger au sésame 60 g - 90 g	Produit cuit Ingrédients impératifs : farine de blé, levure, huile végétale, graines de sésame Pain brioché non tranché Surgelé IQF	Sans colorant artificiel, sans conservateur
409	Pain à hamburger nature 60 g - 90 g	Produit cuit Ingrédients impératifs : farine de blé, levure, huile végétale Pain brioché non tranché Surgelé IQF	Sans colorant artificiel, sans conservateur

NOTICE TECHNIQUE

410	Pain au chocolat pur beurre prêt à cuire 70 g- 80 g	Pâte levée feuilletée Pur beurre 2 barres de chocolat Pré doré Surgelé IQF	Beurre 18 % minimum Chocolat 10 % minimum Cacao issu d'une filière responsable et/ou durable Œufs issus de poules élevées au sol ou plein air
411	Petit pain précuit 50 g-60 g	Composition : farine, eau, sel, levain et/ ou levure Sel : 1,4 /100g maximum Surgelé IQF	Farine labellisée sans additifs Remise en œuvre au four 15 min maximum

