

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Rôtis qualitatifs (tendreté ***) | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> Cœur de Rumsteck Tende de Tranche Rond de Tranche | <ul style="list-style-type: none"> Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper - de 3Kg UE sous vide Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper + de 3Kg UE sous vide Vache (Tende tranche) semi-paré UE sous vide Vache (Tranche grasse) semi-paré UE sous vide |
| <ul style="list-style-type: none"> Rôtis standards (tendreté **) | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> Tende de Tranche Plat de Tranche Macreuse | <ul style="list-style-type: none"> Vache (Boule de macreuse) prêt à découper UE sous vide |
| <ul style="list-style-type: none"> Rôtis économiques (tendreté *) | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> Tende de Tranche Rond de gîte Gîte noix | <ul style="list-style-type: none"> Vache (Semelle) semi-paré UE sous vide Vache (Rond de gîte) prêt à découper UE sous vide |
| <ul style="list-style-type: none"> Rôtis spécifiques dans le filet (tendreté ***) | <ul style="list-style-type: none"> Filet | <ul style="list-style-type: none"> Vache (Filet) semi-paré - de 2.8 Kg UE sous vide Vache (Filet) semi-paré + de 2.8 Kg UE sous vide |
| <ul style="list-style-type: none"> Rôtis spécifiques dans le faux-filet (tendreté ***) | <ul style="list-style-type: none"> Faux-filet | <ul style="list-style-type: none"> Vache (Faux-filet) semi-paré - de 5 Kg UE sous vide Vache (Faux-filet) semi-paré 5/7 Kg UE sous vide Vache (Faux-filet) semi-paré + de 7 Kg UE sous vide |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire dans le cas du rôti spécifique préparé dans le filet.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les rôtis peuvent être ficelés ou non, bardés ou non. Dans tous les cas le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison pour une meilleure maîtrise de la cuisson des rôtis.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 20 (25) | 30 (38) | 40 (50) | 60 (75) | 80 à 100 (100 à 125) | 80 (100) | 60 (75) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines | Estimations moyennes sur rôtis non bardés tenant compte de la grande variété de morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE. Pour en savoir plus sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm |
|--|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| | De 2 à 6 g / 100 g selon les muscles | De 21 à 23 g / 100g selon les muscles | |

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr – ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% (mais le rendement peut varier de 75 à 85%), quel que soit le type de cuisson : classique, basse température ou sous vide, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

RÔTIS QUALITATIFS

| | |
|----------------------|---|
| • Milieu de Rumsteck | Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Tende de Tranche | Premier tiers, côté poire, du cœur de Tende tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Rond de Tranche | Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |

RÔTIS STANDARDS

| | |
|----------------------|---|
| • Plat de Tranche | Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Tende de Tranche | Tiers central du cœur de tende de tranche paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Macreuse à bifteck | Dessous de macreuse, paré et épluché, affranchi extrémité pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,8 kg |

RÔTIS ÉCONOMIQUES

| | |
|--------------------|--|
| • Rond de gîte | Entièrement paré et épluché affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Tende de Tranche | Dernier tiers, côté talon, du cœur de tende de tranche paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Gîte noix | Entièrement paré, épluché et dénervé, séparé de l'oreille et affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |

RÔTIS SPÉCIFIQUES

| | |
|--------------|--|
| • Filet | Filet entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle avec chaînette : 1,8 kg |
| • Faux-filet | 2 types de préparations possibles selon la demande : - « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, sans chaînette, sans bretelle, paré et démonté de façon à n'obtenir que le cœur du muscle, avec ou sans « chapeau de gendarme ». Ou - « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur. Muscle paré. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,8 kg |

→ Les biftecks

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS |
|---------------------------------------|--|--|
| | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur | |
| • Biftecks qualitatifs (tendreté ***) | <ul style="list-style-type: none"> - Milieu de Rumsteck - Mouvant de Tranche - Rond de Tranche - Tende de Tranche | <ul style="list-style-type: none"> - Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper - de 3Kg UE sous vide - Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper + de 3Kg UE sous vide - Vache (Tende de tranche) semi-paré UE sous vide - Vache (Tranche grasse) semi-paré UE sous vide |
| • Biftecks standards (tendreté **) | <ul style="list-style-type: none"> - Mouvant de Tranche - Plat de Tranche - Tende de Tranche - Merlan de cuisson - Aiguillette de Rumsteck | <ul style="list-style-type: none"> - Vache (Boule de macreuse) prêt à découper UE sous vide |
| • Biftecks économiques (tendreté *) | <ul style="list-style-type: none"> - Dessus de Tranche - Plat de Tranche - Macreuse à bifteck - Tende de Tranche - Bavette de flanchet - Aiguillette baronne | <ul style="list-style-type: none"> - Vache (Semelle) semi-paré UE sous vide - Vache (Paleron) semi-paré UE sous vide - Vache (Rond de gîte) prêt à découper UE sous vide |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide.

➤ Niveau de préparation :

Les muscles une fois préparés sont tranchés en tranches.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 20 (22) | 30 (33) | 40 (44) | 60 (66) | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines | Estimations moyennes tenant compte de la grande variété de morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE. Pour en savoir plus sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm |
|--|-------------------------------------|---------------------------------------|--|
| | De 2 à 6 g / 100g selon les muscles | De 21 à 23 g / 100g selon les muscles | |

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

BIFTECKS QUALITATIFS

| | |
|----------------------|---|
| • Milieu de Rumsteck | Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, démonté en 3 pièces (cœur, filet et limande), « nerfs » retirés. Le cœur et le filet sont affranchis côté fémur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Mouvant de Tranche | Partie importante du Mouvant paré et épluché, affranchi côté rotule. |
| • Rond de Tranche | Rond de tranche, paré et épluché « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Tende de Tranche | Premier tiers, côté poire, du cœur de tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Dessus de palette | Dessus de palette entièrement démonté en surprise et merlan d'épaule, qui sont parés et épluchés. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,6 kg |
| • Poire | Poire, entièrement parée, épluchée et dénervée. |
| • Nerveux de gîte | Plat de nerveux de gîte noix, paré et épluché, affranchi côté tendon d'Achille. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,6 kg |

BIFTECKS STANDARDS

| | |
|---------------------------|--|
| • Mouvant de Tranche | Pièce centrale du mouvant paré et épluché, affranchie des 2 extrémités. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Plat de Tranche | Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Tende de Tranche | Tiers central du cœur de tende de tranche paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Merlan de cuisse | Merlan, paré et épluché. |
| • Aiguillette de Rumsteck | Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, affranchie côté gîte noix. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,1 kg |
| • Macreuse à bifteck | Dessous de macreuse paré et épluché, affranchi, extrémité de la pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Paleron | Paleron affranchi de son extrémité côté « nerf », entièrement démonté, paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |
| • Pièce parée | Pièce parée, parée et épluchée. Affranchie de la pointe côté nuque et collier. |

BIFTECKS ÉCONOMIQUES

| | |
|---------------------------|---|
| • Dessus de Tranche | Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 5 kg |
| • Plat de Tranche | Partie ferme, côté rotule, du plat de tranche, parée et épluchée. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Macreuse à bifteck | Dessus de macreuse à bifteck paré et épluché. |
| • Tende de Tranche | Dernier tiers, côté talon, du cœur de tende de tranche paré et épluché. |
| • Bavette de flanchet | Bavette de flanchet affranchie de sa pointe. |
| • Aiguillette baronne | Aiguillette, parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg |
| • Gîte noix | Gîte noix paré et épluché. Séparé de l'oreille, affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Paleron | Paleron avec nerf central, affranchi de ses 2 extrémités, paré. Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |
| • Rond de gîte | Rond de gîte, entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Jumeau | Jumeau paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Aiguillette de Rumsteck | Partie ferme de l'aiguillette de Rumsteck, côté Gîte noix, parée et épluchée. |



Le bourguignon ou le sauté

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Maigre et non gélatineux | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Basse-côte, Collier, Jumeau à bifteck, Macreuse à braiser (sans le jumeau), Rond de gîte noix, Gîte noix. | En frais : - Vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide - Vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide En surgelé : - Assortiment pour bourguignon sans os coupé couteau |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gélatineux | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Paleron, Jumeau à braiser (sans la macreuse à braiser), Nerveux de gîte, Joue, Jarret avant, Jarret arrière. | En frais : - Vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide (possibilité de se référer aussi aux cotations de la basse-côte, du collier -cf. ci-dessus) En surgelé : - Assortiment pour bourguignon sans os coupé couteau |
| <ul style="list-style-type: none"> • Economique | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Dessus de côte, Gros bout et Milieu de poitrine, Tendron, Flanchet, Plat de côte découvert et Plat de côte couvert. | En frais : - Pas de cotation de référence (possibilité de se référer aux cotations de la basse-côte, du collier ou du paleron -cf. ci-dessus) En surgelé : - Assortiment pour bourguignon sans os coupé couteau |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les muscles peuvent être mis en cubes.
Les grammages en usage sont de 40, 60 ou 80g.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|--|--|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 20 (33 à 36) | 30 (50 à 55) | 50 (83 à 90) | 70 (117 à 127) | 100 à 120 (167 à 218) | 100 (167 à 182) | 70 (117 à 127) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | | 4 repas / 20 minimum | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | | Déconseillé | | | 2 repas / 20 maximum | 4 repas / 20 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Sauté maigre et non gélatineux | | Sauté gélatineux | | Sauté économique | |
|--|--------------------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|
| | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines |
| Moyennes selon les muscles | De 4 à 15% | De 18 à 22% | De 4 à 12% | De 19 à 22% | De 15 à 25% | De 17 à 20% |
| Moyennes du mélange | De 6 à 10% | De 20 à 21% | De 6 à 8% | De 20 à 21% | De 17 à 20% | De 18 à 19% |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesdesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

SAUTÉ MAIGRE ET NON GÉLATINEUX

- Basse-côte
- Collier
- Jumeau à bifteck
- Macreuse à braiser (sans le jumeau)
- Rond de gîte noix
- Gîte noix

Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres muscles.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente.

SAUTÉ GÉLATINEUX

- Paleron
- Jumeau à braiser (sans la macreuse à braiser)
- Nerveux de gîte
- Jarret avant
- Jarret arrière
- Joue

Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente. Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres muscles.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente.

Pour le cas du paleron, du nerveux de gîte, du jumeau à braiser et des jarrets les présenter sans tête de nerf.

SAUTÉ ÉCONOMIQUE

- Gros bout de poitrine
- Milieu de poitrine
- Tendron
- Flanchet
- Dessus de côte

Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente. Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres muscles.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente.



Les morceaux à braiser

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

PRODUITS

MUSCLES UTILISÉS

COTATIONS

• Braisé

1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur

- Nerveux de gîte
- Jumeau à braiser
- Basse-côte
- Gîte-noix
- Paleron
- Collier
- Aiguillette baronne

- vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide
- vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide
- vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide
- vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pièces peuvent être ficelées ou non. De même la viande peut être débitée en gros morceaux : dans ce cas les morceaux doivent être de taille homogène sur une même livraison.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|--------------------------------------|---|--|----------------------------------|---|--|-------------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 20 (33 à 36) | 30 (50 à 55) | 50 (83 à 90) | 70 (117 à 127) | 100 à 120 (167 à 218) | 100 (167 à 182) | 70 (117 à 127) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | | Protéines | |
|--|----------------------------|------------|-------------|-------------|
| | Moyennes selon les muscles | De 4 à 15% | | De 19 à 22% |
| Moyennes du mélange | De 7 à 11% | | De 20 à 21% | |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



MUSCLES UTILISÉS / COMPOSITION

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

BRAISÉ

- Nerveux de gîte
(gras <10% et gélatineux)
- Jumeau à braiser
(gras <10% et gélatineux)
- Basse-côte
(gras 10/15% et non gélatineux)
- Gîte-noix
(gras <5% et non gélatineux)
- Paleron
(gras 10/15% et gélatineux)
- Collier
(gras 10% et non gélatineux)
- Aiguillette baronne
(gras <10% et non gélatineux)

Viande provenant d'un muscle ou d'un mélange de muscles de la colonne précédente.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du braisé étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente.



Les morceaux à bouillir

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

PRODUITS

MUSCLES UTILISÉS

COTATIONS

• Pot au feu

1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur

- Gros bout de poitrine
- Milieu et Tendron
- Plat de côte
- Flanchet
- Jarret avant
- Jarret arrière
- Nerveux de gîte

- vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.
La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, le jarret avant, le jarret arrière et le plat de côte peuvent être proposés avec ou sans os. De même la viande peut être débitée en morceaux : dans ce cas les morceaux doivent être de taille homogène sur une même livraison. Les grammages en usage sont de 40, 60 ou 80g.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | | 20 (33 à 36) | 30 (50 à 55) | 50 (83 à 90) | 70 (117 à 127) | 100 à 120 (167 à 218) | 100 (167 à 182) | 70 (117 à 127) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | Déconseillé | | 2 repas / 20 maximum | | 2 repas / 20 maximum | 4 repas / 20 maximum | 4 repas / 20 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|----------------------------|-------------|
| | Moyennes selon les muscles | De 4 à 25% |
| Moyennes du mélange | De 14 à 20% | De 18 à 20% |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

POT AU FEU

- Gros bout de poitrine
- Milieu et Tendron
- Plat de côte
- Flanchet
- Jarret avant
- Jarret arrière
- Nerveux de gîte

Viande provenant d'un muscle ou d'un mélange de muscles de la colonne précédente.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du pot au feu étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente.

→ Le tournedos

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Tournedos (tendreté ***) | - Filet | <ul style="list-style-type: none"> Vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide Vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide |
| <ul style="list-style-type: none"> En Tournedos (tendreté **) | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> Cœur de Rumsteck Tende de tranche Rond de tranche | <ul style="list-style-type: none"> Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper - de 3Kg UE sous vide Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper + de 3Kg UE sous vide Vache (Tende tranche) semi-paré UE sous vide Vache (Tranche grasse) semi-paré UE sous vide |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. La maturation n'est pas nécessaire pour le cas du filet.

➤ Niveau de préparation :

Les pièces peuvent être bardées ou non et ficelées. Le taux de barde ne doit pas dépasser 10% ou 13% (du poids total) pour les portions supérieures ou inférieures respectivement à 200g. Les grammages en usage des tournedos sont de 140 ou 180g. Dans tous les cas les grammages doivent être homogènes sur une même livraison.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (8g à 11g) | 80 (8g) | 60 (6g) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|------------|--------------|
| | Avec barde | De 10 à 13 % |
| Sans barde | De 2 à 4 % | De 22 à 23 % |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessestieldesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%) d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

TOURNEDOS

- Filet

Filet entièrement paré et épluché, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur.

EN TOURNEDOS

- Cœur de Rumsteck

Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chainette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Les 2 pièces sont bardées ou non et ficelées, puis tranchées.

Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg

- Tende de Tranche

Premier tiers, côté poire, du cœur de tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). La pièce est bardée ou non et ficelée, puis tranchée.

Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg

- Rond de Tranche

Rond de tranche, entièrement paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule, bardé ou non et ficelé. Tranché dans sa largeur.

Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg

PRODUITS

- Pavés (tendreté ***)

MUSCLES UTILISÉS

1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur

- Cœur de Rumsteck
- Tende de Tranche
- Rond de Tranche

COTATIONS

- Vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide
- Vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide
- Vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide
- Vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide.

➤ Niveau de préparation :

Les muscles une fois préparés sont tranchés en tranches épaisses.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 60 (66) | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|---------|-------------------------------------|
| | | De 2 à 4 g / 100g selon les muscles |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lesessentielsviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%) d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

PAVÉS

- Cœur de Rumsteck

Rumsteck paré et épiluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchi côté fémur.
Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg

- Tende de Tranche

Premier tiers, côté poire, du cœur de tende de tranche paré et épiluché (artère fémorale retirée).
Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg

- Rond de Tranche

Rond de tranche entièrement paré et épiluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule.
Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg

→ Les émincés

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS |
|----------------------|--|--|
| | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur | |
| • Émincés à poêler | <ul style="list-style-type: none"> - Filet - Milieu de rumsteck - Aiguillette de Rumsteck - Aiguillette baronne - Cœur de tendre de tranche - Dessus de tranche - Poire - Merlan de cuisse - Rond de tranche - Mouvant | <ul style="list-style-type: none"> - Plat de Tranche - Dessus de palette - Nerveux de gîte - Macreuse à bifteck - Paleron - Pièce parée - Bavette de flanchet - Gîte noix - Rond de gîte - Jumeau |
| • Émincés à bouillir | <ul style="list-style-type: none"> - Dessus de Tranche - Aiguillette baronne - Gîte noix à bifteck - Rond de gîte à bifteck | <ul style="list-style-type: none"> - Pièce parée - Paleron - Jumeau - Collier |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide - Vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide - Vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide - Vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide - Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper - de 3Kg UE sous vide - Vache (cœur de Rumsteck) prêt à découper + de 3Kg UE sous vide - Vache (Tendre tranche) semi-paré UE sous vide - Vache (Tranche) semi-paré UE sous vide - Vache (Filet) semi-paré - de 2.8 Kg UE sous vide - Vache (Filet) semi-paré + de 2.8 Kg UE sous vide |
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide - Vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide - Vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide - Vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire dans le cas des émincés à bouillir.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Niveau de préparation :

La taille des émincés doit être homogène sur une même livraison.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 20 (22 ou 36) | 30 (33 ou 55) | 50 (55 ou 91) | 70 (78 ou 127) | 100 à 120 (111 à 133 ou 181 à 218) | 100 (111 ou 181) | 70 (78 ou 127) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Emincés à poêler | | Emincés à bouillir | |
|--|------------------|--------------|--------------------|--------------|
| | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines |
| Moyennes selon les muscles | De 2 à 4 % | De 22 à 23 % | De 2 à 12 % | De 19 à 23 % |
| Moyennes du mélange | De 2 à 4 % | De 22 à 23 % | De 6 à 8 % | De 20 à 21 % |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg. Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (avec variations possibles de 70 à 95%) ou 55% (avec variations possibles de 55 à 60%) selon les cuissons poêlé ou bouilli respectivement, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

EMINCÉS À POÊLER

| | |
|-----------------------------|--|
| • Filet | Filet entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle avec chaînette : 1,8 kg |
| • Milieu de rumsteck | Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, démonté en 3 pièces (cœur, filet et limande), « nerfs » retirés. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Aiguillette de Rumsteck | Aiguillette de rumsteck parée et épluchée. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,1 kg |
| • Cœur de tendre de tranche | Cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Dessus de tranche | Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 5 kg |
| • Aiguillette baronne | Aiguillette, parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg |
| • Rond de tranche | Rond de tranche, paré et épluché « nerf » central retiré. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Mouvant | Partie importante du Mouvant parée et épluchée. Pièce centrale du mouvant parée et épluchée, affranchie des 2 extrémités. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Plat de Tranche | Plat de tranche paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,7 kg |
| • Dessus de palette | Dessus de palette entièrement démonté en surprise et merlan d'épaule, qui sont parés et épluchés. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,6 kg |
| • Poire | Poire, entièrement parée, épluchée et dénervée. |
| • Nerveux de gîte | Plat de nerveux de gîte noix, paré et épluché, affranchi côté tendon d'Achille. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,6 kg |
| • Merlan de cuisse | Merlan, paré et épluché. |
| • Macreuse à bifteck | Boule de macreuse parée et épluchée, ouverte, affranchie de l'extrémité de la pointe de l'olécrane, séparée du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Paleron | Paleron affranchi de son extrémité côté « nerf », entièrement démonté, paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |
| • Pièce parée | Pièce parée, parée et épluchée. Affranchie de la pointe côté nuque et collier. |
| • Bavette de flanchet | Bavette de flanchet affranchie de sa pointe |
| • Gîte noix | Gîte noix paré et épluché. Séparé de l'oreille, affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Rond de gîte | Rond de gîte, entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Jumeau | Jumeau paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |

EMINCÉS À BOUILLIR

| | |
|--------------------------|---|
| • Pièce parée | Pièce parée, parée et épluchée. Affranchie de la pointe côté nuque et collier. |
| • Aiguillette baronne | Aiguillette, parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg |
| • Gîte noix à bifteck | Gîte noix paré et épluché. Séparé de l'oreille, affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Rond de gîte à bifteck | Rond de gîte, entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Dessus de Tranche | Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 5 kg |
| • Collier | Paré et épluché. |
| • Jumeau | Jumeau paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Paleron | Paleron affranchi de son extrémité côté « nerf », entièrement démonté, paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |

PRODUITS

- Côte à l'os

MUSCLES UTILISÉS

Milieu de train de côtes allongé, comportant les 5 côtes du milieu de train de côtes, la dernière côte de la Basse-côte et les 2 premières côtes du Faux-filet.

COTATIONS

- Vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide.

➤ Niveau de préparation :

Le poids des côtes est supérieur à 0.3 Kg et l'épaisseur supérieure à 2 cm.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | | | Déjeuner | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | Déconseillé | | 2 repas / 20 maximum | | | 2 repas / 20 maximum | 4 repas / 20 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|--------------|-------------|
| | Avec le gras | De 15 à 20% |
| Sans le gras | De 6 à 10% | De 20 à 21% |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentieldesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%) d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION

LA CÔTE À L'OS

- Milieu de train de côtes

Milieu de train de côtes dévertébré, sans dessus de côtes, sans « nerf » dorsal, et dont la longueur du manche est proportionnelle à la noix et inférieure à 6 cm. Tranché dans la largeur.



Les biftecks spécifiques

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS ET NIVEAUX D'ÉLABORATION | COTATIONS |
|-----------------------------|---|---|
| • Faux-filet (***) | « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, paré. Tranché dans la largeur. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,8 kg. | - Vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide (correspondant à une portion de moins de 160 g) - Vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide (correspondant à une portion de plus de 160 g) - Vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide |
| • Entrecôte (***) | Milieu de train de côtes, désossé, sans dessus de côte, sans « nerf » dorsal, bretelle coupée à 3 cm environ de la noix. Tranché dans la largeur. | - Vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide - en surgelé : Noix d'entrecôte entière 2 kg |
| • Basse côte (***) | Basse côte désossée, parée, sans « nerf » cervical, affranchie côté nuque et côté bretelles, avec ou sans persillé. Tranchée dans la largeur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg | - Vache (basse-côte) semi-paré U.E. sous-vide |
| • Bavette d'ailou (***) | Bavette d'ailou entièrement parée et épluchée. Tranchée dans la largeur. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg | - Vache (bavette d'ailou) prêt à découper U.E. sous-vide |
| • Bavette de flanchet (***) | Bavette de flanchet, entièrement parée et épluchée, affranchie de sa pointe. Tranchée dans la largeur. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,5 kg | - Vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide. |
| • Onglet (***) | Onglet paré et épluché, « nerf » central retiré, tranché. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,3 kg | - Onglet de bœuf. |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés pour chaque muscle. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire pour le cas de l'onglet.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pièces peuvent être tranchées. Les grammages en usage sont 120, 130, ou 140g à l'exception du Faux-filet à 160g et de l'entrecôte à 180g.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de moins de 18 mois | Jeunes enfants de plus de 18 mois | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile | Personnes âgées en institution ou structure de soin | |
|---|--|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|
| | | | | | Déjeuner | | Dîner |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 2 repas / 20 minimum |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | | Déconseillé | | | 2 repas / 20 maximum | 4 repas / 20 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Faux-filet / Bavette Aloyau / Bavette Flanchet | | Onglet | | Entrecôte / Basse côte | | |
|--|--|-------------|------------|--------------|------------------------|-------------|-------------|
| | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | | Protéines |
| | De 4 à 8% | De 20 à 22% | De 8 à 12% | De 19 à 20% | Avec gras | De 15 à 20% | De 19 à 20% |
| | | | | Sans le gras | De 6 à 10% | De 20 à 21% | |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentieldesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, Bœuf. www.rnm.franceagrimer.fr - ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU.CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.