

## CCTP « mode d'emploi »

# Les entrées pâtisseries

*Simples à mettre en œuvre, pratiques à consommer, que ce soit à table ou bien sur le « pouce », et d'un coût relativement abordable, les entrées pâtisseries font partie des produits incontournables de la restauration.*

La gamme des entrées pâtisseries est relativement variée puisque qu'elle regroupe entre autres les préparations salées telles que les pizzas, les tartes, les quiches, les feuilletés ou encore les crêpes. Favorisée par l'engouement pour le snacking, elle s'est notamment beaucoup diversifiée ces dernières années. On peut voir que toutes ces préparations ont un point commun : l'utilisation d'une pâte. Toutefois, différents types de pâtes peuvent être mis en œuvre : à crêpe, à chou, brisée, feuilletée, à pizza, à brick... La composition de ces pâtes, qui est relativement variable, et la quantité utilisée dans le produit fini vont bien entendu avoir un impact direct sur le bilan nutritionnel de ces entrées, et plus spécialement sur la teneur en matières grasses ; une pâte feuilletée étant bien plus riche en lipides qu'une pâte à pizza. C'est pourquoi, comme nous pourrions le voir dans les pages qui suivent, le GEMRCN, qui

attache une attention toute particulière quant à la diminution des apports lipidiques et le rééquilibrage des acides gras, préconise notamment de limiter la fréquence de présentation de certaines de ces préparations. Autre particularité de ces entrées pâtisseries, elles peuvent également être proposées en tant que plat principal. Là encore, afin d'être en accord avec la réglementation et les recommandations, nous verrons que certains critères sont à respecter.

### La sélection du mois

- Croisillon Dubarry
- Tarte chèvre-tomate-basilic
- Crêpe aux champignons
- Friand à la viande



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 11 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

## L'avis de...

**LENAÏC MORAND – CHEF DE CUISINE**

**Les Ecrins d'Azur (Centre et village de vacances) – Pelvoux (05)**

« Nous proposons une entrée pâtisseries toutes les semaines. Pour les enfants, il s'agit toujours de friands à la viande. C'est un produit qui plaît et dont le coût reste relativement abordable. Ceux-ci ne pesant que 50 g, ils sont toujours accompagnés d'une salade verte afin d'élaborer une entrée un peu plus conséquente et complète. Visuellement, cela permet aussi d'obtenir une présentation d'aspect un peu moins « sec ». Pour les adultes, on propose de la quiche lorraine à la place des friands, ou parfois de la tarte aux poireaux ; ces deux entrées étant préparées « maison ». Comme le centre est ouvert en moyenne cinq mois dans l'année (par intermittence pendant les périodes de vacances) et que les groupes d'enfants ou d'adultes changent régulièrement, nous restons essentiellement sur ce choix d'entrées pâtisseries. Il y a trois ou quatre ans, on a bien essayé les crêpes aux champignons, mais depuis nous n'en avons pas refait. Les enfants n'aimaient pas vraiment cela et moi je n'y tenais pas particulièrement. Quant à la tarte tomate-chèvre-basilic ou le croisillon Dubarry, je ne crois pas qu'ils figureront un jour dans les menus, ce ne sont pas vraiment des produits qui me tentent. »

**Secteur : Privé - Type de convives : Maternelles, Élémentaires, Adolescents, Adultes, Personnes Âgées**

**Nombre de couverts/jour : 20 à 130**



# Croisillon Dubarry

Feuilleté en forme de croisillon, pré-doré, garni d'un appareil au chou-fleur, cru, surgelé, pièce de 70 g.

Le croisillon Dubarry est le plus souvent servi tel quel. Il peut éventuellement être saupoudré d'une pincée de paprika ou de curry.

Avec des teneurs pouvant aller de 55 à 61 %, la pâte feuilletée s'avère être l'élément principal de nos offres de croisillons Dubarry. Comme on peut le constater, elle n'est pas confectionnée avec du beurre, mais à partir de matières grasses végétales, principalement de la margarine. Cette dernière est en effet souvent employée par l'industrie agroalimentaire pour ce genre de préparations. Si d'un point de vue gustatif elle est moins savoureuse que le beurre, elle présente par contre certains avantages (bon rendu au niveau du croustillant, bonne conservation du produit dans le temps, coût plus faible...). Au niveau de la garniture, la quantité de chou-fleur mise en œuvre est en moyenne de 15 % dans le produit fini, sauf pour deux offres où cette teneur est légèrement plus faible (12,5 à 12,8 %). Pour trois offres, on remarque également la présence d'emmental

dans la béchamel, mais les quantités utilisées restent toutefois minimales et se situent seulement entre 0,9 et 1,6 %.

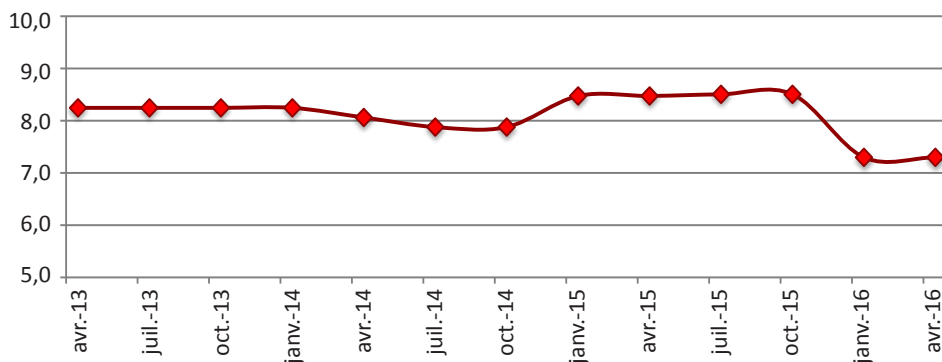
Présentées en portion de 70 g, nos offres de croisillon Dubarry sont idéales pour les maternelles, les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution puisque les grammages recommandés par le GEMRCN pour ce type d'entrées doivent se situer entre 55 et 70 g. Pour les adolescents, les adultes, le déjeuner des personnes âgées et les repas portés à domicile, ce grammage est par contre trop faible. En effet, pour rester conforme aux recommandations, celui-ci devrait être compris entre 80 et 120 g (72 g minimum, si l'on tient compte des +/- 10 % autorisés).



## Le saviez-vous ?

La margarine est une invention française que l'on doit au chimiste Hippolyte Mège-Mouriès. Elle voit le jour en 1869 et sera commercialisée en 1872. Elle résulte d'un concours lancé par Napoléon III qui souhaitait trouver un produit de remplacement pour le beurre (denrée à l'époque très onéreuse et instable). Le suif de bœuf, qui entre dans sa composition de départ, sera peu à peu remplacé par des graisses végétales.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez agrémenter vos croisillons Dubarry de quelques fleurettes de chou-fleur et/ou brocolis cuites à la vapeur.

### Thèmes & Recettes

**La Bretagne :** Feuilleté du Prince

**La campagne :** Panier de la maraîchère

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	4106	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	272 kcal	5,2 %	25,8 %	1,0 %	16,2 %	5,4 %	1,01 g	1,1 g	0,32	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	295 kcal	4,7 %	26,2 %	3,5 %	18,8 %	10,5 %	1,20 g	1,5 g	0,25	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	295 kcal	4,7 %	26,2 %	3,5 %	18,8 %	10,5 %	1,20 g	1,5 g	0,25	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	213 kcal	3,9 %	25,6 %	4,7 %	10,3 %	5,6 %	0,94 g	1,3 g	0,38	VITACUIRE Vitacuire

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légumes et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BRAKE	4106	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27 %, amidon modifié de pomme de terre 1,6 %, lactosérum 1,6 à 1,8 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 0,2 %, œuf en poudre (traces)	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	cru, pré-doré, forme croisillon, 12 x 6,5 cm	pâte feuilletée 61 %, (dont dorure 4,8 %), garniture 35 %	chou-fleur 15 %	farine de blé % NC, amidon modifié de maïs % NC, emmental 1,6 %, poudre de lait écrémé % NC, margarine % NC, huile de colza % NC, œuf entier % NC, œuf entier en poudre % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	cru, pré-doré, forme croisillon, dimensions NC	pâte feuilletée 55 %, (dont dorure % NC), garniture 45 %	chou-fleur 12,5 %	farine de blé % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC, lactosérum en poudre % NC, emmental fondu en poudre % NC, matière grasse de palme % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC, œuf 2,8 %	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	cru, pré-doré, forme croisillon, dimensions NC	pâte feuilletée 55,6 %, (dont dorure 2,8 %), garniture 44,4 %	chou-fleur 12,8 %	farine de blé 27,3 %, amidon modifié de pomme de terre 2,9 %, lactosérum en poudre 2,2 %, emmental en poudre 0,9 %, poudre de lait écrémé 1,1 %, matière grasse de palme 8,1 %, huile de colza 1 %, matière grasse hydrogénée de coco 0,8 %, crème 2,9 %, œuf % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	cru, pré-doré, forme croisillon, 15 x 7 cm	pâte feuilletée 56 %, (dont dorure 2,5 %), garniture 44 %	chou-fleur 15,6 %	farine de blé 27,1 %, amidon modifié de pomme de terre 2,7 %, lactosérum 4 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, margarine 12,3 %, crème en poudre 8,9 %, œuf en poudre 0,1 %	VITACUIRE Vitacuire

	Référence	Autres ingrédients et %	arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	4106	lactose 0,2 à 0,3 %, protéines de lait (traces)	arômes naturels 0,16 %, poivre < 0,2 %, muscade < 0,2 %	colorant, correcteur d'acidité	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 36 x 70 g	VITACUIRE Brake
DAVIGEL	1680091	sucres % NC, lactose % NC, sirop de glucose de maïs % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 70 g, 46 x 70 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	118167	lactose 0,4 %, sirop de glucose 0,5 %, protéines de lait 0,3 %	arômes 0,3 %, poivre 0,03 %, muscade 0,13 %	acidifiant, émulsifiant, épaississant, sel de fonte, stabilisant	sans décongélation, four 210 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	COBRAL TRAITEUR Cœur d'Or
KRILL	353273	lactose % NC, sirop de glucose % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC, muscade % NC, épices % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, sel de fonte	sans décongélation, four chaleur tournante 210 °C, 15 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	33568	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire
RELAIS D'OR MIKO	936739	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire
TRANSGOURMET	101982	lactose 0,3 %, protéines de lait 0,2 %	arômes naturels 0,15 %, poivre < 0,01 %, muscade < 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four 200 °C, 18 à 25 min	surgelé, IQF, 70 g, 60 x 70 g	VITACUIRE Vitacuire

Lorsque vous proposez une entrée pâtissière, il convient de vérifier la teneur en matières grasses du produit fini. Dans le cas de nos offres, cela nous permet notamment de voir que trois d'entre elles ont une teneur supérieure à 15 %. Leur fréquence de présentation doit donc être limitée à 4/20 repas maximum pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes contre 8/20 pour les personnes

âgées en institution et les repas livrés à domicile<sup>1</sup>. Quant à la fréquence de présentation des quatre offres restantes, elle demeure libre.

<sup>1</sup> Autres fréquences pour les personnes âgées et les repas livrés à domicile : déjeuner → 10/24 ou 12/28 repas maximum ; dîner → 2/28 repas maximum.



# Tarte tomate-chèvre-basilic

Tarte garnie d'un appareil à la tomate, au fromage de chèvre et au basilic, en bande, sans entame, cuite, surgelée, pièce de 1 kg.

La tarte tomate-chèvre-basilic est traditionnellement servie chaude et peut être accompagnée d'un petit mesclun assaisonné d'un filet d'huile d'olive.



Nos offres de tarte tomate-chèvre-basilic présentent un taux de garniture nettement supérieur à celui de la pâte mise en œuvre (71 à 75 % contre 25 à 29 %). Parmi les ingrédients composant la garniture, on constate que la quantité de tomate est plutôt homogène et avec des teneurs allant de 19 à 24 %, elle correspond en moyenne à 1/5<sup>ème</sup> du produit fini. Le pourcentage en fromage de chèvre est quant à lui compris entre 7 et 9,4 %, tandis que celui du basilic oscille entre 0,4 et 1,5 %. Si ces écarts ne sont pas très importants, il est toutefois possible que des différences de goût soient quand même perceptibles puisque ces deux aliments, même sous une faible quantité, possèdent des saveurs assez prononcées.

Prévues pour être servies en entrées, nos offres de tarte tomate-chèvre-basilic possèdent une fréquence libre puisque le taux de matières grasses est inférieur à 15 %. Vous pouvez également les proposer en tant que

plat protidique (préparation pâtissière servie en plat principal). Dans ce cas, la fréquence de présentation va être limitée par deux critères : le rapport Protéines/Lipides (P/L) et la teneur concernant la denrée protidique. En effet, le rapport P/L étant inférieur à 1, ce type de préparation ne devra pas apparaître plus de deux fois sur 20 repas et ce, quel que soit le type de convives<sup>2</sup>. D'autre part, nos offres contiennent moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf. Ainsi, pour les enfants scolarisés et les adolescents, elles seront limitées au maximum à 3/20 repas contre 4/20 pour les adultes et 2/20 pour le déjeuner des personnes âgées et les repas livrés à domicile<sup>2</sup>.

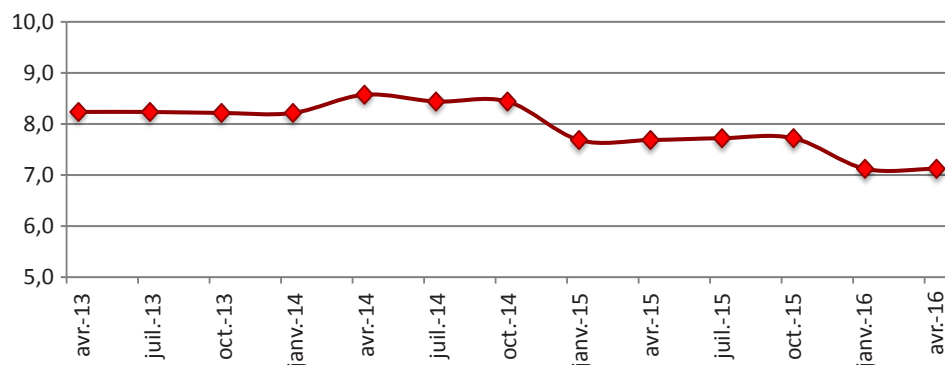
<sup>2</sup> Autres fréquences pour les personnes âgées et les repas livrés à domicile : déjeuner → 2/24 ou 3/28 repas maximum ; dîner → 6/28 repas maximum pour le rapport P/L et 8/28 repas maximum si teneur inférieure en denrée protidique à 70 %.

## Question d'un acheteur

**Est-ce que je peux me référer aux grammages des croisillons Dubarry pour réaliser mes portions de tarte en entrée ?**

Non, car pour les tartes, les grammages sont différents. En tenant compte des +/- 10 % autorisés, les portions pour les maternelles, les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et les repas livrés à domicile devront être comprises entre 63 et 77 g, contre 81 à 99 g pour les adolescents et adultes.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Dans le cadre d'une alimentation végétarienne ou de certaines conformités religieuses, cette tarte peut être un bon produit de substitution à la quiche lorraine.

### Thèmes & Recettes

**Le Sud :** Tarte de la garrigue

**L'été :** Quiche méditerranéenne

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	36494	198 kcal	5,7 %	18,9 %	2,9 %	10,9 %	5,4 %	1,14 g	0,7 g	0,52	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	229 kcal	5,5 %	18,7 %	3,5 %	14,3 %	6,1 %	1,09 g	1,7 g	0,38	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	195 kcal	6,0 %	21,6 %	3,5 %	9,1 %	4,2 %	0,90 g	1,2 g	0,70	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	195 kcal	5,5 %	18,1 %	2,6 %	9,5 %	5,3 %	0,83 g	1,1 g	0,57	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	178 kcal	6,3 %	18,4 %	2,4 %	8,6 %	2,4 %	0,59 g	1,1 g	0,73	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	195 kcal	6,0 %	21,6 %	3,5 %	9,1 %	4,2 %	0,90 g	1,2 g	0,70	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	182 kcal	5,5 %	18,1 %	2,6 %	9,5 %	5,3 %	0,83 g	1,1 g	0,57	TRANSGOURMET Transgourmet Quality



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légume et %	Type de produit laitier et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	36494	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 cm x NC	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon 3,6 %	fromage de chèvre 7 %, fromage frais 4 %, lait en poudre 2 %	farine de blé 12,9 %, fécule de pomme de terre 1,8 %, amidon de riz 2,4 %, crème de riz 0,6 %, amidon modifié % NC	margarine 7,2 %, huile de tournesol 0,5 %, crème fraîche 2,2 %	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33 x 13 cm x NC	pâte brisée 30 %, garniture 70 %	tomate 19 %	fromage de chèvre 7,4 %, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de maïs % NC	margarine % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit % NC	fromage de chèvre 9,4 %, fromage blanc % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de blé % NC	beurre % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 x 2,5 cm	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon pré-frit 3,1 %	fromage de chèvre 8 %, fromage blanc 3,5 %, protéines de lait 1,6 %	farine de blé 15,9 %, fécule de pomme de terre 2 %, amidon de riz 0,8 %, amidon modifié de blé % NC	margarine 7,2 %, crème fraîche 1,9 %	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,5 x 12 cm x NC	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit 2 %	fromage de chèvre 9 %, fromage frais < 3 %, protéines de lait < 0,5 %	farine de blé 13 %, fécule de pomme de terre < 2 %, amidon de riz < 2 %, crème de riz < 1 %, amidon modifié de blé % NC	huile de colza 3 %, huile de tournesol < 0,5 %, crème fraîche 2 %	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 33,4 x 12,5 x 2,5 cm	pâte brisée 25 %, garniture 75 %	tomate 24 %, oignon pré-frit % NC	fromage de chèvre 9,4 %, fromage blanc % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, amidon de riz % NC, amidon modifié de blé % NC	beurre % NC, huile de colza % NC, crème fraîche % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	cuite, entière, sans entame, rectangulaire, 34 x 13 x 2,5 cm	pâte brisée 29 %, garniture 71 %	tomate 21 %, oignon pré-frit 3,1 %	fromage de chèvre 8 %, fromage frais 3,5 %, protéines de lait 1,7 %	farine de blé 15,9 %, fécule de pomme de terre 2 %, amidon de riz 0,8 %	margarine 7,2 %, huile de tournesol % NC, crème fraîche 1,9 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type d'œuf et %	Type de sucre et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	36494	œuf 13,5 %	dextrose 0,1 %	basilic 0,6 %, extrait de poivre 0,09 %, extrait de muscade 0,06 %, arômes 0,1 %	acidifiant, antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C, 30 à 35 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12263258	œuf entier 9,7 %	sucre % NC, dextrose % NC	basilic 1 %, arômes % NC	colorant, agent de fermentation désactivé, correcteur d'acidité, émulsifiant, fibre de blé, poudre à lever	sans décongélation, four ventilé 160 °C, 25 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111429	œuf frais % NC	lactose % NC	basilic 1,5 %, extraits d'épices % NC, arômes naturels % NC	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	357054	œuf frais 8,6 %	lactose 1,6 %, dextrose 0,1 %	basilic 0,4 %, arômes naturels 0,2 %	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	42326	œuf frais 14 %	lactose < 1 %	basilic 0,7 %, extrait de poivre < 0,1 %, extrait de muscade < 0,1 %, arômes < 0,2 %	poudre à lever	sans décongélation, four mixte 200/250 °C, puis chaleur stabilisée 175/185 °C	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	COOK UP SOLUTIONS NC
RELAIS D'OR MIKO	899451	œuf frais % NC	lactose % NC	basilic 1,5 %, extraits d'épices % NC, arômes naturels % NC	poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	300347	œuf frais 8,6 %	lactose 1,6 %, dextrose 0,1 %	basilic 0,4 %, arômes naturels 0,2 %	correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four air pulsé 200 °C, 30 min, ou avec décongélation, four air pulsé 200 °C, 18 min	surgelé, IQF, bande 1 kg, 8 x 1 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

D'un point de vue pratique, la présentation en bande de 1 kg est vraiment idéale pour réaliser des portions conformes aux recommandations du GEMRCN. Ainsi, pour l'entrée vous pourrez confectionner 13 à 15 parts comprises entre 67 et 77 g, contre 11 à 12 parts allant de 83 à 91 g. Servie en tant que plat protidique, une bande permettra de portionner 10 parts de 100 g

pour les maternelles, 7 parts de 142 g pour les élémentaires (la portion conseillée étant de 150 g) et 5 parts de 200 g pour les catégories d'âges supérieurs.



# Crêpe aux champignons

Crêpe garnie d'un appareil aux champignons, cuite, surgelée, pièce de 50 g. Les crêpes aux champignons sont le plus souvent dorées au four et servies telles quelles. On peut également les faire colorer à la poêle avec une noix de beurre salé.



Hormis pour une offre où les pourcentages ne nous ont pas été communiqués, on remarque que les quantités de garniture et de crêpe mises en œuvre pour le reste de notre sélection sont identiques : la répartition étant de 50/50. La teneur en champignons de Paris est elle aussi plutôt homogène. En effet, à part une offre qui affiche un taux de 6,4 %, toutes en contiennent 7 %, ce qui représente un écart infime. On note par contre que cette offre est la seule à contenir de l'emmental, du fromage blanc et du lait en poudre et cela peut influencer sur la saveur du produit. Avec des teneurs comprises entre 3,1 et 7,6 %, nos offres de crêpes aux champignons sont loin de faire partie des entrées pâtisseries les plus riches en matières grasses. Elles possèdent d'ailleurs une fréquence libre puisque ce taux est inférieur à 15 %.

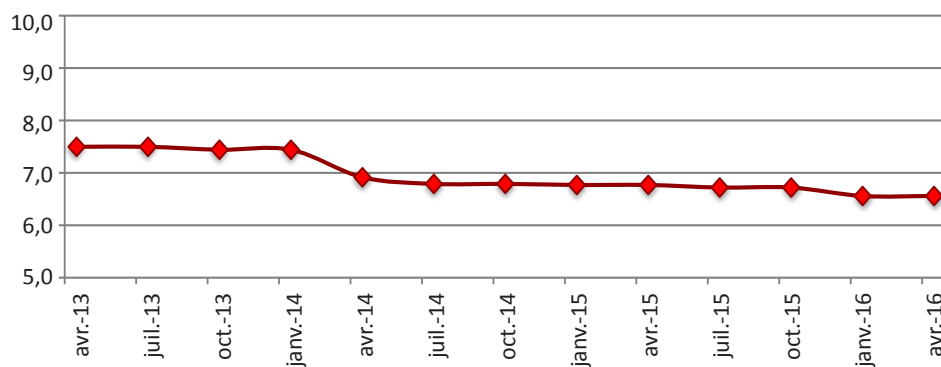
Comme pour les tartes chèvre-tomate-basilic, elles peuvent également être proposées en tant que plat protidique. Dans ce cas, prévoyez deux crêpes (100 g) pour les maternelles, trois (150 g) pour les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et les repas livrés à domicile, et 4 (200 g) pour les adolescents et les adultes. Là encore, la fréquence de présentation sera limitée pour l'ensemble de nos offres en raison d'une teneur inférieure à 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf. Par contre, on constate que parmi nos sept offres, deux possèdent un rapport P/L supérieur à 1. Elles ne seront donc pas restreintes par ce critère. Par ailleurs, sachez qu'il existe des crêpes aux champignons en 150 g qui peuvent également convenir aux élémentaires, personnes âgées et repas livrés à domicile.

## Question d'un acheteur

**Présentées en entrée, les offres de crêpes aux champignons proposées dans le comparatif peuvent-elles convenir à toutes les catégories de population ?**

Oui. Le GEMRCN recommande en effet de servir une portion de 50 g pour les maternelles, les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et les repas livrés à domicile. Pour les adolescents et les adultes, cette portion étant de 100 g, vous devrez dans ce cas proposer deux crêpes.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Détaillées en médaillons, les crêpes peuvent servir de garniture à vos salades estivales.

### Thèmes & Recettes

**Contes et légendes :** Crêpe de Brocéliande

**Le terroir :** Gratin de ficelles aux champignons

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	70964	165 kcal	4,0 %	20,9 %	3,5 %	7,1 %	2,1 %	0,95 g	1,0 g	0,56	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	125 kcal	4,4 %	20,8 %	1,0 %	2,2 %	0,6 %	0,82 g	2,4 g	2,00	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	164 kcal	4,2 %	23,2 %	4,3 %	5,8 %	0,9 %	1,20 g	1,2 g	0,72	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	164 kcal	4,2 %	23,2 %	4,3 %	5,8 %	0,9 %	1,20 g	1,2 g	0,72	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	121 kcal	4,2 %	17,9 %	2,2 %	3,1 %	0,8 %	0,60 g	2,1 g	1,35	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	159 kcal	3,9 %	18,0 %	3,7 %	7,6 %	1,2 %	1,10 g	1,0 g	0,51	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	159 kcal	3,9 %	18,4 %	3,7 %	7,6 %	1,2 %	1,08 g	1,0 g	0,51	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légume et %	Type de féculent et %	Type de produit laitier et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	70964	cuite, garnie, demi-lune, 11,5 x 5,7 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,4 %	farine de blé 20,8 %, amidon modifié de pomme de terre 0,2 %	protéines de lait < 4 %	œuf entier frais 4,8 %	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	cuite, garnie, roulée, 11 x 2,5 cm	pâte à crêpe % NC, garniture % NC	champignon de Paris 6,4 %	farine de blé % NC, amidon transformé de maïs % NC	emmental % NC, fromage blanc % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC	œuf entier 6,2 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC, farine de seigle % NC, amidon de blé % NC	protéines de lait % NC	œuf % NC, œuf frais % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	cuite, garnie, demi-lune, 10,9 x 5,2 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,5 %	farine de blé 19,5 %, farine de seigle 1,7 %, amidon de blé % NC	protéines de lait 4,5 %	œuf entier frais 8 %	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC	protéines de lait % NC	œuf % NC	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC, farine de seigle % NC	protéines de lait % NC	œuf entier frais % NC	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	cuite, garnie, rectangulaire, 10,9 x 5,2 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,5 %	farine de blé 19,5 %, farine de seigle 1,7 %, amidon de blé % NC	protéines de lait 4,5 %	œuf entier frais 8 %	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70964	lactose < 4 %, dextrose 0,4 %	huile de coprah < 4 %, huile de tournesol 0,5 %, crème fraîche 0,8 %	vin blanc 1,3 %, extrait de poivre 0,04 %, arômes naturels 0,01 %	anti-agglomérant, stabilisant	sans décongélation, à la poêle ou plaque à snacker, 5 à 10 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	lactose % NC	margarine % NC, huile de colza % NC	arômes % NC	colorant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, exhausteur de goût	sans décongélation, four 180 °C, 8 min	surgelé, IQF, 50 g, 100 x 50 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	lactose % NC	huile de tournesol % NC	poivre % NC, arômes % NC	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	lactose 4,5 %, sucre caramélisé 0,02 %	huile de tournesol 5,4 %	poivre 0,02 %, arômes 0,09 %	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	lactose % NC, sucre % NC	matière grasse végétale emulsionnée % NC, huile de colza % NC	arômes % NC	colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four chaleur sèche 145/150 °C	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	lactose % NC	huile de tournesol % NC	poivre % NC, arômes % NC	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	lactose 4,5 %, sucre caramélisé 0,02 %	huile de tournesol 5,4 %	poivre 0,02 %, arômes 0,09 %	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Nos offres de crêpes aux champignons sont peut être identiques en poids, mais elles possèdent par contre différents aspects : forme demi-lune, roulées, pliées en rectangle. Toutefois, ce critère reste purement esthétique et n'influe pas sur la qualité du produit. Par ailleurs, on constate qu'un industriel propose un conditionnement de 100 pièces par carton contre seulement 40 pièces pour les autres.

En fonction de votre nombre de convives, de la place de stockage disponible et/ou de la fréquence d'utilisation des crêpes, il peut être intéressant de tenir compte de ce paramètre.



# Friand à la viande

Feuilleté rectangulaire, garni de farce à la viande, cru, surgelé, pièce de 65 g. Les friands sont généralement proposés dorés au four, décorés de salade verte ou saupoudrés de persil haché au moment du départ.



Parmi l'ensemble de notre sélection d'entrées pâtisseries, les friands à la viande sont les offres qui contiennent le plus de pâte : 70 à 72 % du produit fini. Cette dernière étant en général assez riche en lipides, puisqu'il s'agit d'une pâte feuilletée, on pourrait être tenté de penser que la fréquence de présentation de nos offres se retrouvera limitée par un taux de matières grasses supérieur à 15 %. Toutefois, au regard des valeurs affichées, à savoir 12,2 à 13,1 %, on constate que ce n'est pas le cas. Malgré tout, si nos offres de friands restent en fréquence libre, il est préférable de ne pas en abuser car d'un point de vue nutritionnel ils ne sont pas forcément très intéressants. Côté composition, là encore on note peu de différences au sein de notre sélection. Seule une offre se démarque légèrement avec une teneur en viande de porc un peu plus faible :

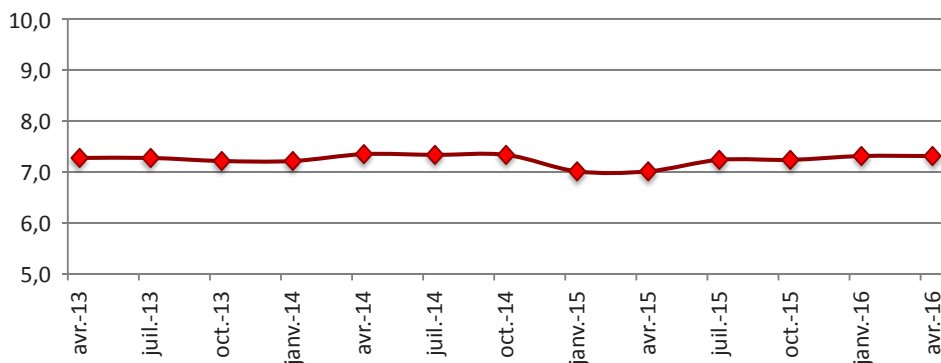
4,3 % contre 6,9 %. Toutefois, pour cette dernière, l'industriel précise que du jambon de porc est mis en œuvre alors que pour les autres offres nous n'avons pas connaissance des morceaux employés. Au niveau de l'aspect et de la présentation, on constate également que toutes nos offres possèdent le même poids (65 g), la même forme rectangulaire et à quelques millimètres près, des dimensions identiques. Enfin, comme pour les croisillons Dubarry, il est inutile d'ajouter de la dorure avant cuisson puisque les friands sont déjà pré-dorés. Attention toutefois au temps de cuisson préconisé par les industriels, car pour une offre celui-ci s'avère un peu plus court : 15 à 20 minutes dans un four à 200 °C contre 25 à 30 minutes dans un four à 220 °C pour les autres offres.

## Question d'un acheteur

**Les friands à la viande peuvent-ils être servis en tant que plat protidique ?**

Même s'ils font partie des préparations pâtisseries, leur grammage n'est pas adapté pour être servi en tant que plat protidique : deux friands fournissent en effet une portion de 130 g. Pour rappel, le grammage recommandé dans ce cas pour les maternelles doit être compris entre 90 et 110 g, celui des élémentaires, personnes âgées en institution et repas livrés à domicile de 135 à 165 g, et celui des adultes de 180 à 220 g.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour plus de pep's, proposez les accompagnés d'une sauce marchand de vin ou civet.

### Thèmes & Recettes

**Le terroir :** Feuilleté à la bourguignonne

**Le Mexique :** Allumette con carné

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	70602	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	272 kcal	7,3 %	32,5 %	1,7 %	12,2 %	4,9 %	1,20 g	1,7 g	0,59	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,83 g	0,6 g	0,47	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	261 kcal	6,2 %	29,2 %	1,2 %	13,1 %	5,5 %	1,80 g	0,6 g	0,47	TRANSGOURMET Transgourmet Economy



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de viande et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	70602	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure et fécule de pomme de terre 6,2 %	huile de palme, de colza et graisse de palmiste 12,6 %	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	cru, pré-doré, rectangulaire, 11,8 x 5,3 cm	pâte feuilletée 72 %, (dont dorure 5,2 %), garniture 27 %	jambon de porc 4,3 %	farine de blé % NC, farine de soja % NC, chapelure % NC, amidon modifié de maïs % NC	margarine % NC, huile de colza % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	matière grasse de palme % NC, matière grasse de colza % NC	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé % NC, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	huile de palme non hydrogénée % NC, huile de colza non hydrogénée % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure 0,4 %), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37 %, amidon % NC	huile de palme 8 %, huile de colza 1,5 %	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé 37,2 %, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	matière grasse de palme % NC, matière grasse de colza % NC	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	cru, pré-doré, rectangulaire, 11 x 4,5 cm	pâte feuilletée 70 %, (dont dorure % NC), garniture 30 %	viande de porc 6,9 %	farine de blé % NC, chapelure % NC, fécule de pomme de terre % NC, amidon % NC	huile de palme non hydrogénée % NC, huile de colza non hydrogénée % NC	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Autres ingrédients et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70602	sucres < 0,05 %, protéines de lait < 0,05 %, fromage blanc en poudre < 0,05 %	arômes, épices et plantes aromatiques 6,2 %	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE Brake Euro
DAVIGEL	1680062	sucres % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sirop de glucose de maïs % NC, protéines de lait % NC	arômes % NC, arômes de fumée % NC, curcuma % NC, paprika % NC	colorant, acidifiant, antioxydant, correcteur d'acidité, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de soja 1,1 %	sans décongélation, four 220 °C, 15 à 20 min	surgelé, IQF, 65 g, 90 x 65 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106400	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE NC
KRILL	353277	sucres 1,2 %, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, amidon, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	ACHILLE BERTRAND Krill Eco
PASSION FROID	46225	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, amidon, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four mixte 200/250 °C, puis four chaleur sèche 175/185 °C	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935690	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	SOPRAUVERGNE NC
TRANSGOURMET	300406	sucres % NC, protéines de lait % NC, fromage blanc en poudre % NC	arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	colorant, acidifiant, antiagglomérant, conservateur, émulsifiant, stabilisant, protéines de porc	sans décongélation, four 220 °C, 25 à 30 min	surgelé, IQF, 65 g, 80 x 65 g	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

### Références

• **Invention de la margarine** : FNCG (Fédération des Industries des Corps Gras).  
<http://www.fnccg.fr/1-federation-nationale-des-corps-gras/117-adherents/126-margarineries-de-france.aspx>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.  
 Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités