

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES MARCHÉ NÉGOCIÉ DE FOURNITURE, LIVRAISON et SERVICE DE REPAS DANS LES EPFA, EPFB et EPFC

## DURÉE DU MARCHÉ

La durée du marché est de 1 année scolaire, à compter du 1er jour de la rentrée scolaire 2019-2020 (le 03/09/2019), avec possibilité de reconduction expresse sans que la durée totale n'excède 4 années scolaires.

## DÉFINITION DU BESOIN

Les écoles primaires françaises A, B et C ne disposent pas de locaux pour confectionner des repas. Les directions de chacune de ces écoles souhaitent mettre en place un service de restauration dite « en liaison chaude ».

Le prestataire devra livrer les repas les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis dans chaque école ou dans la ou les école(s) pour lequel il aura candidaté.

**Les élèves boursiers auront pour obligation de choisir le prestataire retenu par l'administration.**

Effectifs actuels demi-pensionnaires :

EPFA	EPFB	EPFC
184 (dont 145 boursiers)	224 (dont 66 boursiers)	151 (dont 99 boursiers)

Les créneaux de service des repas sont les suivants :

- les lundis et jeudis : entre la sonnerie signalant la fin des cours de la matinée et la sonnerie signalant la reprise des cours l'après-midi
- les mardis, mercredis et vendredis : depuis la sonnerie signalant la fin des cours de la matinée jusqu'à la prise en charge des enfants par les parents ou jusqu'à 14h00

L'organisation du service et les repas proposés aux élèves devront être qualitatifs, tant notamment sur le plan gustatif que sur le plan nutritionnel.

L'organisation générale du service doit impérativement suivre l'objectif d'une prestation de qualité proposée au public concerné.

Les opérations de facturation et d'encaissement seront effectuées par le lycée français. Le prestataire enverra une facture mensuelle globale au LFT.

Le prestataire devra faire une proposition à chaque école pour l'implantation du réfectoire et des outils de distribution (chauffe-plat, réfrigérateur, point d'eau...).

Le prestataire sera en charge des missions suivantes :

- l'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant dans son offre alimentaire et conformément au cahier des charges « prestation alimentaire » (annexe 1) ;
- la fabrication des repas au sein d'un laboratoire. La prestation sera réalisée conformément aux menus définis et **en respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en matière de restauration collective** ;
- l'acheminement et la distribution des repas dans les écoles ;
- L'achat, le stockage et la distribution de serviettes jetables ;
- L'achat et le stockage de l'ensemble des consommables nécessaires pour assurer la mission (barquettes, film...) ;
- La collecte des bio déchets, dans des conditions optimales d'hygiène
- La gestion, l'encadrement et la formation du personnel affecté au service sur la durée du contrat pendant le temps de la restauration ;
- le conseil, si nécessaire, en matière de travaux à l'initiative du propriétaire des locaux de restauration

Le prestataire fera face, dans les conditions financières définies ci-après, à tout accroissement des effectifs.

Le prestataire s'engage annuellement sur les prix unitaires de repas comprenant les charges des différents postes correspondants aux prestations fournies aux usagers, ainsi que sa rémunération. Ce prix unique (le même pour les boursiers et les non boursiers) devra être inférieur au montant de la bourse à 100 % versée par le consulat pour la restauration scolaire (10 500 Ariary pour l'année scolaire 2019/2020), le prestataire n'assurant pas l'encadrement et l'animation des enfants en dehors des temps de repas.

La direction de chaque école est chargée du contrôle technique, juridique, financier et qualitatif des prestations fournies, ainsi que des conditions sociales d'emploi du personnel. Elle peut, à cet effet, soit procéder à tout contrôle sur justificatifs et sur place, soit mandater toute personne à cet effet.

## EXECUTION DU MARCHÉ

À compter du démarrage de l'exploitation, à savoir le 3 septembre 2019, le prestataire assure les missions définies au présent contrat.

## CARACTERE EXCLUSIF DU MARCHÉ

Le marché confère au prestataire l'exclusivité du service de restauration scolaire des écoles A,B et C ou de la (ou des ) école(s) choisie(s) par le prestataire **situé à l'intérieur de l'école.**

Les boursiers seront dans l'obligation de choisir le prestataire retenu par l'administration.

## BIENS MIS À LA DISPOSITION DU PRESTATAIRE

Pour les besoins de l'exécution du service, il est mis à la disposition du prestataire un local choisi conjointement avec la direction de chaque école. Ce local sera aménagé par l'école pour la bonne exécution de la prestation.

L'exploitation des espaces occupés devra être assurée dans le respect des réglementations applicables à la sécurité publique, à l'hygiène alimentaire et sanitaire.

#### Rémunération du prestataire

Le prestataire sera rémunéré par le lycée français sur présentation d'une facture mensuelle mentionnant le nombre d'élèves inscrits multiplié par le prix du repas (inférieur à 10 500 Ar) et par le nombre de repas servi mensuellement.

#### Impôts et taxes

L'occupant acquitte directement les impôts de toute nature auxquels il peut être assujéti du fait de son exploitation.

#### Modification affectant les biens mobiliers et immobiliers ou leur utilisation

L'occupant s'engage à respecter la destination des espaces occupés et ne peut modifier en tout ou en partie cette destination ou procéder à des aménagements à caractère mobilier ou immobilier qu'après demande écrite adressée à la direction de l'école correspondante.

Le bénéficiaire ne peut y abriter que des marchandises destinées à son activité. Il ne peut, sauf accord exprès de la direction, changer la disposition de tout ou partie des locaux et biens mis à sa disposition.

#### Entretien et réparation des locaux

Le bénéficiaire de l'autorisation devra laisser tous les locaux et parcelles occupés en bon état d'entretien et de réparation. Le bénéficiaire de l'autorisation s'engage à porter immédiatement à la connaissance de la direction du lycée français tout fait quel qu'il soit, notamment toute usurpation ou dommage susceptible de préjudicier aux locaux.

### NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE A LA CHARGE DU PRESTATAIRE

#### Locaux

Le prestataire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des locaux et des installations de la salle de restauration afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de marche et de propreté.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisants.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités sont à la charge du prestataire.

Les installations pourront faire l'objet de visites de contrôle par la direction du LFT.

#### Equipements et matériels

Le prestataire assure, à ses frais, le nettoyage et l'entretien courant des équipements et matériels de la salle de restauration afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de marche et de propreté.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisantes.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités sont à la charge du prestataire.

Les équipements et matériels pourront faire l'objet de visites de contrôle par la direction du LFT.

## AMENAGEMENT PROPOSE PAR LE PRESTATAIRE

Le prestataire pourra, pendant la durée du marché, proposer une modification de l'espace dédié à la restauration : mise en place de nouveaux concepts de distribution des repas ; réaménagement spatial ; acquisition (à la charge du LFT) de nouveaux matériels.

## EXPLOITATION DU SERVICE DE RESTAURATION

### MISE EN EXPLOITATION - PRINCIPES GENERAUX D'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent marché, le prestataire s'engage, à assurer la sécurité et le bon fonctionnement du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la fabrication et de la distribution des repas.

### REGLEMENT DE SERVICE

Un règlement de service en annexe 2 du présent CCP précise les conditions dans lesquelles le prestataire effectue les différentes missions qui lui incombent en vertu du présent marché.

## SURVEILLANCE ET ANIMATION

### SURVEILLANCE DU REPAS ET DE LA RECREATION

**Les différentes écoles ont la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire (ou périscolaire) de l'après-midi. Le prestataire est chargé de la bonne exécution du service de distribution des repas aux élèves.**

## PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Le cahier des charges de la prestation alimentaire est défini dans l'annexe 1.

### POLITIQUE NUTRITIONNELLE ET PROGRAMME ALIMENTAIRE

Dans l'élaboration des menus et des repas, le prestataire devra prendre en compte les besoins nutritionnels spécifiques des enfants.

Les menus seront proposés aux directions des écoles, avec avis consultatif.

La composition des repas et la sécurité des aliments seront conformes à la réglementation.

## **CONTROLE PAR CHACUNE DES DIRECTIONS DES ECOLES DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE**

### MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le prestataire s'assure que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Il appartient aux parties de prendre, selon la répartition des responsabilités définie au présent contrat, toutes mesures nécessaires en ce qui concerne la salle de restauration.

Le prestataire instruit les personnels placés sous son autorité et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

### CONTROLES ASSURES PAR LE PRESTATAIRE

Le prestataire est tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de suspicion de toxi-infection, ces échantillons sont remis à la direction de l'école concernée. Ils seront analysés par des services de contrôle.

Les directions des écoles demandent à leur prestataire de mettre tout en œuvre pour assurer une traçabilité totale des produits servis sur la restauration scolaire.

## **PERSONNEL DU PRESTATAIRE**

### PERSONNEL RECRUTE PAR LE PRESTATAIRE

Pour l'exécution du présent contrat, le prestataire recrute et plus généralement gère sous sa seule et entière responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution du service qui lui est confié. Il assure l'organisation et le contrôle du travail du personnel. Il affecte, en conséquence, au fonctionnement du service, le personnel qui lui est nécessaire, en nombre et qualification, pour remplir sa mission.

Le prestataire est tenu d'appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière sociale et de législation du travail.

### SURVEILLANCE MEDICALE EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance et à l'hygiène corporelle du personnel, et notamment de ceux qui manipulent les denrées. Le suivi médical des personnels vise à protéger d'une part la santé du salarié et d'autre part, celle des consommateurs.

## **DISPOSITIONS FINANCIERES**

### CADRE GENERAL

Le prestataire s'engage sur un prix unitaire (et unique) des repas qui sera inférieur au montant de la bourse (100 %) accordée par le consulat pour les prestations alimentaires. L'exécution annuelle du Contrat débute le 1er jour de l'année scolaire et se termine le dernier jour des grandes vacances de l'année scolaire.

## TARIFS DES REPAS SERVIS AUX USAGERS – TARIFICATION ET ENCAISSEMENT

Le prestataire fixe les tarifs des repas applicables aux usagers. (Obligatoirement inférieur au montant de la bourse 100 % accordée par le consulat pour les prestations alimentaires : 10 500 Ariary pour l'année scolaire 2019/2020).

Les opérations de facturation des repas auprès des usagers sont réalisés par le LFT.

Le prestataire encaisse les recettes correspondantes directement auprès du lycée français.

### DISPOSITIONS FISCALES

Tous les impôts et taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service sont à la charge du prestataire.

## MESURES D'URGENCE

### MESURES D'URGENCE

Le Proviseur du lycée Français peut prendre d'urgence en cas de carence grave du prestataire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

## RESPONSABILITES ET ASSURANCES

### JUSTIFICATIONS DES ASSURANCES

Toutes les attestations d'assurance du prestataire sont communiquées aux différentes directions des écoles. Le prestataire leur adresse à cet effet chaque police et avenant signés.

## FIN DE CONTRAT

### CAS DE FIN DE CONTRAT

Le Contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues ci-après :

- 1) En cas de déchéance du prestataire
- 2) A sa date d'expiration

### SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le prestataire n'assure pas le service dans les conditions prévues par le contrat depuis plus de cinq jours, la direction du LFT peut prononcer la déchéance du prestataire.

La déchéance pourra notamment être prononcée dans les cas suivants :

- cessation d'activité
- fonctionnement dans des conditions mettant gravement en péril l'hygiène et la sécurité
- en cas d'impossibilité de reprendre le service après une mise en régie provisoire.

# Annexe 1

## Cahier des charges de la prestation alimentaire

### Préambule

- Les repas sont fabriqués dans une cuisine centrale (un laboratoire conforme aux normes et réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- les légumes frais seront favorisés, y compris pour l'accompagnement
- les menus doivent être simples pour être adaptés aux enfants. Les libellés des menus doivent être simples et compréhensibles par les enfants
- des épices seront proposées pour ajuster les plats au goût de chacun
- le prestataire devra être en mesure de préparer des pique-niques les jours de sortie scolaire à la demande de la direction de l'école (ceux-ci devront être composés à minima d'un sandwich, d'une petite bouteille d'eau et d'un fruit)

NB : il sera proposé une alternative sans porc les jours où du porc sera au menu

## 1. L'offre alimentaire

### 1.1. Les différents types de convives

- Les enfants d'âge maternel (3 à 6 ans)
- Les enfants d'âge élémentaire (6 à 12 ans)

### 1.2. L'élaboration des menus

- Les projets de menus sont établis par le prestataire
- Ils sont soumis à la direction des écoles pour avis

### 1.3. Les différentes prestations alimentaires demandées

- Les fréquences recommandées par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de nutrition de service des plats pour les repas doivent être respectées à ce titre, il convient de faire un plan alimentaire sur un minimum de 20 repas
- Chaque jour, il devra y avoir au minimum une entrée, un plat (protidique avec garniture ou accompagnement) un produit laitier et un dessert respectant les fréquences du GEMRCN

### 1.3. La qualité du repas

Outre les principaux signes de qualité attendus et rappelés dans le préambule :

- La présentation de l'assiette est fondamentale : le plat doit être appétissant et bien présenté.
- il est demandé d'assurer une variété dans les propositions des menus, dans le respect de la saisonnalité.

### 1.4. Les grammages

- Il est demandé au prestataire de respecter le grammage préconisé par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de nutrition (voir annexe 5). Il est demandé d'appliquer la fourchette haute du grammage recommandé

- Une quantité supplémentaire de féculents et légumes accompagnant le plat principal serait apprécié, de manière à permettre aux enfants qui le souhaitent d'être resservis.

## 2. Les denrées alimentaires

### 2.1. Prescriptions générales

- Pour tous les produits, la réglementation en vigueur est à respecter.
- Les temps de cuisson doivent tenir compte des temps de remise en température de manière à obtenir un produit final cuit à point
- Les aliments doivent avoir une texture variée. L'accumulation de préparations moulinées et d'aliments hachés est à éviter.
- Il est demandé de respecter la saisonnalité des produits et de favoriser les circuits courts.

### 2.2. Prescriptions relatives aux viandes

- La fourniture d'abats est proscrite
- Le prestataire devra être dans la possibilité de fournir les documents attestant de la qualité des viandes choisies. Il précisera le type de morceau.
- Les viandes seront dégraissées de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisses.

### 2.3. Prescriptions relatives aux fruits, légumes, légumes secs et féculents

- Il est demandé de suivre la saisonnalité des fruits et des légumes, afin de garantir l'approvisionnement en produits
- Les fruits et légumes seront frais de préférence. Aussi souvent que possible, l'accompagnement sera préparé à base de légumes frais.
- les fruits seront présentés découpés (selon les fruits) pour limiter le gaspillage
- les crudités et légumes seront issues de l'agriculture biologique ou de circuits courts
- Les purées de pommes de terre seront fraîches aussi souvent que possible. Les purées de légumes également.

## 3. Autres prescriptions alimentaires

- Le prestataire sera attentif à limiter l'utilisation de produits reconnus comme hautement allergènes (arachides, glutamate, etc.)
- Le prestataire veillera à limiter autant que possible l'utilisation de sel, de sucre et de matière grasse. Une attention particulière sera portée aux quantités utilisées dans les préparations afin d'éviter les excès de ces produits.
- Les menus seront variés pour favoriser l'éducation au goût, la découverte d'une grande variété de produits et de saveurs mais devront rester simples.
- Les menus seront élaborés en fonction des saisons de manière à favoriser le plus possible l'approvisionnement en produits frais.
- Les préparations doivent être adaptées aux enfants : les plats ne doivent pas être trop épicés, ni trop saucés. Les épices sont mises à disposition à côté.
- L'eau servie aux enfants devra être potable : filtrée ou provenant de bouteilles cachetées



## Annexe 2

### Règlement de service

#### ARTICLE I - DISPOSITIONS GENERALES

La restauration scolaire des écoles A,B et C est organisée par leur direction. Le prestataire est chargé de la production, de l'acheminement (en liaison chaude) et du service des repas.

#### ARTICLE II - PRESTATION DU PRESTATAIRE – CONTOUR DE LA PRESTATION

Sont concernés les repas, destinés aux usagers de la restauration scolaire des EPFA, EPFB et EPFC.

**Le prestataire est coresponsable de la surveillance des enfants pendant le repas.** Chaque direction décline toute responsabilité en cas de réaction allergique notamment :

- dans le cas où l'enfant allergique consommerait d'autres aliments que ceux composant son repas
- si malgré les précautions prises dans l'exécution de la prestation, un enfant consommant des repas développait une allergie nouvelle
- si l'allergie n'a pas été déclarée dans le cadre d'un Projet d'accueil individualisé (PAI)

#### ARTICLE III - HORAIRES DES REPAS

Les repas seront servis à partir de 12H00 et jusqu'à 13H15.

#### ARTICLE IV - INSCRIPTION AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

L'inscription au service de la restauration scolaire s'effectue auprès de chaque école. Le nombre de repas à servir est ensuite communiqué au prestataire.

#### ARTICLE V – FACTURATION - RÈGLEMENT DES PRIX DE REPAS

Chaque repas commandé par les familles au moment de l'inscription donne lieu à facturation, sauf cas dérogatoire comme :

- absence pour maladie justifiée par un certificat médical
- absence due à un cas de force majeure

#### ARTICLE VI - OBLIGATIONS DU PERSONNEL DU PRESTATAIRE

##### HORAIRES

Les employés doivent respecter les horaires de travail qui leur sont impartis, conformément à la législation en vigueur sur la durée de travail.

##### TENUES

Chaque salarié doit se trouver à son poste, en tenue de travail, aux heures fixées pour le début et à la fin de son service.

## **ARTICLE VII : TENUE DE SERVICE ET RESPECT DES REGLES D'HYGIENE**

Durant le temps de présence et de service, le personnel doit porter la tenue complète mise à sa disposition par le prestataire. Il doit également se conformer, dans l'exécution de ses tâches, aux règles d'hygiène en vigueur.

## **CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS QUALITATIVES**

### **COMMUNICATION DES MENUS**

Les menus mensuels seront envoyés par mail aux directions des écoles pour avis. Ils seront également envoyés chaque semaine aux parents par mail.

Les menus seront distribués par le prestataire dans l'école pour affichage, la semaine précédente.

Les libellés doivent être simples, facilement compréhensibles des enfants.

Ils doivent contenir les informations relatives aux produits allergènes.

### **TRACABILITE**

Une traçabilité des produits est mise en place. Elle permettra de fournir à chaque direction les informations nécessaires sur les produits servis dans les écoles.

## **CHAPITRE IX - DISPOSITIONS D'APPLICATION**

### **ENTRÉE EN VIGUEUR**

Le présent règlement de service entre en vigueur à la même date que le marché de restauration.

### **MODIFICATIONS**

Les dispositions techniques d'organisation du service, portées au présent règlement de service, pourront faire l'objet de modifications, en accord avec le prestataire.

### **CLAUSE D'EXECUTION**

La direction du LFT est chargée de l'exécution du présent règlement.

## **Annexe 3**

### **Entretien et petites réparations du prestataire dans la salle de restauration**

#### **1/ nettoyage**

##### **Liste des tâches de nettoyage**

Nettoyage des sols : quotidien

Nettoyage des murs à hauteur d'homme : quotidien

Nettoyage des murs en hauteur : hebdomadaire

Nettoyage des plafonds : mensuel

Nettoyage des huisseries et des portes : quotidien

Nettoyage des équipements de restauration : quotidien

Mobiliers (dessus de tables et chaises) : quotidien

Mobiliers (dessous de tables et piétements) : hebdomadaire

Murs zones d'éclaboussures : quotidien

Equipements de restauration (y compris containers à déchets) : quotidien

Nettoyage approfondi général de la salle de restauration le dernier jour précédent les grandes vacances scolaires : annuel

#### **2/ autres charges du prestataire**

Sont à sa charge :

- les polices d'assurances
- les consommables tels que les nettoyeurs, produits sanitaires, les films, les barquettes, les sacs poubelle
- le linge (toute tenue de service, y compris les chaussures)
- les fournitures administratives liées au fonctionnement de la cuisine

## Annexe 4

### Grammage GEMRCN et fréquence recommandée sur 20 repas

TABLEAU GEMRCN DES GRAMMAGES RECOMMANDÉS (3 pages)			
PRODUITS (Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)	Enfants en classe Maternelle	Enfants en classe Élémentaire	Adolescents et Adultes
<b>REPAS PRINCIPAUX</b>			
<b>PAIN</b>	40	50	de 50 à 100
<b>CRUDITÉS sans assaisonnement</b>			
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
<b>CUIDITES sans assaisonnement</b>			
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
<b>ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)</b>	60	80	100 à 150
<b>ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES</b>			
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
<b>PREPARATIONS PATISSIERES SALEES</b>			
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
<b>ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE</b> (poids de la matière grasse)	5	7	8



PRODUITS (Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)	Enfants en classe Maternelle	Enfants en classe Élémentaire	Adolescents et Adultes
<b>VIANDES SANS SAUCE</b>			
<b>BŒUF</b>			
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
<b>VEAU</b>			
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 de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
<b>AGNEAU-MOUTON</b>			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os	0	80	100 à 120
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
<b>PORC</b>			
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	1	2	2 à 3
Saucisse Toulouse, Montbéliard, Morteau	50	70	100 à 120
<b>VOLAILLE-LAPIN</b>			
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
Finger, beignets, nugget's 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 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
<b>ABATS</b>			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200
<b>OEUFS (plat principal)</b>			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
<b>POISSONS (Sans sauce)</b>			
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,...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers	0	0	150 à 170

PRODUITS (Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)	Enfants en classe Maternelle	Enfants en classe Élémentaire	Adolescents et Adultes
<b>PLATS COMPOSÉS</b> (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
<b>LEGUMES CUITS</b>	100	100	150
<b>FÉCULENTS CUITS</b>			
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)	/	/	/
<b>SAUCES POUR PLATS</b> (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	5	7	8
<b>FROMAGES</b>	20	30	30 à 40
<b>PRODUITS LAITIERS FRAIS</b>			
Fromage blanc, fromages frais	100 à 120	100 à 120	100 à 120
Yaourt	100-125	100-125	100-125
Petit suisse	60	60	120
Lait demi-écrémé en ml (menu 4 composantes)	125	125	125(2)
Lait infantile ou équivalent (en ml)	/	/	/
<b>DESSERTS</b>			
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 portionnées	40	40	60
Pâtisseries fraîches ou surgelées à portionner	60	60	80
Pâtisserie sèche emballée	30	30	50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
<b>PURS JUS DE FRUITS (en ml)</b>	/	/	/
<b>GOUTER, COLLATION</b>			
Pain	40	50	80
Biscuits secs	/	/	/
Céréales	30 à 40	/	/
Pâtisseries sèches emballées	30	30	50
Confiture, chocolat, miel	20	20	30
Fruit cru	100	100	100 à 150
Fruit cuit	100	100	100 à 150
Lait 1/2 écrémé (en ml)	125	160	250
Pur jus de fruits (en ml)	/	/	/
Yaourt	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Fromage blanc	100	100	100
Fromage	20	30	30 à 40
Petit suisse	60	60	120
Lait infantile ou équivalent (en ml)	/	/	/



Objectif nutritionnel	Période de 20 repas successifs	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence réglementaire	Fréquence observée
Fibres et vitamines	Crudités de légumes ou fruits frais, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits frais						10/20 mini	
	Desserts de fruits crus						8/20 mini	
	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20	
	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20	
Calcium	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion						8/20 mini	
	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion						4/20 mini	
	Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion						6/20 mini	
Fer et oligo-éléments	Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau ou abats de boucherie						4/20 mini	
	Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % d'une portion usuelle de poisson et ayant un P/L $\geq 2$						4/20 mini	
	Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70 % d'une portion usuelle pour la denrée protidique des plats composés						3/20 maxi	
Matières grasses	Entrées contenant plus de 15 % de matières grasses						4/20 maxi	
	Desserts contenant plus de 15 % de matières grasses						3/20 maxi	
	Produits contenant plus de 15 % de matières grasses à frire ou pré-frits						4/20 maxi	
	Plats protidiques ayant un rapport P/L $\leq 1$						2/20 maxi	
Sucres	Desserts contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de matières grasses						4/20 maxi	

Source : M.-L. Huc, membre du GEM RCN