

**GROUPEMENT DE COMMUNES
FERRIÈRE-SUR-BEAULIEU ET
BEAULIEU-LÈS-LOCHES**

**FOURNITURE DE REPAS
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION
SCOLAIRE MUNICIPALE**

**DOSSIER DE CONSULTATION DES
ENTREPRISES
GRAMMAGES**

GRAMMAGE DES ENTRÉES

Aliments	Primaires	Maternelles	Adultes
<u>Crudités :</u> Concombres, carottes râpées, céleris, ... Melons	100 g 150 g	80 g 120 g	100 g 150 à 200 g
<u>Charcuterie seule :</u> Pâté de foie, pâté de campagne, Salamis, ...	30 g 30 g	30 g 20 g	60 g
Crudités + Charcuterie	70 g + 20 g	60 g + 10 g	80 g + 40 g
Sardine	2	Beurre de sardine	2 + beurre
Maquereau	40 g	0	60 g

GRAMMAGE VIANDES CRUES POUR CUISSON

Aliments	Primaires	Maternelles	Adultes
Bœuf braisé	100 g	80 g	180 g
Bourguignon	110 g	80 g	180 g
Croquettes de bœuf (poids unit. : 30 g)	2	2	3
Steack haché	100 g	80 g	120 g
Escalope	100 g	80 g	120 g
Hachis parmentier (viande)	90 g	80 g	120 g
Lapin	1/7	1/10	1/7
Poulet	1/4/1 kg	1/4/850 g	1/4/1 kg
Rôti de bœuf	100 g	80 g	120 g
Rôti de dinde	100 g	80 g	130 g
Rôti de porc	100 g	80 g	130 g
Rôti de veau	100 g	70g	130 g
Saucisse "chipolatas" (poids unit. 60 g)	2	1	3
Sauté de dinde	110 g	100 g	130 g
Brandade de poisson (poisson)	90 g	100 g	130 g
Lieu pané	100 g	50 g	150 g

GRAMMAGE VIANDES CUITES

Aliments	Primaires	Maternelles	Adultes
Bœuf braisé	80 g	60 g	120 g
Bourguignon	80 g	60 g	120 g
Croquettes de boeuf (poids un. : 30 g)	2	2	3
Steack haché	70 g	60 g	2 tr. de 50 g
Escalope	1	1	1
Hachis parmentier avec purée	250 g	200 g	280 g
Jambon supérieur	60 g	50 g	2 tr. de 50 g
Lapin	1/7	1/10	1/7
Poulet	1/4	1/4	1/4
Rôti de bœuf	70 g	60 g	2 tr. de 50 g
Rôti de dinde	70 g	60 g	2 tr. de 50 g
Rôti de porc	70 g	60 g	2 tr. de 50 g
Rôti de veau	70 g	60 g	100 g
Saucisse "chipolatas" (poids un. 60 g)	2	1	3
Sauté de dinde	110 g	100 g	130 g
Brandade de poisson avec purée	250 g	200 g	280 g
Lieu pané (unité 50 g)	2	1	3

GRAMMAGE LÉGUMES CUITS

Aliments	Primaires et adultes	Maternelle
Carottes (bourguignon, au jus, à la crème, en purée, à la tomate)	150 g	120 g
Céleri branche	70 g + 80 g P. de T.	50 G + 70 g P. de T.
Choux de Bruxelles	70 g + 80 g P. de T.	50 G + 70 G P. de T.
Choux fleur – Entrée avec P. de T.	100 g + 50 g P. de T.	80 g + 40 g P. de T.
Choux pommes	100 g + 80 g P. de T.	80 g + 60 g P. de T.
Epinards	80 g + 70 g P. de T.	60 g + 60 g P. de T.
Haricots secs	180 g	150 g
Haricots verts avec P. de T.	80 g + 70 g P. de T.	70 g + 50 g P. de T.
Lentilles	180 g	150g
Macédoine de légumes en jardinière	80 g + 70 g P. de T.	70 g + 50 g P. de T.
Petits pois	150 g	120 g
Pommes de terre :		
Purée	200 g	180 g
Parmentier	200 g	180 g
Vapeur	150 g	120 g
Sautées	180 g	150 g

GRAMMAGE LEGUMES CRUS POUR CUISSON

Carottes à la tomate : 200 g.

FROMAGES

Aliments	Primaires	Maternelles	Adultes
Camembert	en 8	en 12	en 6
Chèvre	0	0	en 8
Edam	30 g	15 g	40 g
Crème de gruyère	1 unité	1 unité	1 unité
Pyrénées	30 g	15 g	40 g
Saint Paulin	30 g	15 g	40
Tome de Savoie	30 g	15 g	40 g