



# Les escalopes

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalopes qualitatives (***)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>Noix</li> <li>Noix pâtissière</li> <li>Sous noix</li> <li>Quasi</li> <li>Nerveux de sous noix</li> <li>Sous noix sans nerveux</li> <li>Carré</li> <li>Bavette d'ailoyau</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>(Noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(Noix) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(Sous noix) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(Quasi) semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : Pas de cotation de référence
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalopes standard (**)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>Epaule ou palette</li> <li>Aiguillette baronne</li> <li>Bavette de flanchet</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>(Épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de veau, épaule bas de carré UE</li> </ul>

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**  
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**  
Une fois élaborés les muscles sont tranchés en escalopes.

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

➤ **Etat de conservation :**  
Frais<sup>1</sup> 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
<b>Grammage</b> par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	20 (24)	30 (35)	40 (47)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)	60 (71)
<b>Fréquence de distribution</b> <sup>3</sup> 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	Escalopes qualitatives		Escalopes standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 2 à 4 %	De 21 à 22%	De 2 à 6 %	De 21 à 22%

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](http://www.lesessentielsviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90 %), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAUCO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### ESCALOPES QUALITATIVES

• Noix	Pièce sans fausse araignée démontée, (cœur, merlan dessus et poire) ou non, parée superficiellement.
• Noix pâtissière	Pièce sans les 2 petites parties du mouvant, démontée (rond, plat et mouvant) ou non, parée superficiellement.
• Sous noix	Sous noix affranchie côté nerveux à la hauteur de la boule de graisse. Pièce démontée (rond et gîte noix) ou non, parée superficiellement, sans nerf côté noix pâtissière.
• Quasi	Quasi sans Aiguillette Baronne, sans faux morceaux, pièce démontée (limande, aiguillette de quasi, filet et cœur attenants) ou non. Parée superficiellement.
• Nerveux de sous noix	Plat de nerveux de sous noix, paré.
• Carré	Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes. Pièce désossée, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette. Parée superficiellement.
• Bavette d'aloyau	Pièce entièrement parée, épluchée.

### ESCALOPES STANDARD

• Epaule ou palette	Noix d'épaule, appelée également palette, comprenant la boule, le paleron, le jumeau, le dessus de palette et le bateau. Epaule désossée et parée superficiellement, sans jarret, sans macreuse à mijoter, démontée ou non.
• Aiguillette baronne	Parée et épluchée.
• Bavette de flanchet	Entièrement parée et épluchée.



# Les morceaux à sauter ou à bouillir (blanquette)

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Standard (qualité **)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur Collier, Bas carré.	En frais : - Epaule sans os, semi-paré U.E. sous-vide - Bas de carré sans os, semi-paré U.E. sous-vide En surgelé : - Assortiment de blanquette de veau sans os U.E - Sauté de veau sans os coupé au couteau U.E
<ul style="list-style-type: none"> <li>Economique (qualité *)</li> </ul>	1 seul muscle Poitrine.	En frais : - Poitrine sans os semi-paré UE sous-vide En surgelé : - Assortiment de blanquette de veau sans os U.E - Sauté de veau sans os coupé au couteau U.E

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**  
 Voir les niveaux d'élaboration 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 muscles peuvent être mis en cubes. 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 :**  
 Frais<sup>1</sup> 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
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )		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 <sup>3</sup>	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	Sauté standard		Sauté économique	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 2 à 22%	De 17 à 22%	De 15 à 22%	De 17 à 20%
Moyennes du mélange	De 10 à 12%	De 19 à 20%	De 15 à 22%	De 17 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.lesessentielsviandes-pro.org](http://www.lesessentielsviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

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

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

### SAUTÉ STANDARD

- Collier
- Bas carré

Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange des muscles suivants : collier, bas carré.

Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

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.

Les pièces sont préparées sans excès de graisse de couverture.

### SAUTÉ ÉCONOMIQUE

- Poitrine

Viande préparée exclusivement à partir de poitrine.

Elle peut être complétée en proportion moindre par d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

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.

Selon les cas

- Poitrine entière avec os, sans sternum, sans excès de gras,  
Ou
- Poitrine entière, désossée, sans croquant, sans excès de gras.



# Tendron à griller ou à mijoter

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

## PRODUITS

- Tendron à griller
- Tendron à mijoter

## MUSCLES UTILISÉS

- Poitrine
- Poitrine

## COTATIONS

- En frais :  
- Poitrine sans os semi-paré U.E. sous-vide
- En frais :  
- Poitrine sans os semi-paré U.E. sous-vide

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir le niveau d'élaboration proposé.  
La maturation n'est pas nécessaire.

### ➤ Niveau de préparation :

Les grammages doivent être homogènes sur une même livraison.  
Les grammages en usage sont de 100, 120 ou 140g.

### ➤ Conditionnement :

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

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup> )	20 (24)	30 (35)	40 (48)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)	60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	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 <sup>4</sup>		Déconseillé			2 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum
VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Lipides				Protéines		
	De 18 à 22 %				De 17 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.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85 % (mais le rendement peut varier de 75 à 90%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

<sup>4</sup> Le rapport P/L du tendron sera plus ou moins élevé en fonction du degré de parage.



# Tendron à griller ou à mijoter

COMMANDE DE VIANDE EN RHD / FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### TENDRON À GRILLER

- Poitrine

Partie inférieure de la poitrine, de la 3<sup>ème</sup> à la 13<sup>ème</sup> côte, sans os du sternum, sans les baguettes (côtes), avec les croquants, parée superficiellement.  
Tranchée en morceaux.

### TENDRON À MIJOTER

- Poitrine

Partie centrale de la poitrine, sans les côtes et avec les croquants.  
Tranchée en morceaux.



# Les rôtis

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtis qualitatifs (à rôtir) (***)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>Noix</li> <li>Noix pâtissière</li> <li>Sous noix sans nerveux</li> <li>Cœur de Quasi</li> <li>Filet</li> <li>Carré filet, carré couvert</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>(noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(noix) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(sous noix) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(quasi) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>pas de cotation de référence</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtis standards (à mijoter) (**)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>Epaule sans jarret</li> <li>Collier, Bas carré</li> <li>Nerveux de sous noix et affranchis de la sous noix</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>(épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide</li> <li>(bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>rôti de veau épaule, épaule, bas de carré UE.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtis économiques (à mijoter) (*)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poitrine</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>(poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>pas de cotation de référence</li> </ul>

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**  
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**  
Selon la demande, la viande peut être préparée en rôtis 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 leur cuisson.

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

➤ **Etat de conservation :**  
Frais<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup> )	Rôtis au four	20 (25)	30 (38)	40 (50)	60 (75)	80 à 100 (100 à 125)	80 (100)	60 (75)
	Rôtis mijotés	20 (29)	30 (43)	40 (57)	60 (86)	80 à 100 (114 à 143)	80 (114)	60 (86)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	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	Rôtis qualitatifs (***)		Rôtis standards (**)		Rôtis économiques (*)	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
	De 2 à 4 % selon les muscles	De 21 à 22% selon les muscles	De 2 à 10 % selon les muscles	De 20 à 22% selon les muscles	De 18 à 22%	De 17 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.lessestiellesviandes-pro.org](http://www.lessestiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% pour les rôtis au four (avec variations possibles de 75 à 80%) et 70% pour les rôtis mijotés, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION

**RÔTIS QUALITATIFS (À RÔTIR)**

• Noix	Noix, sans fausse araignée. Pièce parée superficiellement.
• Noix pâtissière	Pièce parée superficiellement.
• Sous noix sans nerveux	Pièce parée superficiellement.
• Cœur de Quasi	Cœur de quasi, sans faux morceau, sans aiguillette baronne, avec aiguillette de quasi restée attenante. Pièce parée superficiellement.
• Filet	Epluché superficiellement.
• Carré filet, carré couvert	Carré comprenant les vertèbres lombaires et des 8 dernières côtes. Entièrement désossé, sans dessus de côte.

**RÔTIS STANDARDS (À MIJOTER)**

• Epaulé sans jarret	Epaulé désossé, paré superficiellement, sans jarret, démonté ou non.
• Collier, Bas carré	Pièce désossée, parée superficiellement, sans ligament cervical, affranchie côté salière et côté saignée.
• Nerveux de sous noix et affranchis de la sous noix	Nerveux de sous noix avec l'affranchi de la sous noix (à la hauteur de la boule de graisse) resté attaché. Pièce parée superficiellement, affranchie côté tendon.

**RÔTIS ÉCONOMIQUES (À MIJOTER)**

• Poitrine	Poitrine entière, désossée, sans croquant, parée superficiellement.
------------	---





# L'Osso-buco / jarret

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

## PRODUITS

- Osso-buco (\*\*\*)

## MUSCLES UTILISÉS

- Jarrets arrière a/os
- Jarrets avant a/os

## COTATIONS

- En frais :
- Jarret avec os semi-paré U.E. sous-vide
- En surgelé :
- Pas de cotation de référence

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

### ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborées les pièces sont tranchées, avec os. Le grammage en usage est supérieur à 200g. 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 :

Frais<sup>1</sup> 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
<b>Grammage</b> par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	70 (117 à 127)	100 à 120 (167 à 218)	100 (167 à 182)	70 (117 à 127)
<b>Fréquence de distribution</b> <sup>3</sup> 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
	De 2 à 4%	De 21 à 22%

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](http://www.lessentiellesdesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

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

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

- Jarrets arrière a/os
- Jarrets avant a/os

## NIVEAU D'ÉLABORATION

Viande préparée à partir de jarrets arrière avec os et/ou de jarrets avant avec os, sans crosse, peau partiellement enlevée, et tranchés.



# Le grenadin

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Grenadin (tendreté ***)</li> </ul>	- Filet	En frais : - Filet semi-paré U.E. sous-vide En surgelé : Pas de cotation de référence
<ul style="list-style-type: none"> <li>En grenadin (tendreté ***)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Cœur de Quasi - Aiguillette de quasi - Cœur de noix - Poire - Rond de tranche (noix pâtissière) - Plat de tranche (noix pâtissière) - Rond de sous noix - Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes	En frais : - Noix pâtissière semi-paré U.E. sous-vide - Noix semi-paré U.E. sous-vide - Sous noix semi-paré U.E. sous-vide - Quasi semi-paré U.E. sous-vide En surgelé : Pas de cotation de référence

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir le niveau d'élaboration proposé. La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de viande.

## ➤ 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 sont supérieurs à 140g. 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 :

Frais<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)	60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> 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
Avec barde	De 11 à 13 %	De 19 à 20 %
Sans barde	De 2 à 4 %	De 21 à 22 %

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.lessestieldeviandes-pro.org](http://www.lessestieldeviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

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

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90 %), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

### GRENADIN

- Filet

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

### EN GRENADIN

- Cœur de Quasi

Quasi, sans faux morceau, sans limande, sans aiguillette baronne et sans aiguillette de quasi. Pièce affranchie côté fémur, parée, bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur.

- Aiguillette de quasi

Aiguillette de quasi parée, bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur.

- Cœur de noix

Noix démontée sans fausse araignée, sans dessus, sans merlan, sans poire, parée, bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur.

- Poire

Poire parée bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur

- Rond de tranche (noix pâtissière)

Rond de tranche paré, tête de nerf retirée, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur

- Plat de tranche (noix pâtissière)

Plat de tranche paré, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur.

- Rond de sous noix

Rond paré. Affranchi côté jarret à la hauteur de la boule de graisse. Bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur.

- Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes

Carré entièrement désossé, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette, paré, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur



# Les côtes

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtes qualitatives (***)</li> </ul>	Le carré comprenant les : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Côtes filet</li> <li>- Côtes première</li> <li>- Côtes seconde</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carré avec os semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas de cotation de référence</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtes standard (**)</li> </ul>	Le bas carré correspondant aux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Côtes découvertes</li> </ul>	En frais : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bas de carré sans os semi-paré U.E. sous-vide</li> </ul> En surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôti de veau UE</li> <li>- Épaule de veau UE</li> <li>- Bas carré de veau UE.</li> </ul>

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**  
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**  
Une fois élaborés les pièces sont tranchées. Les côtes doivent être d'épaisseur uniforme. Le grammage en usage est supérieur à 150g. 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 :**  
Frais<sup>1</sup> 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
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)	60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> 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	Côtes Qualitatives		Côtes Standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Avec le gras	De 6 à 8%	De 20 à 21%	De 8 à 10%	De 18 à 19%
Sans le gras	De 2 à 4%	De 20 à 21%	De 4 à 6%	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.lessentiellesdesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesdesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://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, Veau. [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) - ou [webcot.fr](http://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.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.  
<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85 % (mais le rendement peut varier de 75 à 90%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.  
<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### CÔTES QUALITATIVES

- Côtes filet
- Côtes première
- Côtes seconde

Côtes provenant d'un seul type ou d'un assortiment de différents types de côtes. Les côtes filet peuvent être avec ou sans filet et les côtes secondes sont avec ou sans dessus de côte. Tranchées dans la largeur.

### CÔTES STANDARD

- Côtes découvertes

Bas carré avec os, paré superficiellement, sans ligament cervical. Tranché dans la largeur.