

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS						
	Réglementation 30 09 2011			Cuisine centrale Saint maur des fossés		
PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER	DÉJEUNER OU DÎNER
en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	des enfants en classe maternelle	des enfants en classe primaire	des adolescents en collège ou lycée	des enfants en classe maternelle	des enfants en classe primaire	adultes
<b>ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES</b>						
Crêpes, nems, beignets	50		100	Non servis		
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120	Non servis		
Pizza, tarte salée	70	70	90	85	105	130
<b>VIANDES (sans sauce)</b>						
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3	1	2	3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5	Non servis		
Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	50	70	100 à 120	80	80	120 ou 130
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100	Non servis		
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100	80	80	120
<b>POISSONS (sans sauce)</b>						
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120	90 60 gr pour les paupiettes	125	180
<b>PLATS COMPOSÉS</b>						
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120	50 à 70 (1)	70 à 90	90 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300	160 à 200	200 à 220	310 à 400
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200	115	155	230
Quenelle	60	80	120 à 160	100	150	200
<small>(1) les raviolis ne sont pas proposés dans les menus sauf en cas de dépannage, le poids en denrée protidique est de 30 g pour une enfant de maternelle</small>						
<b>DESSERTS</b>						
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45		40-60	50 à 65	50 à 65	50 à 65
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80	50 à 65	50 à 65	50 à 65
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30	30-50		25-45	25-45	25-45
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120	Non servis		
Mousse (en cl)	10 à 12			10 à 12	10 à 12	10 à 12