*Annexe* **1**

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES**

**CAHIER DES GRAMMAGES**



|  |
| --- |
| **Maître de l'ouvrage****COMMUNE DE CHAPET** |
| **Personne responsable du marché****Monsieur le Maire de CHAPET** |
| **Objet de la consultation****Restauration scolaire : Fourniture de repas en liaison froide** |

**Commune de CHAPET
Restauration scolaire : Fournitures de repas en liaison froide
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**

* **Pain :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **PAIN** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| Baguette | 40 (1/6) | 50 (1/5) | 80 (1/3) | Unité = 240g |
| Pain | 40 (1/10) | 50 (1/8) | 80 (1/5) | Unité = 400g |

* **Hors d'oeuvre crudités :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Hors d'oeuvre crudités** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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'oeuvre crudités et féculents :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Hors d'ceuvre crudités et féculents** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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 :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Hors d'oeuvre charcuterie, oeufs,poissons, entrées chaudes** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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 :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Viandes piécées** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| Boulettes de boeuf 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 devolaille **ou** blanc de poulet | 50 | 70 | 100 |  |
| Escalope ou beignets de volaille panés | 80 | 90 à 100 | 100 à 125 |  |
| Hamburger de boeuf 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 boeuf | 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 :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **CEufs et divers** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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) | 70260 | 70260 | 110390 | Sans sauce UnitéSauce |
| Ravioli + jambon JambonRavioli | 40180 | 40250 | 60300 |  |
| Ravioli sans jambon, tortellini, cappelleti, cannelloni... | 250 | 300 | 350 |  |
| Tomate farcie | 951 | 1902 | 1902 | 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 :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Poissons** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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** | 1001 | 1001 | 100g / unité **Unité** |
| Roussette en morceaux | 70 | 70 | 100 | Sans sauce |
| Stick de poisson pané | 75 | 100 | 120 |  |
| Sauce | 60 | 60 | 60 |  |

* **Légumes verts :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Légumes verts** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| Légumes verts seuls | 125 | 150 | 220 |  |
| **Légumes** verts et pommes de terre | 7550 | 10050 | 15070 |  |
| Légumes vertsBéchamel | 9530 | 11535 | 17050 |  |

* **Plats cuisinés :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Plats cuisinés** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| **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 :**

|  |
| --- |
| **GRAMMAGES** |
| **Fromages et laitages** | **Maternelles** | **Primaires** | **Adultes** | **Remarques** |
| 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 ou fruité | 12 | 12 | 23 | Unité 60gUnité 30g |
| Yaourt | 1 | 1 | 1 | Unité 125g |

* **Pâtisserie :**

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