
COMMUNE DE PLUMERGAT

Préparation et livraison de repas en liaison chaude
Commune de PLUMERGAT

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Passé selon la procédure de marché à procédure adaptée (MAPA)

Article L.2123-1 du Code de la commande publique.

Par exception réglementaire, les services de cantine et de restauration scolaire peuvent être passés selon la procédure de MAPA (articles L.2113-15 et R.2123-1 du Code de la commande publique).

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

DUREE DU MARCHÉ : **4 ans** – du 1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2028

COMMUNE DE PLUMERGAT

5 Place du Castil

56400 PLUMERGAT

✉ finance.mairie@plumergat.fr

☎ 02.97.56.14.56

Sommaire

Article 1 - OBJET DU MARCHÉ	3
Article 2 - CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES DU MARCHÉ	3
Article 3 - BONS DE COMMANDES	3
Article 4 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.....	3
Article 5 - PERIODICITE DES REPAS	5
Article 6 - – QUANTITE DE REPAS	5
Article 7 - STRUCTURE DES REPAS.....	5
Article 8 - NOMENCLATURE A RESPECTER POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	6
Article 9 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES	6
Article 10 - ANIMATIONS	7
Article 11 - STOCK TAMPON.....	7
Article 12 - ORGANISATION DES RELATIONS ENTRE LA COMMUNE ET L'ENTREPRISE	7
ANNEXE n°1 AU CCTP	8
ANNEXE n°2 AU CCTP	10

Article 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché est un marché de fournitures de repas à bons de commande.

Il a pour objet la préparation et la livraison de repas en liaison chaude pour le service de restauration scolaire et périscolaire de la commune de Plumergat.

Les repas concernent :

- les enfants des classes maternelles,
- les enfants des classes primaires,
- les enfants des accueils de loisirs (jusqu'à 12 ans)
- les adultes du service de restauration, des écoles et de l'accueil de loisirs.

Article 2 - CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une durée de quatre ans, à compter du 1^{er} janvier 2025

Article 3 - BONS DE COMMANDES

La commune de Plumergat notifiera à l'entreprise quatre bons de commande annuels dont la durée d'exécution ne pourra excéder la date de validité du marché soit le 31 décembre 2028 :

- Bon de commande annuel n°1 pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2025
- Bon de commande annuel n°2 pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2026
- Bon de commande annuel n°3 pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2027
- Bon de commande annuel n°4 pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2028

Article 4 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

4.1- Moyens en personnel

Le service à table, l'entretien des locaux et du matériel sont effectués par le personnel municipal, sous l'autorité du responsable du service restauration.

En cas de problèmes d'interprétation dans le cadre de l'exécution du présent marché, notamment au niveau du personnel municipal, ceux-ci seront examinés entre le titulaire du marché et le Maire, chaque fois que nécessaire.

4.2- Les lieux de livraison

En fonction des périodes, la livraison se fera sur différents sites de restauration de Plumergat et de Mériadeuc :

- a) Restauration en période scolaire
 - . Plumergat : restaurant scolaire (salle polyvalente), 12 rue Joseph Evenas
 - . Mériadeuc : restaurant scolaire (salle polyvalente), 1 rue Parfait Pobéguin
- b) Restauration Mercredis et Vacances scolaires
 - . Plumergat : restaurant scolaire (salle polyvalente), 12 rue Joseph Evenas
 - . Mériadeuc : restaurant scolaire (salle polyvalente), 1 rue Parfait Pobéguin

4.3- Missions du titulaire du marché

Le titulaire du marché sera chargé :

- de respecter les termes des lois EGalim (octobre 2018) et Climat et Résilience (août 2021)¹,
- de s'approvisionner en denrées et ingrédients nécessaires à la fabrication des repas,
- de confectionner les repas,
- de stocker les denrées ou plats cuisinés avant, pendant ou après leur élaboration,
- de transporter et livrer les denrées ou repas aux restaurants scolaires,
- de contrôler l'hygiène et la sécurité au sein de la cuisine centrale et pendant l'utilisation des véhicules de transport,
- de veiller à la qualité, à la quantité des approvisionnements et aux conditions de transport dans le respect des normes sanitaires en vigueur, Il doit notamment veiller au respect des normes d'hygiène à toutes les phases du processus d'élaboration, de conservation et de livraison des repas,
- de faire effectuer tous les contrôles bactériologiques obligatoires liés à l'approvisionnement et assurer les prélèvements en vue d'analyses bactériologiques par un laboratoire vétérinaire extérieur, la commune se réservant le droit de demander à tout moment les résultats de ces analyses ou de faire procéder, à titre de contrôle, à celles-ci par un laboratoire agréé,
- de garantir la traçabilité complète des produits livrés, la livraison des produits étant constatée et validée par les responsables des sites²,
- de participer à la commission consultative de restauration scolaire et proposer des plans d'action si nécessaire,
- d'établir les menus qui seront soumis à la commission consultative de restauration scolaire et validés par le responsable du service de restauration ou de l'adjoint au Maire chargé de la restauration,
- d'émettre un avis sur les PAI³ alimentaires et d'informer la responsable du restaurant scolaire de sa validation ou non.

4.4- Organisation des livraisons

Le nombre de repas commandés par site sera communiqué au titulaire du marché la veille du jour de la livraison avant 10h00 par l'agent responsable de la restauration.

Les livraisons s'effectueront entre 8h30 et 10h30 au sein des sites de restauration de la commune, dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

La livraison se fait dans l'office de chaque site.

Les produits sont livrés au moyen de véhicules et de caissons de maintien en température adaptés disposant d'un agrément sanitaire valide et maintenus dans un parfait état de propreté. Le personnel de transport devra respecter les règles strictes de propreté et d'hygiène.

Les produits livrés seront identifiés, les bons de livraison comporteront les mentions suivantes :

- identification du titulaire du marché et du destinataire,
- Identification des produits livrés,
- quantité livrée,
- le nombre de repas par catégories (maternelle, primaire, adulte),
- date d'expédition.

¹ Pour rappel : . la loi EGalim a pour objectif de fournir 50% de produits durable et de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

. la loi Climat et Résilience a pour objectif de fournir 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1^{er} janvier 2024.

² Cf. Décret 2022-65 du 26/01/2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines et de volaille dans les établissements de restauration.

³ PAI : Protocole d'Accueil Individualisé

4.5- Maintien en température des plats

Le prestataire devra mettre à disposition de la commune trois armoires de maintien en température : deux armoires à Mériadec 1 rue Parfait Pobéguin (une en sous-sol, une en rez-de-chaussée) et une à Plumergat. Chaque armoire devra contenir 17 niveaux en taille gastronome.

Chaque site est équipé par la collectivité d'une armoire froide.

Le respect des règles ainsi que la procédure de maintien en température des repas sont parfaitement maîtrisés par le personnel municipal.

Le titulaire du marché précisera les dispositions qu'il envisage de mettre en place pour s'assurer de la bonne exécution des prestations.

Article 5 - PERIODICITE DES REPAS

5.1- En période scolaire

Pour les élèves et adultes des écoles maternelles et primaires, le titulaire du marché devra assurer la livraison du repas de midi les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, sur deux sites :

- Restaurant scolaire de Plumergat, 12 rue Joseph Evenas
- Restaurant scolaire de Mériadec, 1 rue Parfait Pobéguin

5.2- En période de vacances scolaires

Pour le service de restauration de l'accueil de loisirs, le titulaire du marché devra assurer la livraison du repas de midi, sur deux sites (restaurant scolaire 12 rue Joseph Evenas et restaurant scolaire de Mériadec, 1 rue Parfait Pobéguin) :

- Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires, hormis durant 1 semaine de vacances de fin d'année et une semaine en été
- Un pique-nique sera fourni une fois par semaine, en lieu et place d'un repas.

Article 6 - QUANTITE DE REPAS

Le nombre de repas à fournir figure sur le bordereau de prix.

Article 7 - STRUCTURE DES REPAS

7.1- Repas journaliers

Chaque repas comporte au minimum 4 plats pour les enfants et 5 plats pour les adultes :

ENFANTS	ADULTES
- 1 hors d'œuvre ou potage	- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique	- 1 plat protidique
- 1 garniture d'accompagnement	- 1 garniture d'accompagnement
- 1 produit laitier ou dessert	- 1 fromage ou laitage
- La seule boisson proposée aux enfants est l'eau du réseau d'eau potable	- 1 dessert
	- La seule boisson proposée aux adultes est l'eau du réseau d'eau potable

La fourniture de pain fait l'objet d'un marché distinct auprès des boulangeries locales. Toutefois, les lundis et pendant les périodes de vacances des boulangeries, le prestataire s'engage à fournir la dotation en pain. Les dates de vacances seront transmises au prestataire par la responsable du service Restauration scolaire au moins 15 jours avant l'échéance.

La portion de pain est évaluée à 30gr pour les enfants en maternelle, 40gr pour les enfants en classe élémentaire et 50 à 100gr pour les adultes.

7.2- Allergies et régimes alimentaires

Se référer à la circulaire du 10 février 2021 n° NOR : MENE 2104832C.

Le titulaire du marché devra élaborer des menus adaptés (adultes ou enfants) en cas de mise en place de Projets d'Accueil Individualisés (PAI) :

- Allergies alimentaires,
- Régimes alimentaires.

Le titulaire du marché devra informer la responsable du restaurant scolaire en cas d'indisponibilité de mise en place d'un PAI du fait de sa complexité.

7.3- Élaboration des menus

Le titulaire du marché doit proposer des plans de menus établis sur des périodes de 4 à 6 semaines.

Les menus seront établis par un diététicien diplômé, et seront présentés préalablement aux responsables désignés par la commune, dans le cadre des commissions de restauration organisées par la commune.

Ils seront transmis au moins quinze jours avant leur date de consommation, par mail à l'adresse suivante : rs.mairie@plumergat.fr ou mis à disposition sur le site du fournisseur.

Le titulaire devra disposer d'un programme nutritionnel spécifique à l'alimentation des enfants.

Article 8 - NOMENCLATURE A RESPECTER POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

La nomenclature devra respecter l'annexe n°1 au présent CCTP.

Les grammages seront conformes aux recommandations du GEMRCN⁴ pour chaque catégorie de convives.

Ils devront impérativement respecter le tableau de grammages constituant l'annexe 2 du CCTP.

Article 9 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et respecter, en outre, les dispositions de la circulaire interministérielle 2001-118 du 25 juin 2001 sur la nutrition de l'écolier.

Par ailleurs, il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité.

Les normes qualitatives et quantitatives applicables sont celles définies dans les annexes du cahier des clauses types (recommandation du GEMRCN modifiée le 2 août 2013 par la commission technique des marchés).

En cas d'évolution de la réglementation, le titulaire du marché devra se conformer aux nouvelles normes nutritionnelles applicables.

⁴ GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Le titulaire du marché supprimera de ses approvisionnements les produits contenant des végétaux transgéniques.

Le titulaire du marché s'obligera à ne retenir que des fournisseurs présentant des garanties suffisantes permettant la traçabilité des approvisionnements et bénéficiant d'un agrément sanitaire.

Le responsable du marché, ou son représentant, se réserve le droit de visiter les installations du titulaire.

Article 10 - ANIMATIONS

Le titulaire du marché devra proposer, au rythme de deux opérations par trimestre, des animations thématiques comprenant un menu spécial (fêtes calendaires, cuisines régionales, cuisines étrangères, semaine du goût, etc.) et une décoration spécifique.

Le titulaire du marché en précisera les dates et les thèmes, ainsi que les modalités de mise en place.

Ces animations auront un rôle pédagogique. C'est pourquoi, il est demandé au titulaire du marché d'associer la commune et les directions des établissements scolaires, ainsi que l'accueil de loisirs, aux thèmes d'animation.

Article 11 - STOCK TAMPON

Le titulaire du marché s'engage à maintenir sur les sites un stock tampon de denrées alimentaires, permettant de faire face à toutes modifications de dernière minute par la commune, dans la consistance de la préparation des repas.

Article 12 - ORGANISATION DES RELATIONS ENTRE LA COMMUNE ET L'ENTREPRISE

Le titulaire du marché sera représenté auprès de la commune par un interlocuteur unique et expressément désigné par lui.

Le représentant désigné du titulaire, doit participer aux réunions de la commission consultative de restauration. La date de chaque réunion de cette commission est fixée par la commune.

Le titulaire rencontrera le responsable de la restauration scolaire de la commune au moins une fois par trimestre et à chaque fois qu'il l'estimera nécessaire. Un compte-rendu de chaque réunion sera établi par le titulaire du marché qui devra le transmettre sous quinze jours à la commune.

Le titulaire du marché mettra à la disposition du personnel municipal de chaque site, un document permettant d'émettre un avis global des prestations du jour. Ces documents seront analysés lors de chaque commission, et le titulaire proposera des plans d'action consécutifs aux remarques émises, afin de permettre une amélioration permanente et une véritable adéquation avec les besoins recensés.

A, le.....

Le candidat,

Nom du représentant, signature et cachet du candidat

Porter la mention « *lu et approuvé* »

1 - DISPOSITIONS GENERALES

Exigences essentielles

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et dispositions du GEMRCN.

Le fournisseur doit être en mesure de certifier la conformité de son entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

Dans le cas où, pendant la durée du contrat, de nouvelles dispositions entreraient en vigueur, la fourniture devra être adaptée ou modifiée pour répondre à ces nouvelles dispositions.

Organismes génétiquement modifiés

Tous les produits livrés à la restauration municipale de Plumergat et de Mériadec devront être exempts d'organismes génétiquement modifiés. Les fiches « produits » pourront être consultées et devront permettre la vérification de cette exigence.

Produits biologiques et produits du commerce équitable

Les produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable répondront aux critères provenant des cahiers des charges des organismes certificateurs. Les attestations et agréments seront conformes à la réglementation européenne en vigueur afin de permettre distinctivement la vérification de l'origine.

Qualités des produits

Tous les produits livrés devront respecter un bon niveau de qualité suivant la catégorie à laquelle ils appartiennent. Le fournisseur s'engagera à fournir dans cette démarche tout document justifiant de la qualité et de la traçabilité de ces produits à la demande du client.

2 - VIANDES DE BOUCHERIE

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français ou étrangers agréés par les services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs.

L'utilisation de la viande faisandée est exclue.

La viande ne doit pas provenir de bête accidentée.

- Pour les viandes de bœuf, les pièces appartiennent à la catégorie VBF ou son équivalent. Elles proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de l'ESB. L'origine de la viande bovine proposée devra être indiquée. Le titulaire du marché privilégiera un approvisionnement régional et favorisant la qualité (maturation minimale, origine anatomique, ...).
- Les viandes de veau proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine française ou son équivalent.
- Les viandes d'agneau ne pourront provenir que d'ovins âgés de trois à six mois.
- Les viandes de porc seront issues de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale. Le porc sera sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires et âgés de moins de sept mois.
- Les volailles seront garanties 100% végétales, d'origine française ou son équivalent, certifiées sans OGM, de qualité fermière. Elles proviendront d'ateliers ayant reçus l'agrément C.E.

3 - CHARCUTERIE FRAICHE ET PRODUITS ELABORES DIVERS

Les produits de charcuterie proviendront d'établissements agréés et seront estampillés de la marque de salubrité communautaire.

Ils ne peuvent provenir que d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la part de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Tous les produits de charcuterie doivent être transportés sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à la réception en cuisine.

Les produits tranchés non préemballés ne peuvent être tranchés dans les ateliers de fabrication que moins de six heures avant leur livraison à destination.

4 - PRODUITS DE CREMERIE

Ils ne devront provenir que d'un atelier agréé par les services de contrôles officiels.

Les yaourts pourront être sucrés ou non, au lait entier exclusivement, le fromage blanc et les petits suisses seront à 40 % de matières grasses, les laits gélifiés seront exclusivement au lait entier.

Tous les fromages utilisés seront livrés en conditionnement individuel ou en parts individuelles.

5 - FRUITS FRAIS

Les fruits sont calibrés à 125 grammes.

Ils devront être de saison, de première fraîcheur et mûrs à point.

Ils seront de catégorie 1 (bonne qualité) ou extra (très bonne qualité).

6 - BISCUITERIE ET GÂTEAUX

Les fournitures proposées seront conformes aux usages locaux et constants du commerce, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'additifs.

Le fournisseur transmettra une attestation certifiant que ses produits ne contiennent aucun O.G.M., additif ou arôme dérivé de soja ou maïs génétiquement modifié.

Les produits seront en emballage individuel ou en vrac.

7 - PATISSERIE INDUSTRIELLE

Elle pourra être surgelée et de bonne qualité.

8 - LES PRODUITS ÉLABORÉS FRAIS

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de préparations alimentaires élaborées seront strictement respectées. Le transport s'effectuera en véhicule frigorifique devant maintenir le produit aux températures réglementaires.

Les plats cuisinés seront conditionnés et étiquetés avec une D.L.C minimum et une D.L.C maximum.

9 - VINAIGRETTES OU SAUCES FROIDES

Elles seront livrées à part dans des contenants appropriés et scellés avec une D.L.C visible.

10 - PAIN

Le pain distribué les lundis et pendant les vacances des boulangeries pourra être surgelé mais de bonne qualité.

TABLEAU DES GRAMMAGES

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes sauf exceptions signalées	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
REPAS PRINCIPAUX			
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat (à l'unité)	1/4	1/2	1/2
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouge et choux blanc émincé	40	60	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse (à l'unité)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	30	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes sauf exceptions signalées	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	de 1 à 1,5
Hareng/garniture	0	40	de 40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité) sauf exception mentionnée	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	60 à 70	60 à 70	90 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	5	7	8
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché	50	70	100
Hamburger	50	70	100
Boulettes de bœuf de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Bolognaise viande	50	70	80 à 100
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau	50	70	80 à 100
Hamburger veau, Rissollette veau	50	70	80 à 100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os	0	80	100 à 120

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes sauf exceptions signalées	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte de porc	0	80	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse chipolatas de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Saucisse de Francfort Strasbourg de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Saucisse Toulouse, Montbéliard, Morteau	50	70	100 à 120
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti de volaille, escalope de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse de poulet, de pintade, de canard	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce crus	2	3	5
Escalope panée	50	70	100 à 120
Cuisse de lapin	100	140	140 à 180
Lapin sauté	0	0	140 à 180
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200
OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	100 à 120
Brochettes de poisson	50	70	100 à 120
Darne	0	0	120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, etc.)	50	70	100 à 120
Poissons entiers	0	0	150 à 170

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes sauf exceptions signalées	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PLATS COMPOSES (denrée protidique et garniture)			
Plat composé, choucroute, paëlla, etc. (poids minimum d'aliment protidique)	50	70	100 à 120
Hachis Parmentier, Brandade, Légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)	50	70	100 à 120
Raviolis, Cannellonis, Lasagnes ... (poids ration avec sauce)	180	250	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches)	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
LEGUMES CUIITS	100	100	150
FÉCULENTS CUIITS			
Riz - Pâtes - Pommes de terre	120	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	180	250
Frites	120	170	200 à 250
Légumes secs	120	170	200 à 250
Purée de légumes (légumes et pomme de terre) pour les enfants mangeant mixé	/	/	/
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	5	7	8
FROMAGES	20	30	30 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS			
Fromage blanc, fromages frais	100 à 120	100 à 120	100 à 120
Yaourt	100 à 125	100-125	100-125
Petit suisse	60	60	120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125	125	125(2)
Lait infantile ou équivalent (en ml)	/	/	/
DESSERTS			
Desserts lactés	100	100	100
Mousse (en cl)	12	12	12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Pâtisseries fraîches ou surgelées en portions	40	40	60
Pâtisseries fraîches ou surgelées à portionner	60	60	80
Pâtisserie sèche emballée	30	30	50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
PAINS	30	40	50 à 100

Source : [GEMRCN enfants ados adultes - référentiel restauration collective \(referentiel-restauration-collective.fr\)](https://www.gemrcn.fr/)