

Annexe 1

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES GRAMMAGES

Maître de l'ouvrage

COMMUNE D'AIGONDIGNÉ

Personne responsable du marché

Madame le Maire d'Aigondigné

Objet de la consultation

Restauration scolaire : Fourniture de repas en liaison froide avec une variante en liaison chaude

Commune d'AIGONDIGNÉ
Restauration scolaire : Fournitures de repas en liaison froide ou variante liaison chaude
Cahier des grammages

ARTICLE 1 : OBJET

Le cahier des grammages indique les poids dans l'assiette c'est à dire les poids après cuisson ou assaisonnement tels qu'ils doivent être servis aux convives.

La référence d'origine du présent cahier de grammage est l'annexe 3 grammages minimaux : recommandation relative à la nutrition Edition 1999 du Groupement permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires annexé à la circulaire n° 2001-118 du 25/06/01 (NOR : MENE 0101186C) publiée au BOEN spécial n° 9 du 28/06/2001.

ARTICLE 2 : CHAMP D'APPLICATION

Les grammages indiqués concernent l'ensemble des repas à servir sur tous les points de distribution indiqués dans l'objet du présent marché.

ARTICLE 3 : TOLERANCES DE MESURAGE

Barquettes ou portions unitaires : +/- 5g

Barquettes ou portions collectives : +/- 10g

POIDS DANS L'ASSIETTE

➤ **Hors d'œuvre crudités**

Hors d'œuvre crudités	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Avocat	1/2	1/2	1	Calibre 26
Crudités	60	80	100	Assaisonnées
Jus d'agrumes	1/12	1/12	1/12	1 litre
Melon	120	150	150	
Pamplemousse 3 à 4 pièces au kg	1A	1/2	1/2	Calibre 56
Pastèque	180	180	200	
Salade verte	25	30	50	Non assaisonnée
Salade d'endives 4èg	40	50	60	Non assaisonnée
Salade de mâche 4èg	25	30	50	Non assaisonnée
Tomate	60	60	120	Calibre 47/57
Vinaigrette	1c1	1c1	1c1	
Mayonnaise	10	10	10	

➤ **Hors d'œuvre crudités et féculents.**

Hors d'œuvre crudités et féculents	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Crudités (chou fleur, haricots verts, macédoine, maïs, poireau...)	60	80	100	Assaisonnées
Féculents (salade de pommes de terre, lentilles, pâtes, riz, taboulé. .)	60	80	120	Assaisonnées

➤ **Hors d'oeuvre charcuterie, oeufs, poissons, entrées chaudes :**

Hors d'œuvre charcuterie, œufs, poissons, entrées chaudes	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Charcuterie pâtissière (pizza, quiche, friand, tarte aux oignons...)	70	70	90	
Crêpe ou feuilleté (champignons, fruits de mer, fromage, jambon...)	50	50	100	
Maquereau	30	30	40	
Œuf dur	1/2	1	1/2	
Pâté coupelle ou tranche	30	30	30 à 40	
Pâté en croûte	45	45	65	Tranches
Sardine	1	1	2	Unité
Mortadelle, salami, saucisson	20	30	40	
Thon décor	20	20	30	

➤ **Viandes piécées :**

Viandes piécées	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Boulettes de bœuf ou d'agneau	3	4	5	30g brut / unité
Brochette de volaille	70 (100)	70 (100)	100 (140)	(brut)
Côte d'agneau		90	90	
Escalope cordon bleu	80	90 à 100	100 à 125	
Escalope de volaille ou blanc de poulet	50	70	100	
Escalope ou beignets de volaille panés	80	90 à 100	100 à 125	
Hamburger de bœuf ou de veau	70	90	100	
Lapin en morceaux	-	190	190	
Paupiette de volaille, de veau ou de lapin	65-70	70-80	110	Sans sauce
Côte de porc	-	90	110	
Grillade de porc	50	70	100	
Poulet	130	140	170	
Steak	50	70	100	
Gigot ou rôti de bœuf	50	70	100	Sans sauce
Viande rôtie, braisée, sautée	60	70	100	Sans sauce
Jus	40	40	40	
Sauce	60	60	60	

➤ **Œufs et divers :**

Œufs et divers	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Chou farci, courgette farcie	-	135 (¹)	270 (2)	160g cru/unité (unités)
Foie, rognons...	-		100	Sans sauce
Jambon	60	80	100	
Œuf dur	1 1/2	2	3	Pièce
Omelette précuite	70 (135/2)	90	110 ou 135	
Quenelle de veau, volaille, poisson (40g brut)	70 2 60	70 2 60	110 3 90	Sans sauce Unité Sauce
Ravioli + jambon				
Jambon	40	40	60	
Ravioli	180	250	300	
Ravioli sans jambon, tortellini, cappelletti, cannelloni...	250	300	350	
Tomate farcie	95 1	190 2	190 2	120g crue/unité Unité
Saucisse chipo Francfort	1	2	2 à 3	50 g pièce
Saucisse Toulouse	50	80	110	
Merguez	1	2	2 à 3	50 g pièce
Charcuterie pâtissière (plat principal)	100-125	150-165	180-200	
Croque-Monsieur (plat principal)	100	130	180	
Bolognaise (viande poids net)	120 (60)	140 (70)	180 (90)	
Sauce (en moyenne)	60	60	60	

➤ **Poissons :**

Poissons	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Brochette de poisson	60	80	120	Sans sauce
Croquette, filet ou beignet de poisson pané	80	90-100	120	
Darne de poisson	-	-	130	Sans sauce
Filet, rôti, pavé ou médaillon de poisson	60	70	100	Sans sauce
Poissonnette	100 1	100 1	100 1	100g / unité Unité
Roussette en morceaux	70	70	100	Sans sauce
Stick de poisson pané	75	100	120	
Sauce	60	60	60	

➤ **Légumes verts :**

Légumes verts	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Légumes verts seuls	125	150	220	
Légumes verts et pommes de terre	75 50	100 50	150 70	
Légumes verts Béchamel	95 30	115 35	170 50	

➤ **Plats cuisinés :**

Plats cuisinés	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
CASSOULET	220	265	365	Total
Haricots coco	125	150	220	
Saucisse	50	50	50	
Saucisson à l'ail	-	20	20	
Poitrine fumée	-	-	30	
Sauté de porc	45	45	45	Sans sauce
CHOUCROUTE	200	260	390	Total
Choucroute cuite	50	100	200	
Pommes de terre	60	60	60	
Jambon	40	40	40	
Francfort	50	50	50	Ou Montbéliard
Saucisson à l'ail	-	10	10	
Poitrine fumée	-	-	30	
COUSCOUS	310	360	520	Total
Poulet (pilon ou cuisse)	130	140	170	
Merguez	-	-	50	
Semoule	100	120	150	
Légume couscous	80	100	150	
PAELLA	250	300	370	Total
Poulet (pilon ou cuisse) ou poisson	130 ou 50	140 ou 50	170 ou 75	
Riz	90	110	130	
Moules décortiquées	10	10	20	Surgelé
Crevettes bouquet	10	10	20	Surgelé
Calamars lamelles	10	10	10	Surgelé
Chorizo doux	-	-	20	Frais
Petits pois	20	20	20	Surgelé
POT AU FEU	210	270	350	Total
Boeuf braisé	60	70	100	Sans sauce
Pommes de terre	60	100	80	
Carottes	60	60	80	
Navets	30	30	50	
Poireaux	-	10	40	
Brandade	200	265	350	En 1,6kg et 350g
Hachis parmentier	200	265	350	En 1,6kg et 350g
Lasagne	200	265	350	En 1,6kg et 350g
Moussaka	200	265	350	En 1,6kg et 350g
Jus	40	40	40	
Sauce	60	60	60	

➤ **Fromages et laitages :**

Envoyé en préfecture le 12/02/2021

Reçu en préfecture le 12/02/2021

Affiché le

SLOW

ID : 079-200084630-20201208-DOC_105_2020-AR

Fromages et laitages	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelles	Primaires	Adultes	
Crème anglaise (service seule) ou crème dessert	60	80	100 à 125	
Crème anglaise (accompagnement)	50	50	50	
Dessert type: mousse au chocolat, liégeois...	1	1	1	Pièce
Flan nappé ou lait gélifié	1	1	1	Pièce
Fromage à pâte dure (St Paulin, Hollande, Gruyère, Cantal, Comté...)	25	30	35	
Fromage à pâte molle (camembert, coulommiers, carré de l'Est, brie...)	30	30	40	
Fromage blanc en pot	100	100	100	
Fromage blanc vrac	60	80	100	
Fromage portion (type fondu ou % sel)	1	1	1	Unité
Râpé pour gratin	10	10	10	
Suisse nature	1	1	2	Unité 60g
ou fruité	2	2	3	Unité 30g
Yaourt	1	1	1	Unité 125g

➤ **Pâtisserie :**

Pâtisserie	GRAMMAGES			Remarques
	Maternelle	Primaires	Adultes	
Pâtisserie fraîche	45	45	60	
Pâtisserie sèche emballée	25	25	25	
Biscuits d'accompagnement	15	15	15	