

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
1	Viande de boeuf					
1	Viande de boeuf	1	Dessus de palette piécé en 120 gr (+/- 10g) Issu d'un dessus de palette ou de poire ou d'un merlan PAD, épluché, dénervé et dégraissé. Conditionné en poche sous vide de 10 pièces environ.Type racial : Race à viande. Délai minimal de maturation de 10 jours à compter de la date d'abattage. Origine : Union Européenne Echantillon demandé : 10 pièces. Autoriser variante en V.B.F. (Viande Bovine Française)	Kilogramme	2 100	10
1	Viande de boeuf	2	Morceaux à bourguignon ou à sauté gélatineux en 70 g (+/- 10 g) CARACTERISTIQUES : Bourguignon gélatineux. POTENTIEL DE TENDRETE : Teneur en matière grasse : <10% et Rapport Collagène / Protides >20. DENOMINATION PRINCIPALE DU MUSCLE ENTIER : Assortiment de muscles à réaliser (75% mini des morceaux mis en œuvre à la production) : jarret, nerveux de gîte, paleron et jumeau à braiser. Les muscles tels que macreuse à braiser, CAPA, flanchet et poitrines sont exclus de la fourniture. NIVEAU D'ELABORATION : 75 % de morceaux issus de la liste jointe et 25 % issus de morceaux à bourguignon (Conforme au GPEM/DA N° B1-1303). Conditionné sous vide en poche de 2 à 5 Kg maximum. TYPE RACIAL : Laitière. ORIGINE : Union Européenne. Délai minimal de maturation de 10 jours à compter de la date d'abattage. Echantillon demandé : 1 kilo. Autoriser variante en V.B.F. (Viande Bovine Française)	Kilogramme	12 000	1
1	Viande de boeuf	3	Morceaux à bourguignon ou à sauté maigre en 70 g (+/- 10 g) CARACTERISTIQUES : Bourguignon maigre. POTENTIEL DE TENDRETE : Teneur en matière grasse : <10% 15% et Rapport Collagène / Protides : 10 à 15. DENOMINATION PRINCIPALE DU MUSCLE ENTIER : Assortiment de muscles à réaliser (75% mini des morceaux mis en œuvre à la production) : collier, basse-côte et macreuse à braiser sans jumeaux nerveux. Les muscles tels que CAPA, flanchet et poitrines sont exclus de la fourniture. NIVEAU D'ELABORATION : 75 % de morceaux issus de la liste jointe et 25 % issus de morceaux à bourguignon (Conforme au GPEM/DA N° B1-1303). Conditionné sous vide en poche de 2 à 5 Kg maximum. TYPE RACIAL : Laitière. ORIGINE : Union Européenne. Délai minimal de maturation de 10 jours à compter de la date d'abattage. Echantillon demandé : 1 kilo. Autoriser variante en V.B.F. (Viande Bovine Française)	Kilogramme	8 100	1

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
2	Steak haché de boeuf "haute pression" 100 g					
2	Steak haché de boeuf "haute pression" 100 g	1	Steak haché de boeuf 100 g 100 % viande de bœuf (sans sel ajouté), 100 % muscle, présenté en portion individuelle de 100 g. 15 % de matière grasse. Le candidat devra indiquer le Rapport Collagène/Protéines et préciser s'il est en capacité de présenter des analyses libératoires des différents lots commandés. Colisage maximum de 24 pièces. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	2 100	5
3	Langue de boeuf cuite sans sel					
3	Langue de boeuf cuite sans sel	1	Langue de boeuf cuite sans sel Coupe "suisse" (langue dégraissée, formée uniquement du corps du muscle et pelée), rabotée et sans ganglion. Pièce de 1000 g (+/-100g), cuite (sans jus de cuisson), sans sel. Origine : Union Européenne Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	600	1
4	Emincés cuits					
4	Emincés cuits	1	Emincés de boeuf cuit Assaisonnés, blanchis puis cuits sous vide dans leur emballage. Le taux de jus dans la poche sera à limité à 8 à 10%. Lèches de 10 à 15 g. Conditionnés en poche de 2 kg environ. Etat réfrigéré sous vide. Préciser taux moyen de jus à froid en %. Echantillon demandé : 1 poche.	Kilogramme	7 875	1
5	Tête de veau cuite					
5	Tête de veau cuite	1	Tête de veau cuite Demi tête de veau avec langue, assaisonnée et cuite. Roulée en forme "Rôti" d'une section de 10 à 11 cm max. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	30	1
6	Paleron boeuf cuit SANS sel					
6	Paleron boeuf cuit SANS sel	1	Paleron boeuf cuit SANS sel Type "braisé" dont l'appoint de cuisson est particulièrement poussé pour obtenir une viande "Fondante". Le taux de jus dans la poche sera limité. Conditionné en poche de 2 Kg environ. Etat réfrigéré sous vide. Préciser taux moyen de jus à froid en %. Conforme à la norme NF V 46-003. Echantillon demandé : 1 poche.	Kilogramme	3 900	1
7	Cubes de volaille cuits					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
7	Cubes de volaille cuits	1	Cubes de volaille cuits A base de filet de poulet ou équivalent, découpés en cubes de 12mm environ. Destinés à la composition de salades composées froides, de garnitures de pizzas, etc. Echantillon demandé : 1 poche.	Unité	1 500	1
8	Viandes, haché fin, SANS Sel					
8	Viandes, haché fin, SANS Sel	1	Dinde, haché fin, cuite SANS Sel En poche 100 % pur muscle et pure viande, conditionnée en poche 1 à 2 kg. De grade 4 en référence à la Norme IDDSI. De granulométrie inférieure ou égale à 5 mm et conforme à la Norme AFNOR NF V 46101. S/sel ajouté (Inférieur ou égal à 120 mg de sodium pour 100 g) s/chlorure de potassium. De bonne tenue à chaud car destiné au tranchage. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	2 280	1
8	Viandes, haché fin, SANS Sel	2	Agneau, haché fin, cuit SANS sel En poche 100 % pur muscle et pure viande, conditionnée en poche 1 à 2 kg. De grade 4 en référence à la Norme IDDSI. De granulométrie inférieure ou égale à 5 mm et conforme à la Norme AFNOR NF V 46101. S/sel ajouté (Inférieur ou égal à 120 mg de sodium pour 100 g) s/chlorure de potassium. De bonne tenue à chaud car destiné au tranchage. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	2 340	1
9	Viandes ou poissons hachés cuits de type "fondants" ou équivalent					
9	Viandes ou poissons hachés cuits de type "fondants" ou équivalent	1	Viandes ou poissons hachés cuits de type fondants Produit frais, présenté en cubes, SANS sauce. Conditionné en barquette de 500 g environ. Choix de recettes dont au moins une à base de boeuf, canard, agneau, veau. Echantillon demandé : 1 barquette de veau et de canard	Kilogramme	3 000	1
10	Viande de veau					
10	Viande de veau	1	Rôti épaule de veau non ficelé Désossé et paré. Rôti d'épaule d'un poids unitaire de 2 kg (+/- 200 g), sans barde, prêt à cuire, permettant une bonne tenue au tranchage. Non saumuré, non ficelé. Etat réfrigéré sous-vide. Conditionné en poche de cuisson (fournir Fiche technique de l'emballage). Issu de veau d'âge inférieur ou égal à 8 mois. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	2 400	1

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
10	Viande de veau	2	Sauté de veau épaule/bas carré piécé en 70 g Le poids unitaire moyen ("grammage") des morceaux coupés de façon régulière est de 70 g (+/- 10 g). Issu exclusivement de l'épaule et bas-carré (poitrine interdite). Conditionné en poche de 2 à 5 kg maximum – Etat réfrigéré sous vide. Issue de veau d'âge inférieur ou égal à 8 mois. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	2 400	1
11	Epaule de mouton piécée 70 g					
11	Epaule de mouton piécée 70 g	1	Epaule de mouton piécée 70g Découpe d'épaule/gigot/carré & collier (poitrine exclue). Désossée et parée, piécée au stade de la portion consommateur en morceaux réguliers de 70 g (+/- 10 g). Etat réfrigéré sous vide. Conditionnée en poche de 2 à 5 Kg maximum. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	4 800	1
12	Viande de porc					
12	Viande de porc	1	Longe de porc non saumurée non ficelée Longe sans échine de 2,5 kg environ. Parée, sans os, non saumurée. Non ficelée. Etat réfrigéré sous-vide conditionnée en poche de cuisson (Fournir Fiche Technique de l'emballage). Echantillon demandé : 1 pièce. Autoriser variante en produit de qualité durable de type : Bleu Blanc Cœur (BBC), CE2 ou équivalent	Kilogramme	27 900	1
12	Viande de porc	2	Sauté de porc piécée "main" Découpe d'épaule semi-parée, non saumurée, piécée au stade de la portion consommateur en morceaux réguliers de 50g (+/- 10 g), sans os. Etat réfrigéré sous-vide, conditionnée en poche de 2 à 5 Kg maximum. Echantillon demandé : 1 kilo. Autoriser variante en produit de qualité durable de type : Bleu Blanc Cœur (BBC), CE2 ou équivalent	Kilogramme	1 980	1
12	Viande de porc	3	Poitrine demi-sel Sans hachage, désossée, parée, dégraissée, crue, saumurée. D'un poids unitaire de 2,5 kg environ. Etat réfrigéré sous-vide conditionnée en poche de cuisson (Fournir Fiche Technique de l'emballage). Préciser taux de saumurage. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	1 500	0
12	Viande de porc	4	Bâtonnets de porc "façon lardons" Issus exclusivement d'échine ou d'épaule de Porc, traités en salaison et fumés. D'une section de 8 mm x 6 mm environ. Conditionnés en barquette de 1 à 2 kg. Echantillon demandé : 1 kg	Kilogramme	6 750	1
13	Brochette de volaille marinée					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
13	Brochette de volaille marinée	1	Brochette de volaille marinée Marinade de type Indienne, Tex-Mex, Kebab ou équivalent. D'un grammage unitaire de 120 gr. (+/- 10 gr.), conditionnée par 20 pièces environ. Approvisionnement exclusif sur période estivale de Juin à Septembre. Echantillon demandé : 1 kg.	Kilogramme	1 050	5
14	Jambon D.D. supérieur 2 tranches					
14	Jambon D.D. supérieur 2 tranches	1	Jambon D.D. supérieur paquet 2 tranches 40 g Découenné, dégraissé. En tranches de 40 g environ, pliées et conditionnées en barquette de forme rectangulaire. Paquets de 2 tranches. Echantillon demandé : 2 barquettes.	Kilogramme	6 000	2
15	Jambon choix de régime 2 tranches					
15	Jambon choix de régime 2 tranches	1	Jambon choix de régime paquet 2 tranches 40 g En tranches de 40 g environ, pliées et conditionnées en barquette de forme rectangulaire. Paquets de 2 tranches. Echantillon demandé : 2 barquettes.	Kilogramme	1 500	2
16	Egrainé de jambon salé					
16	Egrainé de jambon salé	1	Egrainé de jambon salé A base de jambon supérieur et conditionné en barquette de 70 g environ. Echantillon demandé : 2 barquettes.	Kilogramme	3 000	2
17	Egrainé de jambon SANS sel					
17	Egrainé de jambon SANS sel	1	Egrainé de jambon SANS sel Conditionné en barquette de 70 g environ. Echantillon demandé : 2 barquettes.	Kilogramme	240	2
18	Jambon de dinde tranché					
18	Jambon de dinde tranché	1	Jambon de dinde tranché Etat réfrigéré sous vide. Conditionné en barquette de 2 tranches. Echantillon demandé : 1 barquette	Kilogramme	1 500	1
19	Jambon D.D. cuit supérieur					
19	Jambon D.D. cuit supérieur	1	Jambon D.D. cuit supérieur Découenné, dégraissé. En tranches de 40 g environ. Paquet de 10 tranches. Echantillon demandé : 1 barquette de 10 tranches.	Kilogramme	16 500	1
20	Jambon cuit régime					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
20	Jambon cuit régime	1	Jambon cuit régime Pièce de 1,5 à 3 kg environ, forme parallélépipédique. SANS sel et SANS gluten. Echantillon demandé : 1 bloc.	Kilogramme	2 700	1
21	Autres jambons					
21	Autres jambons	1	Jambon fumé à griller Pièce de 3 à 4 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	2 100	1
21	Autres jambons	2	Jambon sec 6 mois de séchage. En tranches de 25 g environ. Paquets de 20 tranches environ. Echantillon demandé : 1 unité	Kilogramme	600	1
22	Epaule standard cuite D.D.					
22	Epaule standard cuite D.D.	1	Epaule standard cuite Découennée, dégraissée, moulée, rectangulaire. Pièce de 1 à 3 kg maximum. Préciser taux de saumurage. Echantillon demandé : 1 bloc.	Kilogramme	150	1
23	Dés de jambon					
23	Dés de jambon	1	Dés de Jambon Découpés en cubes d'environ 9mm x 9mm x 9mm. Découennés, dégraissés. Préciser taux de saumurage. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	6 000	1
24	Chutes de jambon tranche					
24	Chutes de jambon tranche	1	Chutes de jambon tranche Chutes de jambon tranche DD, conditionnée sous-vide ne poche de 1 kg environ; Dstiné eà du hachage et des recettes cuisinées à abse de jambon. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	1 800	1
25	Chipolatas salée					
25	Chipolatas salée	1	Chipolatas salée 50g environ Fabriquée à partir de viande de porc. Taux de Matière grasse inférieur ou égal à 20% et Taux de protéines mini supérieur ou égale à 17%. Sans Colorant, sans conservateur. Boyau végétal proscrit. En chapelet proscrit. Pièce de 50g (+/- 5g).Conditionnées en barquette de 20 à 40 pièces environ. Variante autorisée en produit labellisé de type Certification environnementale de niveau 2 (CE2) ou équivalent BBC. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	10 500	5

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
26	Saucisses					
26	Saucisses	1	Saucisses pur porc Pièce de 70 g (+/- 10 g). Boyau végétal proscrit. En chapelet proscrit. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	1 800	5
26	Saucisses	2	Merguez salée Pièce de 50 g (+/- 5 g). Boyau végétal proscrit. En chapelet proscrit	Kilogramme	2 640	0
26	Saucisses	3	Saucisses de Strasbourg Pièce de 50 g (+/- 5 g)	Kilogramme	300	0
26	Saucisses	4	Saucisses de Francfort, Knack ou équivalent Produit fumé, Pur Porc, de couleur jaune et d'un grammage unitaire d'environ 60 gr. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	105	5
26	Saucisses	5	Boudin noir Frais sous vide. Pièce de 100gr. (+/- 10g) à base de Sang frais. Poudre de Sang proscrite . Préciser % de gras. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	6 000	5
26	Saucisses	6	Andouillette Pur porc, env. 130 g (+/- 10 g), boyau naturel. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	900	5
27	Saucisse pur porc cuite fumée					
27	Saucisse pur porc cuite fumée	1	Saucisse pur porc cuite fumée Frais sous vide. Pièce de 90g (+/- 10g). En chapelet proscrit. Variante autorisée en produit labellisé de type Certification environnementale de niveau 2 (CE2) ou équivalent. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	4 500	5
28	Assortiment saucisses assaisonnées					
28	Assortiment saucisses assaisonnées	1	Assortiment saucisses assaisonnées Type : saucisse Italienne, au piment d'Espelette, au muscadet, méditerranéenne, mexicaine, aux olives, aux légumes du soleil, autre.. 3 choix minimum. D'un poids unitaire de 50 g (+/- 10 gr). Approvisionnement exclusif de Juin à Septembre. Fiches techniques à fournir.	Kilogramme	1 200	0
29	Pâtés					
29	Pâtés	1	Pâté de foie supérieur salé Qualité supérieure. Frais sous vide en pain de 1,5 kg environ. Teneur maxi en gras de 45 %. Variante autorisée en produit labellisé de type Certification environnementale de niveau 2 (CE2) ou équivalent. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	300	1

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
29	Pâtés	2	Pâté de campagne supérieur salé Qualité supérieure. Frais sous vide, en pain ou rouleau de 1,5 kg environ. Teneur maxi en gras de 40 %. Variante autorisée en produit labellisé de type Bleu Blanc Cœur (BBC) ou équivalent. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	150	1
29	Pâtés	3	Pâté de tête salé En pain de 1,5 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	840	1
30	Pâté pur porc					
30	Pâté pur porc	1	Pâté pur porc Sans colorant, sans conservateur, sans sel nitrité, sans arôme ni stabilisant. Taux de matière grasse inférieur ou égal à 25% et taux de protéines mini supérieur ou égal à 17%. Conditionné en rouleau de 73 mm environ et de 1 à 2 kg. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	4 350	1
31	Galantines et rillettes					
31	Galantines et rillettes	1	Galantine de volaille Farce à base de volaille et porc en pièce de 2 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	660	1
31	Galantines et rillettes	2	Rillettes pur porc A base de Jambon de Porc. Taux de viande mini. mis en œuvre : 90%, taux de protéines supérieur ou égal à 18%, sans acidifiant, ni conservateur. Pasteurisées. Conditionnées en pain ou rouleau de 1,5 kg environ. Variante autorisée en produit labellisé de type Bleu Blanc Cœur (BBC) ou équivalent. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	2 900	1
32	Saucissons à trancher					
32	Saucissons à trancher	1	Saucisson à l'ail fumé Produit frais, diam. 60 mm env. Pièce de 1 kg environ. Préciser % de maigre et % de gras. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	2 640	1
32	Saucissons à trancher	2	Saucisson sec de ménage Pièce de 1,2 kg environ, diam. 60 mm env. IGP Préciser % de maigre et % de gras.	Kilogramme	150	0
32	Saucissons à trancher	3	Cervelas droit rouge Produit frais, diam. 60 mm env. Pièce de 1 kg environ	Kilogramme	1 320	1
33	Charcuteries à trancher					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
33	Charcuteries à trancher	1	Andouille de Vire Boyau naturel, qualité supérieure. Pièce de 1 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	900	1
33	Charcuteries à trancher	2	Poitrine roulée fumée cuite Pièce de 1,5 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	300	1
34	Chorizo tranché					
34	Chorizo tranché	1	Chorizo tranché D'un diamètre de 30mm environ, tranché, SANS peau. Conditionné en barquette de 500 g à 1 kg. Echantillon demandé : 1 barquette	Kilogramme	1 500	1
35	Tripes cuites à la bretonne					
35	Tripes cuites à la bretonne	1	Tripes cuites à la bretonne Produit frais. Conditionné en pain, sous vide. Recette "à la bretonne". Echantillon demandé : 1 pain.	Kilogramme	1 200	1
36	Découpes de poulet					
36	Découpes de poulet	1	Haut de cuisse de poulet Calibre 130 g. (+/- 10g). Haut de cuisse déjointé, livré sans carcasse attenante et coupé au niveau de l'articulation coxo fémorale. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	13 500	5
36	Découpes de poulet	2	Filet blanc de poulet Piécé à 130 g. (+/- 10 g). Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	30 000	5
36	Découpes de poulet	3	Aiguillettes de blanc de poulet Aiguillettes de poulet végétal blanc. Conditionnées en poche de 2,5 kg environ	Kilogramme	20 400	1
37	Découpes de dinde					
37	Découpes de dinde	1	Sauté de dinde sans os 70 g Viande de cuisse, sans os, sans peau et sans cartilage. Morceaux coupés à 70 gr (+/- 10 g). Conditionné en poche sous-vide de 2,5 kg environ. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	17 100	1

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
37	Découpes de dinde	2	Poitrine de dinde sans os Muscle entier sans le petit filet, d'un poids moyen de 1,6 kg (+/- 100g) Issue de dinde mâle. Etat réfrigéré sous-vide. Conditionnée en poche de cuisson (fournir fiche technique de l'emballage). Echantillon demandé : 1 pièce.	Kilogramme	4 500	1
37	Découpes de dinde	3	Sot-l'y laisse de dinde Petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion. Pièces de 70 g (+/- 10 g). Conditionné en poche sous vide de 2,5 kg environ. Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	3 600	1
37	Découpes de dinde	4	Morceaux de filet de dinde Chutes de filet de dinde "végétale", sans peau. Conditionné en poche sous vide de 1 à 2,5 kg environ. Garantie "Sans gaine de tendons". Echantillon demandé : 1 kilo.	Kilogramme	15 000	1
38	Découpes de pintade et coquelet					
38	Découpes de pintade et coquelet	1	Magret de Canard 300 à 350 gr. Demi-masse pectorale de 300 à 350g, sans os, avec peau, sans l'aiguillette, issue de canard mulard gavé. ClasseA, sans OGM. Produit Cru conditionnée sous-vide.	Kilogramme	60	0
38	Découpes de pintade et coquelet	2	Sauté de Canard Issu de Canard de Barbarie "Végétal", maigre, sans peau et sans os. Piécé en 50g (+/- 10g). Conditionné en poche sous-vide de 2,5 kg environ. Echantillon demandé : 1 kg environ.	Kilogramme	6 000	1
38	Découpes de pintade et coquelet	3	Suprême de pintade Blanc de pintade avec peau et avec os, première phalange de l'aile. Pièce d'un grammage unitaire de 140g (+/- 10 g). Conditionné en poche sous vide de 2,5 kg environ. Echantillon demandé : 5 pièces.	Kilogramme	750	0
39	Découpes de lapin					
39	Découpes de lapin	1	Emincé ou sauté de lapin Issu d'avants de lapins désossés et découpés en fines lanières.Oméga/BBC Conditionné en poche sous-vide de 1 à 2 kg environ. Echantillon demandé : 1 poche	Kilogramme	60	0
40	Terrines diverses					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
40	Terrines diverses	1	Terrine de poisson(s) Sans marquant. Moulée en pain de 2 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	1 200	1
40	Terrines diverses	2	Terrine de saumon A consommer froid ou chaud. SANS marquant. Moulée en pain de 2 kg environ. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	180	1
41	Filet de saumon fumé					
41	Filet de saumon fumé	1	Filet de saumon fumé Plaque de 1 kg environ, tranches de 30 g environ, séparées individuellement avec intercalaires. Echantillon demandé : 1 plaque	Kilogramme	195	1
41	Filet de saumon fumé	2	Filet de saumon fumé Plaque de 1 kg environ, tranches de 30 g environ, séparées individuellement sns intercalaires. Echantillon demandé : 1 plaque	Kilogramme	480	0
42	Soupe de poisson et langoustine					
42	Soupe de poisson et langoustine	1	Soupe de poisson et langoustine Recette "Traditionnelle" à base de 30% de poisson mnimum et de Langoustines. Conditionnée en bocal ou bouteille de 750 ml à 1 litre	Litre	150	1
43	Découpes de Surimi					
43	Découpes de Surimi	1	Découpes de Surimi "Clean Label". Fabrication à partir de filet de poisson certifiés MSC (Colin Alaska, Merlu du pacifique ou Merlan Bleu) avec un arôme naturel dont la forme est particulièrement adaptée à la fabrication de salades composées : rondelles découpées en biseau, chunk, miettes, cubes, effiloché, autre... Saveur crabe. Batonnets proscrits. Conditionné en sachet de 500 g environ. Echantillon demandé : 1 sachet	Kilogramme	1 950	1
44	Crevettes cuites 80/100					
44	Crevettes cuites 80/100	1	Crevettes cuites 80/100 Crevettes cuites 80/100. Echantillon demandé : 1 kg	Kilogramme	600	1
45	Lasagnes diverses en plaque multiportions					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
45	Lasagnes diverses en plaque multiportions	1	Lasagnes à la bolognaise Lasagnes cuites conditionnées en barquettes de 2 à 3 kg environ. Elles devront contenir au minimum 18 % de viande sur produit fini. Sans porc, ni protéine. Elles comprendront 4 à 5 couches de pâte, 3 à 4 couches de sauce bolognaise, nappées d'une couche de sauce béchamel et seront saupoudrées au gruyère. Echantillon demandé : 1 plaque.	Kilogramme	2 400	1
45	Lasagnes diverses en plaque multiportions	2	Lasagnes Végétales Lasagnes cuites conditionnées en barquettes de 2 à 3 kg environ. Sans protéine animale. Elles comprendront 4 à 5 couches de pâte. Recette de type Légumes et pesto, Epinard et chèvre ou équivalent. Echantillon demandé : 1 plaque.	Kilogramme	1 500	1
45	Lasagnes diverses en plaque multiportions	3	Autre recette selon proposition du fournisseur Lasagnes cuites conditionnées en barquettes de 2 à 3 kg environ. Recette selon proposition du fournisseur, elles pourront être garnies à base de SAUMON, POULET ou FROMAGE. Echantillon demandé : 1 plaque.	Kilogramme	1 500	1
46	Pizzas cuites fraîches salées ou s/sel prédécoupées en grammages divers					
46	Pizzas cuites fraîches salées ou s/sel prédécoupées en grammages divers	1	Pizzas salées cuites 95 g Prédécoupées en portions de 95 g environ. Présentées en barquette et garnies d'une recette de type "Reine" (tomates, oignons, champignons, poivrons et jambon). Echantillon demandé : 1 plaque	Portion	24 000	1
46	Pizzas cuites fraîches salées ou s/sel prédécoupées en grammages divers	2	Pizzas salées cuites 155 g Prédécoupées en portions de 155 g environ. Présentées en barquette et garnies d'une recette de type "Reine" (tomates, oignons, champignons, poivrons et jambon).	Portion	19 200	0
46	Pizzas cuites fraîches salées ou s/sel prédécoupées en grammages divers	3	Pizzas 3 fromages salées cuites 210g Prédécoupées en portions de 210 g environ. Présentées en barquette et garnies d'une recette à base de 3 fromages	Portion	24 000	1
46	Pizzas cuites fraîches salées ou s/sel prédécoupées en grammages divers	4	Pizzas végétales BIO cuites 210g Prédécoupées en portions de 210 g environ. Présentées en barquette et garnies d'une recette végétale à base d'ingrédient issus de l'agriculture Biologique	Portion	12 000	1
47	Gallettes garnies					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
47	Galettes garnies	1	Galettes de blé noir jambon fromage D'une grammage unitaire de 200 g. environ. Garnies d'une préparation à base de jambon et fromage. Roulées ou pliées pour limiter la "couverture" assiette et permettre d'optimiser le reconditionnement en barquette. Echantillon demandé : 1 barquette.	Piece	3 600	1
48	Filets de Hareng fumés à l'huile et aux aromates					
48	Filets de Hareng fumés à l'huile et aux aromates	1	Filets de Hareng fumés à l'huile et aux aromates Filets harengs salés et fumés au bois de hêtre, à l'huile de colza et aux arômes. Conditionnés en seau de 3 Kg d'un poids net égoutté de 2,5 Kg. Produit frais à conserver entre +0°C et +4°C. Echantillon demandé : 1 seau	Kilogramme	750	1
49	Crêpes fourrées					
49	Crêpes fourrées	1	Crêpes fourrées au chocolat Crêpes sucrées et fourrées d'une garniture à base de chocolat. D'un poids unitaire de 50 à 60 g environ. Echantillon demandé : 4 pièces.	Piece	840	4
49	Crêpes fourrées	2	Crêpes fourrées au caramel Crêpes sucrées et fourrées d'une garniture à base de caramel. D'un poids unitaire de 50 à 60 g environ. Echantillon demandé : 4 pièces.	Piece	3 000	4
50	Quiches rondes diverses					
50	Quiches rondes diverses	1	Quiche Lorraine Produit Cuit, à bord haut (4 cm environ). D'un diamètre de 26 à 30 cm et d'un poid unitaire de 1,4 à 2,8 kg. Prédécoupées en portions de 200 gr. environ. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	3 600	1
50	Quiches rondes diverses	2	Quiche au(x) fromage(s) Produit Cuit, à bord haut (4 cm environ). D'un diamètre de 26 à 30 cm et d'un poid unitaire de 1,4 à 2,8 kg. Prédécoupées en portions de 200 gr. environ. Echantillon demandé : 1 pièce	Kilogramme	3 600	1
50	Quiches rondes diverses	3	Tarte salée divers Autre(s) garniture(s) selon propositions du candidat. Produit Cuit, à bord haut (4 cm environ). D'un diamètre de 26 à 30 cm et d'un poid unitaire de 1,4 à 2,8 kg. Prédécoupées en portions de 200 gr. environ. Echantillon demandé : 1 pièce de chaque.	Kilogramme	7 200	1
51	Saucisson en brioche individuelle					

VIA27 Viandes 2027-2029 (Période du 01/01/2027 au 31/12/2029)

N° lot	Libellé	S.L.	Libellé	Unité	Qté estimative	Nb spécimens
51	Saucisson en brioche individuelle	1	Saucisson en brioche individuelle Brioche garnie d'un saucisson supérieur Pur porc pistaché. Produit cuit d'un grammage unitaire de 110 gr à 120 gr. Conditonnée en barquette de 6 pièces et +. Echantillon demandé : 1 barquette	Unité	6 000	1
52	Bouchées à la reine 150 g					
52	Bouchées à la reine 150 g	1	Bouchées à la reine 150 g D'un grammage unitaire de 150 gr (+/- 10 gr.). Recette traditionnelle à base d'une sauce garnie de champignons, dés de jambon, quenelles. Dressée dans une croûte de pâte feuilletée au beurre, cuite. Echantillon demandé : 2 pièces	Piece	24 000	2

Nombre de lignes 88