

Bordereau des Prix Unitaires du lot de viande d'AGNEAU

**LOT
N°1**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Epaule d'agneau sans os	Animal <12 mois Français	50	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Côtelettes d'agneau 70/100g	Animal <12 mois Français	10	Frais sous vide, poches de 10 pièces.		- €	- €
Gigot d'agneau s/os non ficelé	Animal <12 mois Français	300	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Sauté d'agneau épaule s/os 80g	Epaule et collier sans os, Animal <12 mois Français	600	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €

MONTANT TOTAL DU LOT

- €

ACADÉMIE DE CAEN

Lycée Polyvalent

JULLIOT DE LA MORANDIÈRE

Rue de la Crête

Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex

Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

Bordereau des Prix Unitaires du lot de viande et abats de BŒUF

**LOT
N°2**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Bavette 120 g	Aloyau/flanchet/ Onglet/ hampe	800	Frais sous vide, poches de 30 et 10 pièces.		- €	- €
Sauté de Bœuf sans os 80 g	Jarret, Nerveux de gîte, Jumeau à braiser, Paleron	1000	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Bœuf à braiser (muscle entier)	Paleron, jumeau, macreuse	200	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Noix de joue de Bœuf 70g	Noix de joue et contre joue coupée composée uniquement de la masse des masséters	200	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Rognons de bœuf découpés, dégraissés		50	Frais sous vide, poches de 2 kg		- €	- €
Rôti de bœuf cuit non ficelé, non bardé	Rumsteak, tendre de tranche, tranche	120	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Rôti de bœuf non ficelé, non bardé	Rumsteak, tendre de tranche, tranche	500	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Tournedos de bœuf ficelé, bardé 120 g	Rumsteack de bœuf façon tournedos	75	Frais sous vide, poches de 10 pièces		- €	- €
Tripes	Tripes cuisinées à la mode de Caen	25	Frais sous vide, poches de 2 kg		- €	- €

ACADÉMIE DE CAEN

Lycée Polyvalent

JULLIOT DE LA MORANDIÈRE

Rue de la Crête

Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex

Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

MONTANT TOTAL DU LOT

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

- €

Bordereau des Prix Unitaires du lot de viande de VEAU

**LOT
N°3**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Emincé de veau 30/40g	Epaule	150	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Epaule de veau sans os ficelée à rôtir kg		200	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Sauté de veau sans os 80 g	Epaule, bas carré, poitrine, quasi sans os	800	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €

MONTANT TOTAL DU LOT	- €
-----------------------------	-----

ACADÉMIE DE CAEN
 Lycée Polyvalent
JULLIOT DE LA MORANDIÈRE
 Rue de la Crête
 Boîte Postale 639
50406 GRANVILLE Cedex
 Tél 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

Bordereau des Prix Unitaires du lot de viande et abats de PORC

**LOT
N°4**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Côte de porc 130 g	Echine et côte première à proportion égale	600	Frais sous vide, poches de 30 pièces.		- €	- €
Crépinette de porc 120/130 g		200	Frais sous vide, poches de 30 pièces.		- €	- €
Echine de porc demi-sel kg	Echine de porc desossée	100	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Emincé de porc nature 30/40g	Epaule/palette	200	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Filet mignon de porc kg	Pièce entière dégraissée	100	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Noix de joue de porc 70g	Noix de joue et contre joue coupée composée uniquement de la masse des masséters	100	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Palette de porc sans os kg		100	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Rôti de porc longe sans os kg	Filet desossé, paré, dégraissé, sans ficelle ni filet	700	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Sauté de porc sans os 70 g	Epaule, palette, jambon sans os	700	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Travers de porc fumé, desossé kg		100	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
MONTANT TOTAL DU LOT						- €

ACADÉMIE DE CAEN

Lycée Polyvalent

JULLIOT DE LA MORANDIÈRE

Rue de la Crête

Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex

Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

Bordereau des Prix Unitaires du lot de CHARCUTERIE et GRILLADES

**LOT
N°5**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Charcuterie crue - produits crus						
Andouillette 120/130 g		20	Frais sous vide, poches de 10 pièces.		- €	- €
Boudin Blanc 120/130 g		120	Frais sous vide, poches de 10 pièces.		- €	- €
Boudin noir 120/130 g		50	Frais sous vide, poches de 10 pièces.		- €	- €
Cervelas pur porc		55	Frais sous vide		- €	- €
Chipolatas		200	Barquette sous atmosphère		- €	- €
Lardons fumés kg	Contenant moins de 20% de matière grasse	700	Barquette sous atmosphère		- €	- €
Merguez		200	Barquette sous atmosphère		- €	- €
Poitrine fumée entière		70	Frais sous vide		- €	- €
Saucisse de Francfort 60 g		90	Frais sous vide		- €	- €
Saucisse de Strasbourg s/v 50/60 g		80	Frais sous vide		- €	- €
Saucisse fumée 80 g		50	Frais sous vide		- €	- €
Saucisse de Toulouse à l'oignon 120/130 g	ACADÉMIE DE CAEN	400	Barquette sous atmosphère		- €	- €

Lycee Polyvalent

JULLIOT DE LA MORANDIÈRE

Rue de la Crête

Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex

Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

					LOT N°5 SUIITE	
Produits crus secs						
Andouille de Vire			40	Frais sous vide	- €	- €
Chorizo 250 g doux			30		- €	- €
Chorizo tranché doux			70	Barquette sous atmosphère	- €	- €
Jambon sec tranché		Avec intercalaires	30	Barquette sous atmosphère	- €	- €
Mortadelle			10	Frais sous vide	- €	- €
Rosette			60		- €	- €
Salami			10	Frais sous vide	- €	- €
Saucisse de Morteau 440 gr			20	Frais sous vide	- €	- €

ACADÉMIE DE CAEN
 Lycée Polyvalent
JULLIOT DE LA MORANDIÈRE
 Rue de la Crête
 Boîte Postale 639
50406 GRANVILLE Cedex
 Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

		LOT N°5 SUITE ET FIN		
Produits cuits				
Dés de jambon cuit		210	Barquette sous atmosphère	- €
Jambon à griller		600	Frais sous vide	- €
Jambon à l'os		150	Frais sous vide	- €
Jambon cuit supérieur sans couenne	Contenant moins de 4% de matière grasse	1100	Frais sous vide	- €
Jambon de poulet		30	Frais sous vide	- €
Saucisson cuit ail fumé		60	Frais sous vide	- €
Pâtés et assimilés				
Mousse de canard		100	Frais sous vide	- €
Pâté croûte		10	Frais sous vide	- €
Pâté de campagne	en pain démoulé	100	Frais sous vide	- €
Pâté de foie	en pain démoulé	60	Frais sous vide	- €
Rillettes	en pain démoulées	150	Frais sous vide	- €
Terrine forestière		10	Frais sous vide	- €

MONTANT TOTAL DU LOT	- €
-----------------------------	-----

ACADÉMIE DE CAEN

Lycée Polyvalent
JULIOT DE LA MORANDIÈRE
 Rue de la Crête
 Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex
 Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

Bordereau des Prix Unitaires du lot de viande de Porc BIO

**LOT
N°6**

Désignations	Critères	Estimation de la quantité annuelle en KG	Conditionnement	Prix HT	Montant HT	Prix TTC
Chipolatas		200	Barquette sous atmosphère		- €	- €
Rôti de porc longe sans os kg	Filet desossé, paré, dégraissé, sans ficelle ni filet	400	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €
Sauté de porc sans os 70 g	Epaule, palette, jambon sans os	200	Frais sous vide, poches de 2,5 à 5 kg		- €	- €

MONTANT TOTAL DU LOT

- €

ACADÉMIE DE CAEN

Lycée Polyvalent

JULLIOT DE LA MORANDIÈRE

Rue de la Crête

Boîte Postale 639

50406 GRANVILLE Cedex

Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09