

**ANNEXE 1**

<b>GRILLES SUR LES QUALITES, PROVENANCES, CATEGORIES DES PRODUITS DE BASE UTILISES – A COMPLETER</b>
--

CATEGORIES DE DENREES	CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, etc...)
<b>VIANDES DE BOUCHERIE</b>	
- Bœuf	
- Veau	
- Mouton	
- Porc	
<b>VOLAILLES ET DIVERS</b>	
- Volailles	
- Produits divers (à préciser)	
<b>POISSONS</b>	
- Poissons frais	
- Poissons panés	
<b>OVOPRODUITS / CHARCUTERIES</b>	
- Ovoproduits	
- Charcuterie	
- Jambon	

## ANNEXE 1

### GRILLES SUR LES QUALITES, PROVENANCES, CATEGORIES DES PRODUITS DE BASE UTILISES (suite)

CATEGORIES DE DENREES	CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, etc...)
FRUITS ET LEGUMES	
- Frais	
- Boîtage, conserves	
- Surgelés	
FROMAGE / LAITAGE	
- Frais	
- Préemballés	
- Laitages	
DESSERTS	
- Gélifiés, flans, etc...	
- Biscuiterie, gâteaux secs	
- Pâtisseries	
DIVERS	
- Entrées chaudes	
- Potage	

ANNEXE 1

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION  
DES REPAS (exprimé en % par catégorie)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
<b>Crudités</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- IV gamme</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Entrées composées</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- Conserves</li> <li>- Surgelés</li> <li>- IVème gamme vrac</li> <li>- Vème gamme</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Entrées chaudes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- Surgelés</li> <li>- Vème gamme</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Potages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes frais</li> <li>- IVème gamme</li> <li>- Surgelés</li> <li>- « prêt à l'emploi »</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Viandes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais sous vide</li> <li>- Frais piécé</li> <li>- Surgelés</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Volailles-lapin-gibier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- Surgelés</li> <li>- Surgelés piécés</li> </ul>	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,00	

ANNEXE 1

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION  
DES REPAS (exprimé en % par catégorie) (suite)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
<b>Poissons</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- Surgelés</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Ovoproduits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- préélaborés</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Légumes verts</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais</li> <li>- Conserves</li> <li>- Surgelés</li> <li>- IVème gamme vrac</li> <li>- Vème gamme</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Pomme de terre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frais brut</li> <li>- Frais sous vide</li> <li>- Surgelés</li> <li>- Pré-cuite</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Plats cuisinés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- % des plats protidiques</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Fromages</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portions individuelles préemballées</li> <li>- A découper</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	

## ANNEXE 1

<b>TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS (exprimé en % par catégorie) (suite)</b>
---

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
<b>Entremets (crèmes, flans, etc...)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fabrication traditionnelle</li><li>- Agro-industrielle</li></ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
<b>Pâtisseries</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fabrication maison</li><li>- D'assemblage</li><li>- Industrielle</li></ul>	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	