

Qualité et caractéristiques des denrées utilisées pour la confection des repas

Il est rappelé que les menus seront de type « 4 composants ».

Cuisine familiale de bonne qualité. Les sauces seront élaborées le plus traditionnellement possible. Les assaisonnements doivent être simples, les sauces légères et pas trop épicées.

Le prestataire s'efforce d'éviter la monotonie alimentaire qui lasse les convives. Les menus à jours fixes ainsi que les menus types sont proscrits.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et permettre une digestion facile. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin et issues des règles de l'art, de sorte de ne pas rendre les aliments indigestes.

Les viandes grillées doivent être cuites à point. Les tranches de viande rouges devront être rosées, elles seront servies froides avec une sauce chaude.

Le prestataire limitera les aliments reconstitués et les panures (1 fois tous les 2 mois). Il exclura les produits à forte teneur en graisse et à valeur nutritionnelle faible (dont le rapport FIL est inférieur à 1).

Les produits transgéniques sont interdits. Les produits étiquetés « OGM » ne doivent pas être utilisés.

La présentation des plats doit être soignée. Les plats doivent être appétissants. La présentation définitive des plats incombe au personnel des offices qui devra ajouter dans certains plats une garniture simple fournie par le prestataire (persillade, feuille de salade, tomate, oeuf, ...).

PRODUITS FRAIS ET REFRIGERES

La fourniture de produits frais et réfrigérés concerne les produits des catégories suivantes :

- Viande et charcuterie ;
- Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées:
- Produits de la mer ou d'eau douce autre que surgelés ;
- Légumes et fruits préparés réfrigérés ;
- Fruits, légumes et pommes de terre (autre que surgelés) ;
- Produits laitiers ;
- Oeufs et ovo produits.

Le prestataire ne devra fournir en aucun cas des produits étiquetés avec O.G.M (organisme génétiquement modifié).

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage

- liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels) ;
- quantité nette (masse nette et (ou) masse nette égouttée) ;
- identification du lot de fabrication ;
- indication de la date et du lot de fabrication
- date limite de consommation ;
- reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpe le cas échéant ;
- les conditions particulières de conservation ;
- nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;

- lieu d'origine ou de provenance.

FOURNITURE DE VIANDES

Les fournisseurs devront livrer des viandes répondant aux spécifications techniques du GEMRCN pour chaque catégorie, et utiliser les dénominations fixées dans les codes des bonnes pratiques.

Toutes les viandes livrées doivent provenir d'animaux de boucherie nés, élevés et abattus en France. Les conditions de préparation devront respecter les normes en vigueur en matière d'hygiène du personnel, du matériel et des locaux.

Le prestataire indiquera, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

Bœuf	Viande bovine certifiée La viande de taureau est exclue
Veau	Label rouge
Porc	Certifié charcutier classé type 1 Jambon Label Rouge ou équivalent
Volaille	Classe A éviscérée sans abat Label rouge ou équivalent
Lapin	Exclus des menus
Agneau	Classé en R3
Abat	Langue uniquement

FOURNITURE DE PRODUITS DE LA MER OU D'EAU DOUCE AUTRE QUE SURGELES

Garantis sans arrête et sans peau

Poissons sauvages issus d'élevages inscrits dans le champ d'application de la charte de transparence des poissons d'élevage.

Exclusivement des poissons surgelés en mer pour les poissons sauvages.

Poisson panés : 25 % panure maximum.

FRUITS ET LEGUMES FRAIS

NORMES DE QUALITE A RESPECTER:

Des normes de qualité ont été définies au niveau communautaire.

Les fruits et légumes frais livrés devront ainsi être conformes au seuil minimal de qualité défini ci-après :

Les fruits et légumes doivent être :

- Entiers,
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- exempts d'odeur ou de saveur étrangère à leurs caractéristiques propres,
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient
- en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de
- supporter un transport et une maturation.

Classement en catégories selon les qualités intrinsèques des produits :

La catégorie souhaitée de fruits et légumes sont les catégories suivantes :

- Catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit exempt de défauts.
- Catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts

Catégorie EXTRA et I de saison
Utilisation de produits frais fortement privilégiée
Légumerie

FROMAGES :

- Fromages à la coupe majoritaire (coupe sur l'office)
- Variété de fromages la plus large possible
- De marque reconnue pour leur qualité et leur composition comportant une riche valeur nutritionnelle en calcium notamment sans gélatine animale
- Glucide : 14 g maximum pour 100 g de produits

LES OEUFS ET LES OVO PRODUITS

Utilisation de produits pasteurisés
Omelette fraîche maison

DISPOSITIONS GENERALES POUR LES PRODUITS APPERTISES, CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

Les produits appertisés, conserves et semi-conserves doivent être de marque reconnue pour leur qualité et leur composition.

REGLES GENERALES POUR L'EPICERIE

De marque reconnue pour leur qualité et leur composition
Pour l'assaisonnement, seules les huiles de colza et d'olive sont acceptées
Les vinaigrettes seront préparées sur l'office.

Les céréales et les pâtes servies seront issues de l'agriculture biologique.

PRODUITS SURGELES OU CONGELES :

La fourniture de produits surgelés ou congelés concerne quatre catégories :

- Poisson ;
- Steak haché ;
- Légumes en accompagnement ;
- Quelques desserts.

Les produits surgelés ou congelés doivent être de marque reconnue, pour leur qualité et leur composition.

PAIN

Le pain sera de qualité, fournie par le syndicat (boulangeries locales artisanales)