

## CCTP « mode d'emploi »

# Le nouvel an chinois

*Le nouvel an chinois est l'événement le plus important des communautés asiatiques et sa célébration donne lieu à de grands moments festifs. En RHD, il est devenu courant de proposer un repas lié à ce thème au cours de cette période.*

Si le changement d'année se produit invariablement le 1<sup>er</sup> janvier dans de nombreuses régions du globe, la date du nouvel an chinois résulte quant à elle d'un savant calcul tenant compte des cycles de la lune. L'année 2018 débutera ainsi le 16 février mais cette date peut osciller entre le 21 janvier et le 19 février, ne modifiant toutefois pas la durée des festivités qui se prolongent sur une période de 15 jours. En RHD, lors de l'élaboration du menu à thème lié au nouvel an chinois, on retrouve souvent des aliments très classiques : nems, riz cantonais, nouilles chinoises, litchis. Bien entendu, la cuisine asiatique va au-delà de ces simples préparations. Les spécialités

que l'on peut ainsi déguster comprennent notamment de nombreuses variétés de raviolis cuits à la vapeur, des boulettes de riz glutineux, des rouleaux de printemps, etc. Bref des préparations très raffinées, mais bien évidemment difficile à mettre en œuvre en collectivité, notamment en raison de la spécificité des matières premières pas toujours évidentes à trouver.

### La sélection du mois

- Nem à la volaille
- Beignet de crevette
- Riz cantonais
- Nouille chinoise



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 12 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...



**JÉRÔME DE VERITE – CHEF DE CUISINE**  
Lycée Agricole d'Airion – Airion (60)

*Tous les ans, nous organisons un menu à thème à l'occasion du nouvel an chinois. Toutefois, ce n'est pas le seul moment de l'année où nous proposons des produits asiatiques. Ainsi, les nems sont servis environ quatre ou cinq fois par an. Ils sont présentés en entrée chaude avec de la salade verte, des feuilles de menthe et une sauce au soja que nous améliorons. Il nous arrive aussi de confectionner des nems végétariens. Les beignets de crevettes sont quant à eux servis un peu plus souvent, car ils sont particulièrement appréciés... surtout ceux que nous élaborons « maison ». En effet, quand le prix des crevettes est abordable, nous préférons les préparer nous-mêmes plutôt que de prendre des produits industriels. Le riz cantonais est également cuisiné « maison » avec des petits pois, des pousses de soja, de l'omelette, du jambon blanc et un peu de champignons noirs. Nous utilisons également des nouilles chinoises, que nous agrémentons de petits légumes, une préparation qui plait bien. C'est aussi l'occasion pour nous de travailler les poulets bio de l'exploitation agricole accompagnés d'une sauce chinoise.*

**Secteur : Public**

**Type de convives : Élèves/Personnels**

**Nombre de couverts/jour : NC**



## Nem à la volaille

*Nem garni de farce à la volaille, pré-frit, surgelé, pièce de 50 g. Le nem est généralement réchauffé au four puis servi agrémenté d'une sauce au nuoc môm, de feuilles de salade verte et de menthe fraîche.*

On note une certaine disparité entre les taux de farce (57 à 70 %) et de galette de riz (30 à 43 %) mis en œuvre au sein de notre sélection. La quantité de denrée protidique présente dans les produits finis est plutôt homogène, puisqu'elle oscille entre 17 et 22,5 %. Attention toutefois, si quatre de nos offres contiennent exclusivement de la viande de volaille, la cinquième possède par contre 7,7 % de peau de poulet et seulement 11,6 % de viande. La peau contenant moins de protéines, mais plus de matières grasses que la viande, son intérêt nutritionnel est donc fortement limité. Cela peut notamment expliquer que la teneur en lipides de cette offre soit plus élevée (14 % contre 4,5 à 9 %), d'autant que le taux de matières grasses saturées, dont la peau est particulièrement riche, est également plus important (2,7 % contre 0,8 à 1,4 %). On remarque aussi que l'offre comptabilisant le moins de matières grasses est réalisée à partir de viande de dinde et non de poulet. Trois offres sont par ailleurs accompagnées de sachets de sauce nuoc môm, mais ceux-ci ne sont pas individuels. Au niveau du service, il faudra donc trouver une solution pour servir cette sauce, sachant que par carton les quantités disponibles pour chaque nem varient entre 2 et 10 g.



### Question d'un acheteur

#### Quelles différences y-a-t'il entre la sauce soja et la sauce nuoc môm ?

Originnaire de Chine, la sauce soja est réalisée à partir de graines de soja et de blé mises à fermenter dans de l'eau et du sel. Elle peut avoir une saveur sucrée ou salée. La sauce nuoc môm, ou sauce poisson, nous vient quant à elle du Vietnam. Elle est réalisée à partir de poissons séchés au soleil, en général des anchois, mis en saumure pendant quelques mois. Cette sauce est très salée, puisque son élaboration nécessite la mise en œuvre de 300 à 350 g de sel pour 1 kg de poisson.

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

Pour plus de couleur, vous pouvez les servir avec un mélange de carottes râpées, pousses de haricots mungo et dés d'ananas.

#### Thèmes & Recettes

**Vietnam** : Pâté impérial

**Le goût** : Nem sauce aigre-douce

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	72230	164 kcal	7,7 %	20,6 %	6,1 %	1,2 %	2,3 %	1,26	1,10 g	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	236 kcal	8,3 %	17,3 %	14,0 %	2,9 %	NC	0,60	0,95 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	200 kcal	6,0 %	23,0 %	9,0 %	1,0 %	2,0 %	0,67	0,95 g	NC
PASSION FROID	25455	156 kcal	6,0 %	18,0 %	6,0 %	1,4 %	3,0 %	1,00	1,10 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	152 kcal	5,0 %	22,0 %	4,5 %	0,8 %	1,9 %	1,11	1,10 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Sauce d'accompagnement	Type de volaille et %	Type de féculent et %	Type de légume et %	Industriels Marque
BRAKE	72230	cuit, Ø 3,5 cm +/- 1, L 7,5 cm +/- 1	galette de riz 34 %, farce 66 %	non	viande de poulet 17 %	farine de riz 13,6 %, vermicelle de pois réhydraté 10,6 %	oignon 11,9 %, carotte 8,4 %, germe de haricot mungo 7,1 %, champignon noir réhydraté 4,2 %	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	précuit, Ø 2,2 cm, L 9 cm	galette de riz 34 %, farce 66 %	sauce nuoc môm, dosette de 62,2 g, 8 x 62,5 g, soit 500 g	viande de poulet 11,6 %, peau de poulet 7,7 %	farine de blé % NC, vermicelle de pois réhydraté % NC	oignon % NC, carotte % NC, pousse de haricot mungo % NC, champignon noir réhydraté % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	préfait, Ø NC, L NC	galette de riz 43 %, farce 57 %	sauce nuoc môm, dosette de 20 g, 10 x 20 g, soit 200 g	viande de poulet 18 %	farine de riz % NC	oignon % NC, carotte % NC, germe de haricot mungo % NC, champignon noir réhydraté % NC	NC
PASSION FROID	25455	cuit, Ø 3,0 à 3,5 cm, L 8 à 8,5 cm	galette de farine de blé et riz 30 %, farce 70 %	non	viande de poulet 22,5 %	farine de riz 5,8 %, farine de blé 5,4 %, farine de soja 1 %, vermicelle de soja réhydraté 7,5 %, pomme de terre déshydratée 1,9 %	oignon 7,5 %, carotte 9,5 %, germe de haricot mungo 11 %, champignon noir réhydraté 7,5 %	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	cuit, Ø 3,0 à 3,5 cm, L 8 à 8,5 cm	galette de riz 30 %, farce 70 %	sauce nuoc môm, dosette de 70 g, 4 x 70 g, soit 280 g	viande de dinde 20 %	farine de riz < 30 %, vermicelle de soja réhydraté 2,6 %, farine de blé < 1 %	oignon 15,5 %, oignon déshydraté 1,3 %, carotte 7,5 %, germe de haricot mungo 18,5 %, champignon noir réhydraté 1,7 %	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

	Référence	Autres ingrédients	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Origine volaille	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72230	huile de tournesol 6,6 %	gluten, soja	sans décongélation, four 220 °C, 20 à 25 min	UE et non UE	France	19 mois	congelé, 50 g, 2 barquettes de 25 pièces, carton de 1,25 kg	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	12155411	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four chaleur tournante 160 °C, 15 à 20 min	UE	France	18 mois	congelé, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 3 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
KRILL	436082	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four 220 °C, 15 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,7 kg	NC
PASSION FROID	25455	huile de tournesol < 1 %	gluten, soja	sans décongélation, four chaleur sèche 175/210 °C, ou friteuse 175 °C jusqu'à coloration	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,5 kg	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
TRANSGOURMET	728883	huile de tournesol % NC	gluten, poisson, soja	sans décongélation, four 220 °C, 13 min, ou friteuse 170 °C, 6 à 8 min, ou sauteuse ou poêle à feu doux, 8/10 min	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, 50 g, sachet de 50 pièces, carton de 2,68 kg	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

En RHD, les nems sont fréquemment servis en entrées lors de menus à thème en rapport avec l'Asie. Nos offres, dont le poids par unité est de 50 g, sont ainsi parfaitement adaptées aux différentes catégories de populations. En effet, les portions recommandées en entrée pour les maternelles, les élémentaires et le déjeuner ou dîner des personnes âgées en

institution étant de 50 g, et celles pour les adolescents et les adultes de 100 g, le calcul des quantités est donc plutôt facilité. Quant à la fréquence de présentation, le taux de matières grasses ne dépassant pas 14 %, elle reste libre pour l'ensemble de notre sélection, à partir du moment où vous privilégiez le réchauffage au four.



# Beignet de crevette

*Beignet de crevette, pré-frit, surgelé, pièce de 15 à 38 g.  
Les beignets de crevettes sont proposés frits, agrémentés de citron et saupoudrés de persil haché. Ils peuvent entrer dans la composition de buffets de hors d'œuvres thématiques.*

Parmi nos six offres, on remarque que l'une d'elle n'est pas confectionnée avec une pâte à beignet, mais de la panure. Gustativement, la texture sera donc plus granuleuse, mais restera toute aussi croustillante. Le calibre des beignets proposé pour cette offre est par ailleurs nettement supérieur à celui du reste de notre sélection. En effet, alors que la majorité des industriels proposent des beignets compris entre 15 et 20 g, ces derniers atteignent 33 à 38 g. Toutefois, les grammages recommandés en entrée pour les différentes catégories allant de 50 g à 100 g, il peut être judicieux de privilégier les petits calibres pour pouvoir servir d'avantage de beignets, ce qui visuellement donnera l'impression d'une assiette plus garnie. Concernant la mise en œuvre, lorsque cela est possible, il est préférable d'opter pour le passage au four plutôt qu'en friteuse. En effet, bien que les beignets soient déjà cuits, un passage dans de l'huile chaude augmentera inévitablement la quantité de lipides déjà présente, modifiant ainsi les données fournies dans la fiche technique. Difficile alors de savoir pour les quatre offres contenant entre 9,5 et 10 % de matières grasses, et qui ne voit donc pas leur fréquence de présentation limitée lorsqu'elles sont proposées en entrée, si ce taux ne risque pas de dépasser le seuil fatidique des 15 %.



## Question d'un acheteur

### Peut-on proposer les beignets de crevettes en tant que plat principal ?

Oui, au même titre que les nuggets de poisson ou les calamars à la romaine. Attention toutefois aux nombreuses contraintes liées aux recommandations du GEMRCN. Ces préparations ne pourront pas être comptabilisées dans la catégorie des poissons, la quantité de crevettes n'atteignant pas 70 % du produit fini. Il faut aussi vérifier la teneur en matières grasses et le rapport P/L (protéines/lipides), qui pour rappel seront modifiés par rapport à la fiche technique si vous passez les beignets en friteuse. Ces préparations seront aussi limitées, car pour l'ensemble des catégories de population, elles n'apportent pas le grammage minimal recommandé pour la denrée protéique.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour plus de saveurs, accompagnez vos beignets de crevettes d'une sauce au curry à base de fromage frais et de citron vert.

### Thèmes & Recettes

**Le Japon** : Ebi tempura  
**Festif** : Assortiment du Mékong

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	73918	205 kcal	7,9 %	22,0 %	9,5 %	1,2 %	NC	0,83	1,90 g	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	206 kcal	10,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,00	1,44 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	341 kcal	9,0 %	20,0 %	25,0 %	NC	NC	0,36	NC	NC
PASSION FROID	30643	206 kcal	11,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,10	1,44 g	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	302 kcal	10,0 %	14,9 %	21,7 %	2,0 %	NC	0,46	0,80 g	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSFOURMET	615955	206 kcal	10,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,00	1,44 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

## Comparaison des offres

	Référence	Répartition et %	Type de crustacé et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	73918	pâte à beignet 60 %, crevette 40 %	crevette décortiquée sauf la queue 40 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, calibre NC, double congélation	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, sucre % NC, ail 0,9 %, persil 0,3 %, antioxydant, exhausteur de goût, poudre à lever, stabilisant	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Litopenaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	pâte à beignet 55 %, crevette 45 %	crevette décortiquée sauf la queue 45 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, 26/30 pièces par lb, mode de congélation NC	farine de blé % NC, farine de maïs % NC	huile de soja % NC, sucre % NC, acidifiant, antioxydant, émulsifiant, épaississant	NC
PASSION FROID	30643	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, espèce NC, mode d'élevage NC, 41/50 pièces par lb, mode de congélation NC	fécule de pomme de terre 11,2 %, mélange de farine 9,75 % (farine de blé à 99 %, farine de fève, gluten de blé, farine de blé malté, levure désactivée)	huile de tournesol 8,2 %, glucose de maïs et/ou de blé % NC, épaississant, levure chimique	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSGOURMET	615955	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Litopenaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

	Référence	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Origine crevette	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73918	crustacé, gluten, sulfite	sans décongélation, à la friteuse 180 °C	Chine, Equateur, Inde, Iran, Vietnam	Espagne	24 mois	surgelé, IQF, 17 g, sachet de 500 g, 25 pièces minimum	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	crustacé, gluten	sans décongélation, à la friteuse 170 °C, 2 à 3 min, ou dans l'huile en sauteuse ou à la poêle 4 min	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	crustacé, gluten, soja	sans décongélation, à la friteuse	Vietnam	Vietnam	24 mois	surgelé, IQF, 33/38 g, boîte de 1 kg, 12 x 1 kg, 26 à 30 pièces	NC
PASSION FROID	30643	crustacé, gluten, sulfite	sans décongélation, four chaleur sèche 150 °C, finition en suite culinaire, ou avec décongélation J+1+2+3 puis régénération au four 125 °C	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	crustacé, gluten	sans décongélation, four 180 °C, 12 à 14 min	Indonésie, Pérou	France	18 mois	surgelé, 18 g, carton de 1,26 kg, 70 pièces par carton	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSGOURMET	615955	crustacé, gluten	sans décongélation, à la friteuse 170 °C, 2 à 3 min, ou dans l'huile en sauteuse ou à la poêle 4 min	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

S'il existe de nombreuses espèces de crevettes, on remarque qu'une seule d'entre elle est mise en œuvre au niveau de notre sélection : *Penaeus vannamei* (ou *Litopenaeus vannamei*), également appelée crevette à pattes blanches. La production de cette espèce tropicale en aquaculture a connu une augmentation spectaculaire, passant de 8000 tonnes à

plus de 3 500 000 tonnes en moins de 30 ans. Actuellement les principaux pays producteurs se situent en Asie du Sud (Chine, Thaïlande, Indonésie, Vietnam, Inde...), mais également en Amérique du Centre et du Sud (Pérou, Equateur, Brésil, Mexique, Venezuela...), ce qui explique les différentes provenances indiquées dans notre tableau comparatif.



# Riz cantonais

*Riz cantonais, cuit, surgelé, sachet de 500 g à 2,5 kg.*

*Le riz cantonais est l'accompagnement incontournable de la cuisine asiatique. Il se marie aussi bien avec la viande que le poisson.*

S'il n'existe pas de réglementation concernant la composition du riz cantonais, l'utilisation de certains ingrédients reste malgré tout incontournable pour confectionner ce plat typiquement asiatique. C'est notamment le cas des œufs. Au sein de notre sélection, ils représentent entre 5 et 9,3 % du produit fini. Ces derniers sont fréquemment cuisinés en omelette et émincés dans la préparation, mais on constate qu'au niveau de nos offres, ils sont brouillés dans l'une d'entre elles, alors que pour deux autres, les industriels ne mentionnent pas le type de préparation. Les petits pois font également partie des ingrédients indispensables, mais les quantités restent en général inférieures à 10 %. D'autres légumes peuvent être incorporés, et comme on peut le constater au travers de nos offres, ils diffèrent d'un industriel à l'autre. Quant au jambon, la viande de dinde vient de plus en plus souvent remplacer celle de porc. Par ailleurs, nos offres étant déjà prêtes à l'emploi, aucune prise ou de perte de poids n'est à prévoir lors du réchauffage. Vous pourrez donc mettre directement en œuvre les grammages recommandés suivants : 120 g pour les maternelles, 170 g pour les élémentaires et 200 à 250 g pour les adolescents et les adultes. Pour les personnes âgées en institution, comptez 200 g pour le déjeuner et 150 g pour le dîner.



## Le saviez-vous

Le riz représente 19 % de la production céréalière dans le monde, soit 494 Mt. Il se place ainsi en 3<sup>ème</sup> position derrière le maïs (41 %) et le blé (29 %). Sa culture se concentre principalement sur le continent asiatique, qui assure 90 % de la production mondiale. Dépendant des traditions culinaires, la consommation de riz est très variable en fonction des régions du globe. Toutefois, elle reste plus importante dans les pays en voie de développement que dans ceux industrialisés. Il s'en consomme par exemple 188 kg par habitant et par an en Birmanie, contre seulement 4,5 kg en France.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Le riz cantonais peut vous permettre de garnir aisément vos papillotes de poisson.

### Thèmes & Recettes

**Sucré-salé :** Cantonais aux patates douces et coco

**La Chine :** Canard à la pékinoise et riz frit

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	71876	122 kcal	3,9 %	22,8 %	1,4 %	0,3 %	1,4 g	2,79	0,73 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
DAVIGEL	1680194	128 kcal	6,3 %	14,9 %	4,4 %	0,6 %	1,4 g	1,43	1,10 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111150	170 kcal	6,0 %	27,0 %	4,0 %	1,5 %	NC	1,50	1,40 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
PASSION FROID	1547	105 kcal	4,5 %	14,8 %	2,6 %	0,6 %	2,0 g	1,73	1,90 g	GELAGRI Paysan Breton
RELAIS D'OR MIKO	936206	122 kcal	3,9 %	22,8 %	1,4 %	0,3 %	1,4 g	2,79	0,73 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	438882	170 kcal	6,0 %	27,0 %	4,0 %	1,5 %	NC	1,50	1,40 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

## Comparaison des offres

	Référence	Riz cuit	Type d'ingrédient protidique et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	71876	67,0%	jambon de dinde 7 %, omelette 6 %	pois doux 7 %, carotte 7 %, oignon 6 %	huile de tournesol 0,4 %, arôme 1,3 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant, stabilisant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
DAVIGEL	1680194	47,0%	jambon de dinde 12 % œuf brouillé 8,3 %	petit pois 7,3 %, tomate % NC, oignon frit % NC, champignon noir 1,6 %	huile de tournesol % NC, huile de colza % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC, arôme naturel % NC, arôme % NC, préparation pour fonds blanc de volaille % NC	acidifiant, antioxydant, amidon de maïs modifié, conservateur, épaississant, exhausteur de goût	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111150	57,0%	jambon de porc 10 %, œuf entier 9,3 %, crevette décortiquée 4 %	petit pois 6,4 %, poireau 6,1 %, oignon frit 4 %	huile de tournesol 1 %, sirop de glucose % NC, poivre blanc 0,09 %, arôme 0,09 %, épices % NC, plante aromatique % NC	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, gélifiant, stabilisant	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
PASSION FROID	1547	51,0%	jambon de dinde 4 %, omelette 5 %, crevette décortiquée 4 %	légumes 33 % (petit pois, carotte, oignon)	huile de tournesol 8,1 %, arôme cantonais 1,5 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant, exhausteur de goût, gélifiant, stabilisant	GELAGRI Paysan Breton
RELAIS D'OR MIKO	936206	67,0%	jambon de dinde 7 %, omelette 6 %	pois doux 7 %, carotte 7 %, oignon 6 %	arôme % NC, épice % NC	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, gélifiant, stabilisant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSFOURMET	438882	57,0%	jambon de porc 10 %, œuf entier 9,3 %, crevette décortiquée 4 %	petit pois 6,4 %, poireau 6,1 %, oignon frit 4 %	huile de tournesol 1 %, sirop de glucose % NC, poivre blanc 0,09 %, arôme 0,09 %, épices % NC, plante aromatique % NC	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, gélifiant, stabilisant	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

	Référence	Allergènes majeurs	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71876	lait, œuf	sans décongélation, en sauteuse 10 min avec de la matière grasse, ou au four combi mixte 180 °C avec de la matière grasse 20 min	Espagne	18 mois	surgelé, sachet 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
DAVIGEL	1680194	gluten, lait, œuf, poisson, soja	sans décongélation, au four 150 °C, 15 à 20 min	France	18 mois	surgelé, sachet 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111150	crustacé, œuf	sans décongélation, au bain-marie 35 min dans le sachet, ou au micro-ondes t* maxi dans le sachet percé 15 min, ou en sauteuse ou à la poêle à feu doux 12 min	France	24 mois	surgelé, sachet sous-vide 500 g, 10 x 500 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
PASSION FROID	1547	crustacé, lait, œuf	sans décongélation, au four chaleur sèche 175/220 °C en gastronorme perforé couvert, ou au four chaleur sèche 175/220 °C en gastronorme plein couvert	France	18 mois	surgelé, sachet 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	GELAGRI Paysan Breton
RELAIS D'OR MIKO	936206	œuf, soja	sans décongélation, au four 180 °C en gastronorme couvert 20 min, ou en sauteuse avec matières grasses 10 min	NC	18 mois	surgelé, sachet 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSFOURMET	438882	crustacé, œuf	sans décongélation, au bain-marie 35 min dans le sachet, ou au micro-ondes t* maxi dans le sachet percé 15 min, ou en sauteuse ou à la poêle à feu doux 12 min	France	24 mois	surgelé, sachet sous-vide 500 g, 10 x 500 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

Par rapport à la classification alimentaire, le riz cantonais est considéré comme un féculent d'accompagnement et peut, à ce titre, être inclus dans la catégorie des « légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange ». Une offre pourrait toutefois en être exclue, car d'après le GEMRCN,

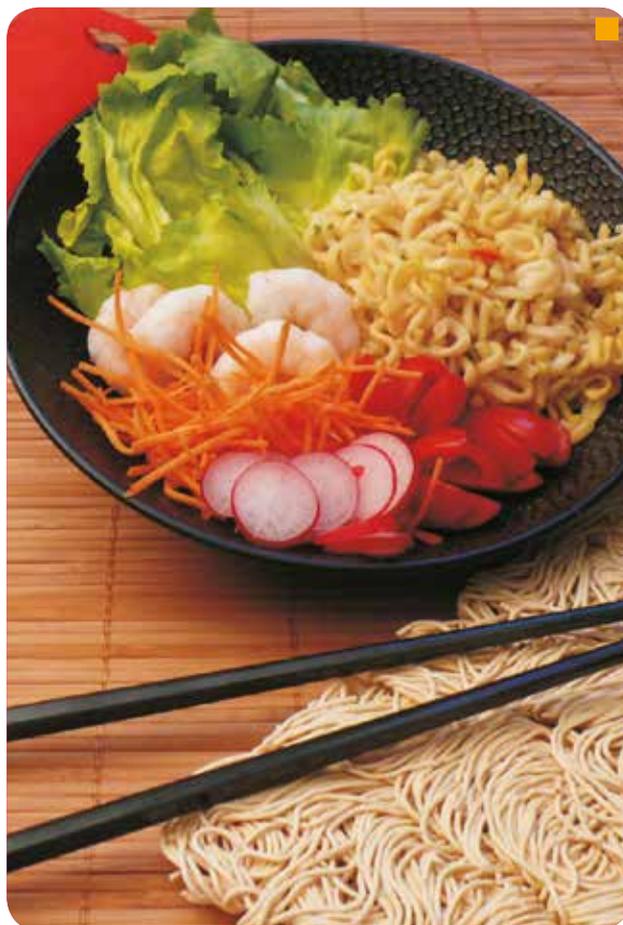
un minimum de 50 % de produits féculents est nécessaire pour intégrer cette catégorie. Cette offre ne contient malheureusement que 47 % de riz cuit, ce qui rend sa classification litigieuse. Cela pourrait, entre autres, vous inciter à privilégier les autres offres pour rester conforme aux recommandations.



# Nouilles chinoises

*Nouilles chinoises, crues, sachet de 75 g au carton de 6 kg.  
Les nouilles chinoises se cuisent le plus souvent dans un bouillon à base de poisson ou de viande et sont traditionnellement assaisonnées à la sauce soja.*

Fabriquées à partir de semoule de blé (72 à 96,6 %), nos offres de nouilles chinoises semblent avoir une composition assez proche des pâtes de type italiennes. Toutefois, leur saveur, leur texture, leur coefficient de prise de poids sont loin d'être similaires. Difficile néanmoins de déterminer ce qui peut occasionner ces différences, comme par exemple une couleur plus brune, et surtout une fermeté et une tenue après cuisson plus affirmées. Cela résulte peut être de la méthode de fabrication, ou bien alors du type de blé utilisé. Au niveau d'une offre, on constate notamment que 22 % de semoule de blé dur sont mis en œuvre, contre 50 % de semoule de blé tendre. Or, chacun de ces blés possèdent des propriétés technologiques qui lui sont propres. En Europe, on réserve notamment le blé dur pour la fabrication des pâtes alimentaires (depuis 1934, l'utilisation de blé tendre est d'ailleurs interdite pour leur confection au niveau des productions françaises), et le blé tendre pour les farines destinées à la création des produits de boulangerie et de pâtisserie. Toutefois, aucune comparaison ne peut être établies avec les autres offres, car les industriels ne précisent pas le type de blé mis en œuvre. Quoiqu'il en soit, cela permet de changer des autres pâtes alimentaires.



## Question d'un acheteur

**Quelles quantités de nouilles chinoises faut-il prévoir en fonction des différentes catégories de population ?**

Puisqu'il s'agit d'une garniture féculente, les poids nets à consommer dans l'assiette sont identiques à ceux recommandés pour le riz cantonais. Ainsi, en fonction des différents coefficients de prise de poids communiqués, il vous faudra mettre en œuvre 46 à 60 g de nouilles chinoises crues pour les maternelles, 59 à 75 g pour le dîner des personnes âgées contre 78 à 100 g pour le déjeuner, 67 à 85 g seront nécessaires pour les élémentaires, et si vous souhaitez aller jusqu'à des portions de 250 g pour les adolescents et les adultes, comptez 98 à 125 g.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Servez-vous des nouilles pour réaliser des salades végétariennes type « Buddha Bowl ».

### Thèmes & Recettes

**La Corée :** Jajangmyeon aux crevettes

**Le goût :** Nouilles sautées aux noix de cajou

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	18286	334 kcal	11,2 %	73,6 %	1,5 %	2,1 g	1,00 g	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
KRILL	830086	350 kcal	12,2 %	74,0 %	1,3 %	4,0 g	2,00 g	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
EPISAVEURS	44775	362 kcal	12,5 %	70,0 %	3,0 %	2,5 g	0,70 g	SUZI WAN Suzi Wan
PRO A PRO	217838	350 kcal	14,3 %	70,9 %	1,3 %	NC	0,90 g	WINGMAN Wingman
TRANSGOURMET	102879	351 kcal	10,4 %	72,6 %	1,4 %	4,0 g	0,60 g	HEUSCHEN & SCHROUFF OFT Long Life

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Additif	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	18286	cru	farine de blé 87 %	sel 1 %	/	gluten	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
KRILL	830086	cru	farine de blé 89 %	/	/	gluten	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
EPISAVEURS	44775	cru	semoule de blé tendre 50 % semoule de blé dur 22 %	œuf % NC, sel 0,7 %	/	gluten, œuf	SUZI WAN Suzi Wan
PRO A PRO	217838	cru	farine de blé 96,6 %, amidon de tapioca 2,4 %	/	correcteur d'acidité	gluten	WINGMAN Wingman
TRANSGOURMET	102879	cru	farine de blé 89,4 %	sel 0,6 %	stabilisant	gluten	HEUSCHEN & SCHROUFF OFT Long Life

	Référence	Mise en œuvre	Coefficient prise de poids	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18286	plonger les nouilles dans l'eau bouillante 5 min, rincer à l'eau froide, égoutter, incorporer à la préparation, ou recouvrir les nouilles d'eau bouillante, couvrir, laisser gonfler	2,55	Chine	19 mois	carton de 6 kg	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
KRILL	830086	plonger les nouilles dans l'eau bouillante 4 min, rincer à l'eau froide, huiler	NC	Chine	12 mois	sachet 75 g, 80 x 75 g, carton de 6 kg	GOLDEN TURTLE BRAND Golden Turtle for Chef's
EPISAVEURS	44775	plonger les nouilles dans un bouillon 4 min, égoutter, faire sauter à la poêle ou au wok, terminer dans la suite culinaire	2,60	Belgique	24 mois	sachet 250 g, 12 x 250 g, carton de 3 kg	SUZI WAN Suzi Wan
PRO A PRO	217838	plonger les nouilles dans l'eau bouillante 3 min	2,00	Chine	12 mois	sachet 454 g, 30 x 454 g, carton de 13,6 kg	WINGMAN Wingman
TRANSGOURMET	102879	NC	NC	Chine	NC	sachet 500 g, 30 x 500 g, carton de 15 kg	HEUSCHEN & SCHROUFF OFT Long Life

### Références

- **Dates du nouvel an chinois**

<http://www.lechinois.com/culture/nouvel-an/date-nouvel-an-chinois.php>

- **Sauce nuoc mâm**, 8 choses que vous ne saviez pas sur le nuoc mâm

<http://nam-viet-voyage.com/fr/nuoc-mam-le-vietnam-en-une-cuilleree/>

- **Sauce soja**, shoyu, sauce soja japonaise

<https://www.cuisine-japon.fr/le-shoyu-ou-la-sauce-soja-japonaise-un-incontournable/>

- **Fiche Penaeus vannamei**, Département des pêches et de l'aquaculture

[http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus\\_vannamei/fr](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_vannamei/fr)

- **Des chiffres et des céréales**, édition 2017 l'essentiel de la filière Passion Céréales une culture à partager

[http://asset.keepeek.com/permalinks/domain39/2017/11/17/2232-B22-Chiffres\\_Cles\\_2017.pdf](http://asset.keepeek.com/permalinks/domain39/2017/11/17/2232-B22-Chiffres_Cles_2017.pdf)

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