



Groupement de commande des EPLE de l'Hérault.

Lycée Jean Mermoz – **Services mutualisés**

717 av Jean Mermoz-CS 29007

34060 Montpellier cedex 2

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

Organisés en application de l'article 25 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES **PARTICULIÈRES**

Marché de fournitures de produits surgelés

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : Fournitures de produits surgelés

(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

Coordonnateur :

Groupement de Commandes des EPLE de L'Hérault –

Lycée Jean Mermoz – 717 avenue Jean Mermoz -CS 29007 – 34060 Montpellier Cedex 2

Mail de contact : groucom.mermoz@ac-montpellier.fr

Le présent règlement comporte 7 feuillets numérotés de 1 à 7 (+ 2 annexes)

SOMMAIRE	PAGES
ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
1.1 Objet de la consultation	3
ARTICLE 2 : PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	3
2.1 Généralités	3 à 4
2.2 Entreposage	4
2.3 Transport	4
2.4 Présentation de la fourniture à la livraison	4
2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots	4 à 5
2.6 Fréquence minimum de livraison	5
ARTICLE 3 : OPERATIONS DE VERIFICATION	5
3.1 Généralités	5 à 6
3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.	6 à 7
ARTICLE 4 : GARANTIE	7
ARTICLE 5 : LITIGES	7
SIGNATURE	7
Annexe 1	
Annexe 2	

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation du marché : M. le Proviseur du Lycée Polyvalent Jean Mermoz de Montpellier.

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché : les établissements adhérents au groupement de commandes (liste sur le règlement de consultation)

1.1 Objet du présent CCTP.

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en produits surgelés des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Ce marché est composé des lots :

- Légumes crus et cuits
- Poissons, crustacés et fruits de mer - Plats cuisinés
- Entrées, desserts et glaces

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.

2.1 Généralités.

Réglementation Générale :

- RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 modifié relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, et des produits de la mer
- Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organisme génétiquement modifié ».
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Les produits fournis devront être conformes à la réglementation en vigueur applicable aux produits surgelés, aux poissons congelés ou surgelés, aux produits enrobés à base de poisson congelé ou surgelé.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.

Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison au lycée à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.

Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels. La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance

2.2 Entreposage.

Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation. Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. Les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°C.

2.3 Transport.

Le transport des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur applicable à la distribution locale fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes, respecter les températures de conservation, dans des camions ou des engins agréés, à une température inférieure ou égale à - 18°C. Les véhicules devront être équipés de hayons afin de permettre un déchargement plus rapide afin de garantir au mieux le respect de la chaîne de froid.

2.4 Présentation de la fourniture à la livraison.

Les fournitures livrées feront l'objet d'une vérification quantitative et qualitative.

2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.

Conditionnement: Les tableaux de recensement des besoins annexés au CCTP précisent les conditionnements demandés.

Emballage : Les emballages doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

Étiquetage : Les emballages, étiquettes ou récipients des produits, doivent être conformes à la réglementation en vigueur, et doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française :

- Dénomination complétée, selon le cas, du qualificatif "congelé" ou "surgelé".
- Poids net total
- Liste des ingrédients avec pourcentage
- Nom du pays d'origine du produit
- Date de durabilité maximum (DDM),
- Nom ou raison sociale, adresse du fabricant ou du conditionneur
- Lieu d'origine ou de provenance
- Marque
- Lot de fabrication
- Mention "à conserver à - 18° C"
- Le mode d'emploi

Produits biologiques : Les produits biologiques proposés devront posséder le label AB et/ou le

label Eurofeuille  garantissant :

- que l'aliment contient 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques (mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal), dans le cas de produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisé.
- que les produits sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification
- que les produits portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

2.6 Fréquence minimum de livraison.

Voir [Annexe 1](#)

ARTICLE 3 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION.

3.1 Généralités.

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du CCAG/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectués dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyses, les frais seront à la charge de l'acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du titulaire du marché dans le cas contraire.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- Au moment de la livraison, en présence du titulaire du marché ou de son représentant.
- Éventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le titulaire du marché pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du titulaire du marché ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement, ou réfaction, ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'acheteur se réserve le droit de faire effectuer des autocontrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra

être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture, aux frais du titulaire du marché et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'acheteur s'engage à privilégier le choix de produits sans organisme génétiquement modifié (OGM).

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.

L'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires portant sur les denrées alimentaire d'origine animale et l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires portant sur denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

Contrôle des véhicules de transport

- Nom du transporteur
- État de propreté du véhicule et des récipients
- État du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température de la caisse positive et négative

Contrôle qualité des produits

- État des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC)
- Température de réception des produits
- Nom du titulaire du marché

Les marchandises seront contrôlées en présence du titulaire du marché ou de son délégué chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent CCAP, devront être remplacés dans un délai de 24 heures.

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- Volume, poids, nombre de pièces.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Vérification qualitative non conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, l'acheteur pourra :

- Soit refuser : elle sera immédiatement remplacée
- Soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accords entraînant le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 4 – GARANTIE.

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

ARTICLE 5 – LITIGES.

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Montpellier.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des clauses techniques et particulières et l'intégrer à l'offre.

A :

Le :

Cachet de l'entreprise

Signature responsable habilité

HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS

ETABLISSEMENTS ADHERENTS	VILLE		SURGELES
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	2 fois / semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/ semaine
		HORAIRE	5h30 à 09h00
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Joseph Vallot	LODEVE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Jules Ferry la Colline	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 07h30
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 9h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h30
Lycée Marc Bloch	SERIGNAN	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Pierre Mendès-France	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h30
Lycée René Gosse	CLERMONT L'HERAULT	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 11h00
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h00
Lycée Victor Hugo	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	6h15 à 9h30

Annexe 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 1 - LEGUMES CRUS ET CUITS	002	ASPERGES VERTES	Fiche tech	LOT 2 - POISSONS & CRUSTACES & FRUITS DE MER	078	CUBES POISSON BLANC	Présentation échantillon
	004	AVOCAT DEMI	Présentation échantillon		079	CUBES SAUMON	Présentation échantillon
	006	BROCOLIS CRUE	Présentation échantillon		080	FILET D'AILE DE RAIE	Présentation échantillon
	010	CAROTTES RONDELLES CRUES	Présentation échantillon		081	FILET DE MERLU BLANC DU	Présentation échantillon
	012	CHAMPIGNONS ÉMINCÉS	Fiche tech		082	DOS DE CABILLAUD	Présentation échantillon
	018	CHOUX ROMANESCO	Fiche tech		083	DOS DE COLIN LIEU	Présentation échantillon
	020	COURGETTES RONDELLES CRUES	Fiche tech		084	PLEIN FILET DE HOKI	Présentation échantillon
	021	COURGETTES RONDELLES CUIT MINUTE	Présentation échantillon		085	PAVE SAUMON	Présentation échantillon
	023	EPINARDS EN BRANCHES	Fiche tech		086	POULPE NETTOYE	Présentation échantillon
	026	HARICOTS BEURRE	Fiche tech		087	THON DOS	Présentation échantillon
	028	HARICOTS VERTS EXTRA FIN	Présentation échantillon		088	TRUITE SAUMONNEE	Présentation échantillon
	029	HARICOTS VERTS EXTRA FIN CUIT	Présentation échantillon		090	CHAIR DE CRABE	Présentation échantillon
	030	JARDINIÈRE DE LEGUMES	Fiche tech		091	COCKTAIL DE FRUITS DE MER	Présentation échantillon
	032	LÉGUMES COUSCOUS	Présentation échantillon		092	CREVETTES DÉCORTIQUÉES	Présentation échantillon
	035	OIGNONS ÉMINCÉS	Fiche tech		093	CREVETTES ENTIÈRES	Présentation échantillon
	041	POIS GOURMANDS	Présentation échantillon		094	MOULES CUITES	Présentation échantillon
	042	POIVRONS LANIÈRES	Présentation échantillon		095	MOULES CUITES ENTIÈRES	Présentation échantillon
	045	POËLÉE DE LÉGUMES ET ARTICHAUTS	Présentation échantillon		096	SEICHE ENTIÈRE	Présentation échantillon
	046	POËLÉE DE LÉGUMES ET AUBERGINES	Présentation échantillon		097	BEIGNET DE POISSON BLANC	Présentation échantillon
	047	POËLÉE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS DE PARIS	Présentation échantillon		101	CALAMAR A LA ROMAINE	Présentation échantillon
	048	POËLÉE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS FORESTIERS	Présentation échantillon		102	CHUTE DE SAUMON FUME	Présentation échantillon
	049	POËLÉE DE LÉGUMES ET CHOU ROMANESCO	Présentation échantillon		103	FILET DE POISSON ENROBE	Présentation échantillon
	050	POËLÉE DE LÉGUMES ET HARICOTS VERTS	Présentation échantillon		104	FILET DE POISSON GRATINE	Présentation échantillon
	051	POËLÉE DE LÉGUMES ET PATES ALIMENTAIRES	Présentation échantillon		105	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	Présentation échantillon
	052	POËLÉE DE LÉGUMES PREFRITS	Présentation échantillon		106	FILET DE POISSON NAPPE	Présentation échantillon
	053	POELEE RATATOUILLE	Présentation échantillon		107	FILET DE POISSON NAPPE	Présentation échantillon
	057	POMME DE TERRE DAUPHINE	Présentation échantillon		108	FILET DE POISSON NAPPE	Présentation échantillon
	058	POMME DE TERRE FRITES	Présentation échantillon		109	FILET DE POISSON PANÉ CUIT	Présentation échantillon
	059	POMME DE TERRE FRITES ALLUMETTES	Fiche tech		110	FISH AND CHIPS DE COLIN	Présentation échantillon
	061	POMME DE TERRE QUARTIERS AROMATISÉES	Présentation échantillon		113	SOUPE DE POISSON	Présentation échantillon
	062	POMMES DE TERRE LAMELLES SAUTÉES	Présentation échantillon		114	TERRINE DE POISSON AUX	Présentation échantillon
064	PUREE DE BUTTERNUT	Présentation échantillon	115	AILERONS DE POULETS CUIITS	Présentation échantillon		
071	CHOUX FLEURS FLEURETTES BIO	Présentation échantillon	116	BOULE AGNEAU	Présentation échantillon		
074	HARICOTS VERTS BIO	Présentation échantillon	117	BOULE DE BŒUF	Présentation échantillon		
077	TRIO DE LEGUMES BIO	Fiche tech	118	CERVELAS ALSACIEN	Fiche tech		
			119	CHEESEBURGER	Présentation échantillon		
			120	CORDON BLEU CUIT	Présentation échantillon		
			121	EGRÉNÉ DE BŒUF	Fiche tech		
			122	EGRÉNÉ DE BŒUF BIO	Fiche tech		
			123	ESCALOPE DE DINDE	Présentation échantillon		
			124	FOIE DE VEAU EN TRANCHE	Fiche tech		
			125	FRICADELLE DE BŒUF	Fiche tech		
			126	NOIX DE JOUE DE BŒUF	Présentation échantillon		
			127	NOIX DE JOUE DE PORC	Fiche tech		
			128	NUGGETS DE POULET	Fiche tech		
			129	PAUPIETTE VEAU	Présentation échantillon		
			130	PILON DE POULET MARINE	Fiche tech		
			131	QUENELLE DE VOLAILLE	Fiche tech		
			133	STEAK HACHÉ BOUCHÈRE	Présentation échantillon		

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	
LOT 4 - PLATS CUISINES	134	BRANDA DE MORUE PARMENTIERE	Fiche tech	
	135	COQUILLE DE POISSON	Fiche tech	
	137	GALETTE DE CEREALES VARIETE 1	Présentation échantillon	
	138	GALETTE DE CEREALES VARIETE 2	Présentation échantillon	
	139	GALETTE DE CEREALES VARIETE 3	Présentation échantillon	
	140	LASAGNE BOLOGNAISE	Fiche tech	
	142	LEGUMES FARCIS TRIO	Présentation échantillon	
	143	MOUSSAKA AU BŒUF	Fiche tech	
	144	PATE FOURREE A LA VIANDE	Présentation échantillon	
	145	PATE FOURREE AUX FROMAGES	Fiche tech	
	LOT 5 - ENTREES DESERTS ET GLACES	146	CRÊPE EMMENTAL	Présentation échantillon
		149	CROQUE MONSIEUR	Présentation échantillon
		151	FEUILLETE À LA VIANDE	Présentation échantillon
		152	FEUILLETE AU COMTE	Présentation échantillon
		154	FEUILLETTE AU POISSON	Présentation échantillon
155		FEUILLETTE AUX LEGUMES	Présentation échantillon	
156		FEUILLETTE CHAMPIGNONS	Fiche tech	
158		NEMS	Présentation échantillon	
159		PIZZA AU FROMAGE EN BANDE	Présentation échantillon	
161		PIZZA ROYALE EN BANDE	Présentation échantillon	
162		QUICHE LORRAINE BANDE	Présentation échantillon	
164		TARTE 3 FROMAGES EN BANDE	Présentation échantillon	
166		TARTE AUX LEGUMES EN BANDE	Fiche tech	
168		TARTE TARTIFLETTE EN BANDE	Présentation échantillon	
169		TIELLE SETOISE	Fiche tech	
174		CHAUSSONS AUX POMMES	Présentation échantillon	
176		COOKIE AUX PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT	Présentation échantillon	
179		CRÊPE AU CHOCOLAT	Fiche tech	
180		CRÊPE NATURE SUCRE	Présentation échantillon	
181		CROISSANT AU BEURRE	Présentation échantillon	
184		ECLAIR AU CHOCOLAT	Présentation échantillon	
189		GASROPLAQUE A PIZZA	Présentation échantillon	
196		PAÏN AUX RAISINS PUR BEURRE	Fiche tech	
197		PAÏN CHOCOLAT PUR BEURRE	Présentation échantillon	
201		SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	Présentation échantillon	
203		TARTE AU CITRON	Fiche tech	
204		TARTE AU CITRON MERINGUEE	Présentation échantillon	
206		TARTE AUX POMMES	Présentation échantillon	
208		TARTE AUX POMMES NORMANDE	Fiche tech	
213		BARRE CREME GLACEE CARAMEL FONDANT ET NOISETTE ENROBEE CACAO	Présentation échantillon	
216	BÂTONNET CRÈME GLACÉE CHOCOLAT	Présentation échantillon		
217	BÂTONNET CRÈME GLACÉE NOISETTE	Fiche tech		
219	BÂTONNET SORBET AUX FRUITS EXOTIQUES	Présentation échantillon		
221	BÂTONNET SORBET ORANGE	Fiche tech		
223	CÔNE GLACÉ VANILLE	Présentation échantillon		
225	GLACE BATONNET MAXI VANILLE NAPPEE CHOCOLAT BLANC	Présentation échantillon		
226	GLACE BATONNET MAXI VANILLE NAPPEE CHOCOLAT LAIT	Fiche tech		