

La mention 0 signifie que le plat est déconseillé pour cette tranche d'âges.
 La mention / signifie que le plat ne correspond pas à cette tranche d'âges ou à ce repas.

PRODUITS (prêts à consommer en grammes)	ENFANTS EN MATERNELLES	ENFANTS EN PRIMAIRE	ADOLESCENTS ADULTES
REPAS PRINCIPAUX			
PAIN	40	50	DE 50 A 100
CRUIDITES SANS ASSAISONNEMENT			
AVOCAT (à l'unité)	1/4	1/2	1/2 A 1 PETIT
CAROTTES, CELERI ET AUTRES RACINES RÂPEES	50	70	90 A 120
CHOUX BLANC OU ROUGE EMINCE	40	60	80 A 100
CONCOMBRE	60	80	90 A 100
ENDIVE	20	30	80 A 100
MELON, PASTÈQUE	120	150	150 A 200
PAMPLEMOUSSE (à l'unité)	1/2	1/2	1/2
RADIS	30	50	80 A 100
SALADE VERTE	25	30	40 A 60
TOMATE	60	80	100 A 120
SALADE COMPOSEE A BASE DE CRUIDITES	40	60	80 A 100
CHAMPIGNONS CRUS	40	60	80 A 100
FENOUIL	40	60	80 A 100
CRUIDITES SANS ASSAISONNEMENT			
POTAGE A BASE DE LEGUMES (en litres)	1/8	1/6	1/4
ARTICHAUT ENTIER (à l'unité)	1/2	1/2	1
FOND D'ARTICHAUT	50	70	80 A 100
ASPERGES	50	70	80 A 100

BETTERAVES	50	70	90 A 120
CELERI	50	70	90 A 120
CHAMPIGNONS	50	70	100 A 120
CHOUX-FLEURS	50	70	90 A 120
CŒURS DE PALMIER	40	80	80 A 100
FENOUIL	40	80	80 A 100
HARICOTS VERTS	50	70	90 A 120
POIREAUX (blancs de poireaux)	50	70	90 A 120
SALADE COMPOSEE A BASE DE LEGUMES CUIITS	50	70	90 A 120
SOJA (germes de haricots mungo)	50	70	90 A 120
TERRINE DE LEGUMES	30	30	30 A 50
ENTREES DE FECULENT			
SALADE A BASE DE POMME DE TERRE, BLE, DE RIZ, SEMOULE OU PÂTES	60	80	100 A 150
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
ŒUF DUR (à l'unité)	1/2	1	DE 1 A 1,5
HARENG / GARNITURE	0	40	DE 40 A 60
MAQUEREAU	30	30	40 A 50
SARDINES A L'HUILE (à l'unité) SAUF EXCEPTION MENTIONNEE	1	1	2
THON AU NATUREL	30	30	40 A 50
JAMBON CRU DE PAYS	20	30	40 A 50
JAMBON BLANC	30	40	50
PATE, TERRINE, MOUSSE	30	30	30 A 50
PÂTE EN CROÛTE	45	45	65
RILLETES	30	30	30 A 50

SALAMI, SAUCISSON, MORTADELLE	30	30	40 A 50
PREPARATIONS PÂTISSIERES SALEES			
NEMS	50	50	100
CREPES	50	50	100
FRIAND, FEUILLETE	60 A 70	60 A 70	90 A 120
PIZZA	70	70	90
TARTE SALEE	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poid de la matière grasse)	5	7	8
VIANDES SANS SAUCE			
BOEUF			
BŒUF BRAISE, BŒUF SAUTE? BOUILLI DE BŒUF	50	70	100 A 120
RÔTI DE BŒUF, STEACK	40	60	80 A 100
STEACK HACHE	50	70	100
HAMBURGER	50	70	100
BOULETTES DE BOEUF de 30g PIECE CRUES (à l'unité)	2	3	4 A 5
BOLOGNAISE VIANDE	50	70	80 A 100
VEAU			
SAUTE DE VEAU OU BLANQUETTE (sans os)	50	70	100 A 120
ESCALOPE DE VEAU, RÔTI DE VEAU	40	60	80 A 100
STEACK HACHE DE VEAU	50	70	80 A 100

HAMBURGER VEAU , RISSOLETTE VEAU PAUPIETTE DE VEAU	50 50	70 70	80 A 100 100 A 120
AGNEAU - MOUTON			
GIGOT	40	60	80 A 100
SAUTE (sans os)	50	70	100 A 120
CÔTE D'AGNEAU AVEC OS	0	80	100 A 120
BOULETTE D'AGNEAU - MOUTON de 30g PIECE CRUES (à l'unité)	2	3	4 A 5
MERGUEZ de 50g PIECE CRUES (à l'unité)	1	2	2 A 3
PORC			
RÔTI DE PORC, GRILLADES (sans os)	40	60	80 A 100
SAUTE DE PORC (sans os)	50	70	100 A 120
CÔTE DE PORC	0	80	100 A 120
JAMBON D.D., PALETTE DE PORC	40	60	80 A 100
ANDOUILLETES	50	70	100 A 120
SAUCISSE CHIPOLATAS de 50g PIECE CRUE (à l'unité)	1	2	2 A 3
SAUCISSE DE FRANCFORT, STRASBOURG de 50g PIECE CRUE (à l'unité)	1	2	2 A 3
SAUCISSE TOULOUSE, MONTBELIARD, MORTEAU	50	70	100 A 120
VOLAILLE - LAPIN			
RÔTI DE VOLAILLE, ESCALOPE DE VOLAILLE, BLANC DE POULET	40	60	80 A 100
SAUTE	50	70	100 A 120
JAMBON DE VOLAILLE	40	60	80 A 100

CORDON BLEU	50	70	100 A 120
CUISSE DE POULET, DE PINTADE DE CANARD	100	140	140 A 180
BROCHETTE	50	70	100 A 120
PAUPIETTE DE VOLAILLE	50	70	100 A 120
FINGER, BEIGNETS, NUGGET'S de 20g PIECE CRUS	2	3	5
ESCALOPE PANEE	50	70	100 A 120
CUISSE DE LAPIN	100	140	140 A 180
LAPIN SAUTE	0	0	140 A 180
PAUPIETTE DE LAPIN	50	70	100 A 120
ABATS			
FOIE, LANGUE, ROGNONS, BOUDIN	50	70	100 A 120
TRIPES AVEC SAUCE	50	70	100 A 120
ŒUFS (PLATS PRINCIPAL)			
ŒUFS DURS (à l'unité)	1	2	2 A 3
OMELETTE	50	90	90 A 130
POISSONS (SANS SAUCE)			
POISSONS NON ENROBES SANS ARETES (FILET, RÔTIS, STEACKS, BROCHETTES,CUBES)	50	70	100 A 120
BROCHETTES DE POISSON	50	70	100 A 120
DARNE	0	0	120 A 140
AILE DE RAIE	0	0	120 A 150
BEIGNETS, POISSONS PANES OU ENROBES (CROQUETTES, PAUPIETTES...)	50	70	100 A 120
POISSONS ENTIERS	0	0	150 A 170

PLATS COMPOSES (DENREE PROTIDIQUE ET GARNITURE)			
PLAT COMPOSE, CHOUCROUTE, PAELLA, ETC... (poids minimum d'aliment protidique)	50	70	100 A 120
HACHIS PARMENTIER, BRANDADE, LEGUMES FARCIS (poids minimum d'aliment protidique)	50	70	100 A 120
RAVIOLIS, CANNELONIS, LASAGNE... (poids ration avec sauce)	180	250	250 A 300
PREPARATIONS PÂTISSIÈRES			
CREPES, PIZZAS, CROQUE-MONSIEUR, FRIANDS, QUICHES	100	150	200
QUENELLE	60	80	120 A 160
LEGUMES CUIITS	100	100	150
FECULENTS CUIITS			
RIZ, PÂTES, POMME DE TERRE	120	170	200 A 250
PUREE DE POMME DE TERRE, FRAÎCHE OU RECONSTITUEE	150	180	250
FRITES	120	170	200 A 250
LEGUMES SECS	120	170	200 A 250
PUREE DE LEGUMES (LEGUMES ET POMME DE TERRE) POUR LES ENFANTS MANGEANT MIXE	/	/	/
SAUCES POUR PLATS			

JUS DE VIANDE, SAUCE TOMATE, BECHAMELLE, BEURRE BLANC, SAUCE CRÈME, SAUCE FORESTIERE, MAYONNAISE, KETCHUP, ETC... (poids de la matiere grasse)	5	7	8
FROMAGES	20	30	30 A 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS			
FROMAGE BLANC, FROMAGES FRAIS	100 A 120	100 A 120	100 A120
YAOURT	100 - 125	100 - 125	100 - 125
PETIT SUISSE	60	60	120
LAIT DEMI-ECREME (enml) DES MENUS 4 COMPOSANTES	125	125	125 (2)
LAIT INFANTILE OU EQUIVALENT (en ml)	/	/	/
DESSERTS			
DESSERTS LACTES	100	100	100
MOUSSE (en cl)	12	12	12
FRUITS CRUS	100	100	100 A 150
FRUITS CUIITS	100	100	100 A 150
PÂTISSERIES FRAICHES OU SURGELEES PORTIONNEES	40	40	60
PÂTISSERIES FRAICHES OU SURGELEES A PORTIONNER	60	60	80
PÂTISSERIE SECHE EMBALLEE	30	30	50
BISCUITS D'ACCOMPAGNEMENT	15	15	20
PUR JUS DE FRUITS (en ml)	/	/	/

(2) Adolescent uniquement