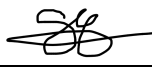


NOTICE TECHNIQUE

	PLATEAUX REPAS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	26/05/2026	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud de Broucker	26/05/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/05/2026	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de plateaux repas, frais et prêt à l'emploi en mono et multiportions, midi et soir, tous les jours (y compris les weekends et jours fériés).

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis doivent satisfaire :

- à la réglementation en vigueur en ce qui concerne les produits alimentaires ;
- à la législation en vigueur applicable aux matériaux mis en contact avec des denrées alimentaires et notamment compte-tenu de leur usage ;
- à la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

3.1. Conditions de production

3.1.1. Matières premières

Le prestataire doit fournir des produits frais ou de saison et privilégier une provenance de producteurs locaux.

Viandes

Les viandes doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- provenir d'établissements agréés ;
- issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays membre de l'union européenne ou pays tiers autorisé pour la mise sur le marché communautaire ;
- pas de viande reconstituée ou de viandes séparées mécaniquement ;
- pas de viande saumurée de volailles.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, afin d'assurer la qualité sanitaire mais aussi organoleptique. Les viandes grillées ou rôties doivent être « à point », ni trop saignantes, ni trop cuites.

Poissons

Les poissons doivent être de qualité sans peau ni arêtes et 100% filet (pour les produits concernés), non mélangés aux légumes.

Fruits et légumes

Les légumes doivent :

- avoir atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu (en tenant compte de la saisonnalité),
- être frais et de catégorie I selon les normes de qualité adoptées par l'Union Européenne (en recourant si possible aux produits régionaux).

Charcuterie

Les produits de charcuteries proposés doivent être :

- de préférence de qualité supérieure,
- conformes au code des usages de la charcuterie en vigueur.

NOTICE TECHNIQUE

Les produits de charcuterie doivent provenir d'établissement agréés.

3.1.2. Transformation

Les plateaux repas sont préparés et conditionnés en liaison froide, dans l'atelier ou la cuisine centrale du titulaire.

Le prestataire doit présenter dans un mémoire technique l'ensemble de ses procédures et procédés de fabrication.

Par exemple et sans que cette liste soit limitative :

- organisation de la cuisine et agréments ;
- formation du personnel ;
- plan de contrôles et résultats ;
- procédure d'alerte et réactivité ;
- traçabilité des produits ;
- liste des fournisseurs ;
- plan alimentaire.

Le titulaire doit fournir un mémoire technique particulièrement complet et détaillé.

3.2. Caractéristiques qualitatives

3.2.1. La prestation

La prestation comprend :

- l'élaboration des menus en privilégiant la conformité avec les recommandations du G-RCN et de la loi Egalim,
- la fabrication des plateaux repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies ci-après,
- le conditionnement des plateaux repas cuisinés en conformité avec les prescriptions réglementaires et qualitatives ci-après,
- l'utilisation de contenants jetables en privilégiant les matériaux 100% recyclables et/ou à faible impact environnemental,
- le transport, la livraison et le déchargement des plateaux repas sur les différents sites dans le strict respect des règles d'hygiène en vigueur.

Les plans de menus sont élaborés en tenant compte des exigences suivantes :

- intégrer des plats de type « créole » afin de tenir compte des spécificités culinaires réunionnaises,
- proposer des plats à thèmes (repas réunionnais, antillais, italien, campagnard...), tout au long de l'année sur un rythme de 1 fois toutes les 5 semaines,
- respecter les principes de base dans l'équilibre alimentaire et nutritionnel (PNNS, G-RCN),
- privilégier les produits locaux et de saison,
- garantir la variabilité (cela signifie qu'un même plat principal n'est pas proposé plus d'une fois sur une période de 2 semaines),
- mettre en œuvre des préparations variées, appétissantes, de qualités nutritionnelle et gustative standards/supérieures, tout en limitant le nombre d'allergènes, d'additifs et le taux de sel,
- se rapprocher de la cuisine dite « fait maison ».

La politique nutritionnelle du prestataire prend en compte les recommandations nutritionnelles mises en place par le ministère de la santé, ainsi que la prise en compte de la loi Egalim n°2018-938 du 30 octobre 2018.

Les plans de menus sont élaborés sur la base d'un cycle de 5 semaines. Ils sont transmis, aux clients, par le titulaire au minimum 3 semaines avant le commencement de chaque nouveau cycle de 5 semaines, sur la base des effectifs transmis par ces derniers.

Chaque plan de menu peut faire l'objet d'une validation préalable par le directeur délégué du DA 181 pour les sites « Gillot », « Bel Air » et « Rivière des Pluies ». Ce contrôle vise à vérifier l'équilibre entre les préparations de types « métropole » et « créole » tel que prescrit par chacune des formations clientes.

NOTICE TECHNIQUE

Libellé impératif Critères de notation	Offre multiportions ou collective	Offre monoportion ou individuelle	Offre monoportion ou individuelle de qualité supérieure pour les week-end (midi) et les jours fériés
Si le libellé produit proposé par le candidat ne correspond pas exactement au Libellé générique du produit, l'offre est jugée non conforme. Pour chaque critère de notation non respecté, un retrait de points sera appliqué.			
midi	oui	oui	oui
soir	oui	oui	oui
weekend et jours fériés	non	non	oui
format	en multi portions (nombre de portions à adapter aux commandes)	mono portion emballé individuellement	mono portion emballé individuellement
Kcal/jour cible	Environ 2000 kcal/personne	Environ 2000 kcal/personne	Environ 2000 kcal/personne
Sauces et condiments	non	non	non
sucre	non	non	non
Hors d'œuvre nombre de choix	3 midi et 3 soir	1	1
Hors d'œuvre	froid environ 85 g de crudités et/ou charcuterie et/ou poisson différent midi et soir	froid environ 85 g de crudités et/ou charcuterie et/ou poisson différent midi et soir	froid environ 100 g de crudités et/ou charcuterie type jambon cru ou équivalent et/ou poisson type saumon fumé, truite, hareng, rillette de poisson ou équivalent différent midi et soir
Plat principal, nombre de choix	2 midi (dont 1 sans porc) 1 soir (différent du midi)	1 midi 1 soir (différent du midi)	1 midi 1 soir (différent du midi)
Fréquence poisson (plat principal)	à minima 2 fois/semaine	à minima 2 fois/semaine	à minima 2 fois/semaine
Plat principal	Plat à base de viande ou de poisson ou de protéines végétales Le plat fait environ 250 à 300 g comprenant une partie protidique de 100 à 120 g (sauce comprise), environ 90 g de légumes cuits et environ 90 g de féculents Les frites sont interdites.	Plat à base de viande ou de poisson ou de protéines végétales Le plat fait environ 250 à 300 g comprenant une partie protidique de 100 à 120 g (sauce comprise), environ 90 g de légumes cuits et environ 90 g de féculents Les frites sont interdites.	Plat à base de viande ou de poisson ou de protéines végétales. Les découpes de viandes ou de poissons doivent être qualitatives (filet, pavé, etc). Le plat fait environ 250 à 300 g comprenant une partie protidique de 100 à 120 g (sauce comprise), environ 90 g de légumes cuits et environ 90 g de féculents Les frites sont interdites.
Produit laitier	non	fromage (20 g environ), yaourt nature (125 g environ), fromage blanc (100 g environ)...	Fromage type fromage affiné (20 g environ), yaourt nature (125 g environ), fromage blanc (100 g environ)...
Dessert	non	90 g environ, compote ou salade de fruits, crème dessert ou pâtisserie (de préférence cuite sans crème pâtissière, ni pâte à choux, ni chantilly,	90 g environ, compote ou salade de fruits, crème dessert ou pâtisserie (de préférence cuite sans crème pâtissière, ni pâte à choux, ni chantilly,
Pain	non	non	non
Boisson	non	non	non

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

3.3. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont ceux de la réglementation en vigueur et ceux en annexe du CCTP.

