

**COMMUNE DE US**  
**95450**



**MARCHE POUR LA FOURNITURE DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE POUR LE SERVICE DE  
RESTAURATION SCOLAIRE ET L'ALSH  
DE LA COMMUNE D'US**

**CCTP**

**Marché à Procédure Adaptée**

**Désignation de la collectivité :**

Mairie de Us  
Rue de la Libération  
95450 US  
Tél. : 01 34 66 01 16  
Fax : 01 34 66 06 35  
Mairie.us.95@wanadoo.fr

**Ordonnateur :**

Monsieur le Maire d' Us

**Suivi administratif :**

Secrétariat

## SOMMAIRE

<b>Article 1 – Définition des prestations</b>	<b>3</b>
✓ Quantification des prestations	3
✓ Structure des repas	5
<b>Article 2 – Elaboration des menus</b>	<b>5</b>
2.1 Structure de l'offre alimentaire	5
2.2 Caractéristiques à intégrer dans l'offre alimentaire du prestataire	5
2.3 Choix des menus	6
2.4 Information et affichage des menus	6
<b>Article 3 – Spécifications et conditions de livraison</b>	<b>6</b>
3.1 Spécifications qualitatives	6
3.2 Commande et conditions de livraison des repas	6
3.3 Distribution des repas	7
3.4 Conditions de stockage et de remise en température des repas	7
<b>Article 4 – Conditions d'exécution des prestations : moyens de fonctionnement</b>	<b>8</b>
4.1 Le personnel	8
4.2 Les locaux et le matériel	8
4.3 Conditions de reconduction	8
<b>Article 5 – Annexes</b>	<b>8</b>
Annexe 1 – Grammages minimaux des portions servies	9
Annexe 2 – Fréquence de présentation des plats	12

## Article 1 – Définition des prestations

- **Quantification des prestations**

### 1.1.1 Restauration scolaire : estimation du nombre de repas servis

Catégorie	Nombre de repas par jour
Enfants de 3 à 5 ans	Env. 35
Enfants de 6 à 12 ans	Env. 80

### 1.1.2 ALSH mercredi

#### 1.1.2.1 Estimation du nombre de repas le mercredi

Catégorie	Nombre de repas le mercredi
Enfants de 3 à 5 ans	Env. 15
Enfants de 6 à 12 ans	Env. 30

### 1.1.3 ALSH vacances scolaires semaine n°43 en 2021 et n°8 et 17 en 2022 et du 07/07 au 29/07/2022.

#### 1.1.3.1 Estimation du nombre de repas sem n°43 en 2021 et n°8 et 17 en 2022

Catégorie	Nombre de repas par jour
Enfants de 3 à 5 ans	Env. 15
Enfants de 6 à 12 ans	Env.20

- **Structure des repas**

Les candidats doivent veiller à la qualité gustative ainsi qu'à la valeur nutritionnelle et calorique des repas, en s'efforçant de lutter contre les déséquilibres alimentaires. En conséquence, les candidats limitent l'apport en matières grasses, garantissent un apport protéique suffisant et servent chaque jour des menus équilibrés et riches en nutriments protecteurs, digestibles, variés, tenant compte des catégories de rationnaires.

Pour chacun de ces engagements concernant la qualité des repas, nature, qualité nutritionnelle des denrées, grammages et qualité gustative des produits finis, qualité de présentation..., les candidats devront obligatoirement indiquer, au regard de ceux-ci, les moyens de contrôle qu'ils proposent et des suggestions de pénalités en cas de manquement.

### Déjeuners

- **Prescriptions alimentaires**

Tous les repas sont proposés avec cinq composants principaux :

↳ Une entrée chaude ou froide (charcuterie, crudités, légumes cuits, féculents cuits...)

- ☞ Un plat protidique principal (œufs, poissons, viandes...)
- ☞ Un plat d'accompagnement (céréales, féculents, légumes...)
- ☞ Un fromage ou autre produit laitier
- ☞ Un dessert (fruits crus ou cuits, laitages, pâtisseries...)

Les serviettes seront fournies par la commune.

Les condiments tels que sel, poivre, vinaigrette et moutarde accompagneront les plats servis. Ils seront livrés en conditionnement standard, selon une périodicité définie par le prestataire.

Le prestataire pourra proposer la fourniture du pain, en précisant le coût d'une option avec un prix par baguette.

Les repas sont également accompagnés de l'eau du réseau public.

- ***Grammages des portions servies***

Les grammages minimaux des portions servies sont conformes à la recommandation relative à la nutrition de juillet 2015, élaborée par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et figurant en annexe 1 au présent CCTP.

Les grammages des portions, prêtes à consommer, sont exprimés en poids net dans l'assiette.

- ***Approvisionnement et qualité des produits***

Le prestataire effectue les approvisionnements nécessaires à la préparation des repas auprès de ses fournisseurs. Il doit présenter la liste de ses fournisseurs.

Le prestataire s'engage à faire en sorte que les plats soient de qualité et en quantité suffisante.

### **Fruits et légumes**

Tous les fruits et les légumes frais sont d'origine française ou de l'Union européenne. Les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité suffisant pour le jour de la consommation prévu.

### **Viandes**

Spécifications communes à toutes les viandes :

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes.

Toutes les viandes sont d'origine française ou de l'Union européenne.

### **Produits laitiers**

Les fromages doivent répondre aux prescriptions des règlements en vigueur et notamment aux dispositions du décret du 26 octobre 1953 et modifié par les décrets du 2 mai 1959, 19 février 1960 et 10 août 1965. Ils doivent être en bon état de conservation et répondre aux normes fixées par les textes susvisés. Ils sont livrés au plus tôt J-2 avant la consommation.

#### ➤ Frites

Si elles sont surgelées, elles seront précuites, à réchauffer au four.

#### ➤ Additifs

Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire à la réglementation en vigueur en France.

#### ➤ Huiles, condiments et autres produits de base (sel, poivre, farine, sucre...)

Les huiles désignées dans la recommandation du 4 mai 2007 du GEMRCN au paragraphe 4.2.1.1. sont proscrites.

- **Menus de secours**

Les candidats doivent assurer la continuité du service en toute circonstance, aussi, afin de pallier tout problème (non livraison pour grève, intempéries, ou non-conformité du produit livré), ils doivent pouvoir informer la collectivité des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toute mesure de substitution pour assurer un service minimum.

- **Repas thématiques**

Les candidats doivent proposer aux enfants des écoles maternelle et élémentaire et de l'accueil de loisirs des repas spécifiques visant à marquer les principales fêtes calendaires, à développer l'éducation nutritionnelle (semaine du goût, repas végétarien...) et découvrir d'autres cultures et modes alimentaires.

## **Article 2 – Elaboration des menus**

### **2.1 Structure de l'offre alimentaire**

Les candidats proposent des menus tenant compte des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective (GEMRCN), et y intègrent les repas thématiques.

Au final, la composition de ces repas sera élaborée par le prestataire retenu en concertation avec la commission scolaire.

Les candidats respectent les fréquences de présentation des plats, en référence aux prescriptions du GEMRCN figurant en annexe 2 au présent CCTP. Ils doivent impérativement éviter la monotonie alimentaire et exclure les menus à jour fixe.

Les candidats doivent fournir des propositions de menus pour l'année scolaire, les périodes de fonctionnement de l'ALSH des mercredis en période scolaire et des semaines de vacances scolaires n°43 en 2021 18 et n°89 et 17 en 2022 et du 07/07 au 29/07/2022.

### **2.2 Caractéristiques à intégrer dans l'offre alimentaire des candidats**

Les produits agricoles frais servis en restauration devront prioritairement être de saison.

### **2.3 Choix des menus**

Les projets de menus mensuels sont établis par le prestataire retenu et envoyés à la commission scolaire, au moins la semaine précédant le mois de livraison. Le prestataire retenu doit tenir compte des demandes particulières, en rapport avec les menus, les animations, la présentation et la confection des plats.

Les modifications de menus effectuées par le prestataire ne sont tolérées par la collectivité qu'en cas d'événements exceptionnels et indépendants de sa volonté. Elle doit en être expressément informée au préalable et les modifications doivent être soumises à son accord. Le prestataire doit proposer des modifications de menus en appliquant les équivalences alimentaires, sans modifier la valeur nutritionnelle des repas.

Une carte des constants devra être proposée par le prestataire afin de pallier aux choix d'un menu qui ne conviendraient pas.

## 2.4 Information et affichage des menus

La collectivité assure l'affichage des menus ainsi que de toute information proposée par le prestataire retenu à destination des convives ou de leurs parents, aux emplacements prévus à cet effet sur le site internet de la commune, au restaurant scolaire, et dans les écoles maternelle et élémentaire de la commune.

## **Article 3 – Spécifications et conditions de livraisons des repas**

### 3.1 Spécifications qualitatives

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur sur les denrées alimentaires et être conformes notamment :

- ↪ aux spécifications techniques inscrites dans les recommandations du GEMRCN, en particulier la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition (toute recommandation nouvelle du GEMRCN devant être prise en compte par le prestataire),
- ↪ à la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire,
- ↪ à la circulaire interministérielle n° 2002-004 du 3 janvier 2002 relative à la sécurité des aliments.

Toute denrée ou produit utilisé doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur. Les candidats doivent pouvoir mettre à disposition de la collectivité, sur sa demande, tout document permettant de connaître l'origine des produits.

Les candidats garantissent à la collectivité la provenance des viandes bovines en s'assurant de la conformité de leur étiquetage, conformément aux dispositions du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage de la viande bovine dans les établissements de restauration. Les candidats n'utiliseront pas de denrées contenant des Organismes Génétiquement Modifiés.

### 3.2 Commande et conditions de livraisons des repas

La commande des repas au prestataire est effectuée par la collectivité au plus tard à 10 heures la veille de la livraison des repas. À défaut, la collectivité acceptera de commander les repas au prestataire le mercredi midi pour les repas servis les lundis, mardis et mercredis, et le lundi avant 16 heures pour les repas servis les jeudis et vendredis.

➤ Le conditionnement des mets devra :

- ↪ Respecter l'ensemble des réglementations sanitaires en vigueur :
  - Livraison des aliments en liaison froide à une température comprise entre 0°C à + 3°C, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 21 janvier 2005 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
  - Conditionnement effectué en continu,
  - Refroidissement rapide conforme aux normes des dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- ↪ Être présentés en barquettes jetables (par 6 ou 8 portions pour l'élémentaire et pour la maternelle)
- ↪ Le conditionnement peut s'effectuer en bacs gastronomes inox type GN 1/1 ou GN 1/2 de taille et de profondeur différentes selon les exigences du contenu ou des effectifs. Ces bacs doivent être filmés individuellement. Après utilisation, ils sont nettoyés et désinfectés dans la cuisine du

restaurant scolaire. Avant chaque réutilisation, ils devront néanmoins subir les opérations de nettoyage réglementaires dans l'unité du prestataire retenu.

▼ Les candidats doivent :

- ↺ Prendre à leur charge les véhicules ainsi que tous les équipements nécessaires au transport,
- ↺ Relever les températures de l'enceinte frigorifique, au départ et à l'arrivée des marchandises,
- ↺ Tenir à jour un état récapitulatif de ces relevés,
- ↺ Faire assurer par leur personnel, le déchargement et l'entreposage des denrées dans les emplacements prévus à cet effet,
- ↺ Remettre, pour chaque prestation, une notice de remise en température, dressage, présentation...
- ↺ Fournir les accessoires liés aux repas : produits nécessaires à l'assaisonnement.  
Les serviettes de table sont fournies par la commune.

### **3.3 Distribution des repas**

Le titulaire du marché assure les services mentionnés ci-dessous, susceptibles de modification en fonction de l'évolution des besoins.

#### **3.3.1 Distribution des repas pour la restauration scolaire**

La livraison est effectuée au restaurant scolaire. Les déjeuners sont servis chaque jour scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

Le prestataire retenu livre les repas le jour même. La livraison sera effectuée avant 9h pour le repas du jour.

#### **3.3.2 Distribution des repas pour l'ALSH du mercredi en période scolaire et pour l'ALSH des semaines de vacances scolaires n°43 en 2021 18 et n°89 et 17 en 2022 et du 07/07 au 29/07/2022.**

La livraison est effectuée au restaurant scolaire. Le prestataire retenu livre les repas le jour même. La livraison sera effectuée avant 9h pour le repas du jour.

### **3.4 Conditions de stockage et de remise en température**

Les repas sont déposés par le prestataire dans des enceintes frigorifiques de la commune à une température comprise entre 0°C et +3°C. Le personnel municipal prend en charge la mise en œuvre, la remise en température et la présentation des repas. Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats doit être optimum au moment du service. Les manipulations engendrées pour les besoins de ces préparations doivent respecter les dispositions prévues par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, à savoir :

- ↺ La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur,
- ↺ Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont retirées de l'enceinte frigorifique dans un délai maximum de deux heures précédant la consommation tout en respectant la chaîne du froid.

## **Article 4 – Conditions d'exécution des prestations : moyens de fonctionnement et conditions de reconduction**

### **4.1 Le personnel**

Le personnel municipal prend en charge la mise en œuvre, la remise en température, la présentation des repas au sein de la « cuisine satellite ». Les agents sont placés sous l'autorité administrative du Maire.

#### **4.2 Les locaux et le matériel**

Afin d'assurer la fourniture des repas en liaison froide, la collectivité dispose d'une cuisine satellite dans l'enceinte du restaurant scolaire, équipée des matériels nécessaires à la réalisation des prestations, à l'exception du véhicule nécessaire au transport des repas et des denrées depuis la cuisine centrale, fourni par le prestataire retenu.

L'entretien des locaux des salles de restaurant, de la cuisine satellite et des différents matériels est assuré par le personnel municipal.

#### **4.3 Conditions de reconduction**

Le marché est passé pour une période d'un an à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2021.

Le présent marché pourra être prorogé par reconduction tacite sur accord des deux parties pour l'année civile et à 2 reprises. La durée totale ne pourra pas excéder 3 années, jusqu'au 31 août 2024, sans que le titulaire du marché ne puisse s'y opposer.

### **Article 5 – Annexes**

#### **5.1 Annexe 1 –**

#### **Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes**

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

Pour les enfants en maternelle et en classe élémentaire, prévoir des grammages spécifiques pour les dîners, les besoins en nutriments n'étant pas ceux des déjeuners (moins d'aliments protidiés, plus de légumes, céréale, produit laitier et fruit).



### REPAS PRINCIPAUX

<b>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)</b>	<b>Enfants en maternelle</b>	<b>Enfants en classe élémentaire</b>	<b>Adolescents, adultes</b>
<b>PAIN</b>	30	40	50 à 100
<b>CRUDITÉS sans assaisonnement</b>			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges 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 (ou segments en grammes)	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
Coeurs 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 FÉCULENTS</b> (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150

<b>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)</b>	<b>Enfants en maternelle</b>	<b>Enfants en classe élémentaire</b>	<b>Adolescents, adultes</b>
<b>ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES</b>			
Oeuf dur (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	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>ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES</b>			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
<b>ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE</b> (poids de la matière grasse)	5	7	8*
<b>VIANDES SANS SAUCE</b>			
<b>BOEUF</b>			
Boeuf braisé, boeuf sauté, bouilli de boeuf	50	70	100 à 120
Rôti de boeuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché de boeuf, viande hachée de boeuf	50	70	100
Hamburger de boeuf, autre préparation de viande de boeuf hachée	50	70	100
Boulettes de boeuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
<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, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	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	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>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)</b>	<b>Enfants en maternelle</b>	<b>Enfants en classe élémentaire</b>	<b>Adolescents, adultes</b>
<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 (avec os)	80		100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
<b>VOLAILLE-LAPIN</b>			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	2	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	50	70	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	100	140	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	50	70	100 à 120
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g 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>			
OEufs 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		120 à 140	
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers		150 à 170	
<b>PLATS COMPOSES</b>			
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	180	250	250 à 300

<b>PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)</b>	<b>Enfants en maternelle</b>	<b>Enfants en classe élémentaire</b>	<b>Adolescents, adultes</b>
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
<b>LEGUMES CUIITS</b>	100	100	150
<b>FÉCULENTS CUIITS</b>			
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	200	250
Frites	120	170	200 à 250
Chips	30	30	60
Légumes secs	120	170	200 à 250
<b>SAUCES POUR PLATS</b> (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	5	7	8
<b>FROMAGES</b>	16 à 20	16 à 30	16 à 40*
<b>LAITAGES</b>			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composants	125	125	250**
<b>DESSERTS</b>			
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100	80 à 100

**5.2 Populations en métropole, fréquences de services des aliments pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes**  
**FREQUENCE DE CONTRÔLE**

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du ... au ... (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L $\leq 1$						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L $\geq 2$						4/20 mini
Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de						4/20 mini

boucherie						
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf						- Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
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
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par						6/20 mini

portion						
Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, de choix dirigé, de menu conseillé, ou de libre-service.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire,...).

(3) dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners

(4) fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée

(5) Les salades de fruits surgelées, 100 % fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique





