

VIANDE DE BŒUF

Recensement des besoins pour la période du 01/03/2019 au 31/12/2019

Etablissement : Lycée Aliénor d'Aquitaine Poitiers

Dénomination réglementaire et codification OFIVAL (arrêté du 18/03/93)

	Tendreté ¹	Désignation des pièces ou morceaux	Présentation ¹	conditionnement	Quantités
					Race à viande
Rôtis	***	Cœur de rumsteck	PAD	2kg, ficelé ou non, sous vide	250 kg
	***	tende de tranche et rond de tranche	PAD	2kg, ficelé ou non, sous vide	
	**	tende de tranche, plat de tranche, macreuse	PAD	2kg, ficelé ou non, sous vide	
	*	tende de tranche, rond de gîte, gîte noix	SP	2kg, ficelé ou non, sous vide	
Bifteks	***	Rumsteak, rond de tranche, cœur de tende de tranche, mouvant de tranche, poire, merlan)	PAD	Calibrage en 100g ou 120g (sous vide par 10 pièces)	250kg
	**	Mouvant, plat de tranche, macreuse à biftek.	PAD	Calibrage en 100g ou 120g (sous vide par 10 pièces)	
	*	aiguillette de rumsteak, macreuse à biftek, dessus de tranche, tende de tranche.	SP	Calibrage en 100g ou 120g (sous vide par 10 pièces)	
Sautés	***	Basse côte, gîte noix à braiser, collier, gîte à braiser	SP	Pièce 40g à 50g (2,5kg sous vide)	450kg
	**	Jumeau, jarret, joue.	SP	Pièce 50g à 60g (2,5kg sous vide)	150kg
	*	Paleron à braiser	SP	Pièce 50g à 60g (2,5kg sous vide)	
Braisés		Paleron, jumeau à braiser, gîte noix à braiser, gîte à braiser.	SP	2,5 kg, sous vide	100kg
A bouillir		Poitrine, plat de côte, flanchet, jarret.	SP	Ficelé ou non (pièce de 2,5 kg, environ, sous vide)	100kg
Emincés		Dessus de tranche, aiguillette baronne, gîte noix à biftek, rond de gîte à biftek, paleron, jumeau, collier, pièce parée.	20 à 30g (coupé en lamelle)	colis de 2,5kg, environ, sous vide	400kg

1 Indique le niveau de tendreté potentielle moyenne : du plus tendre (***) au moins tendre (*)

2 PAD : prêt à découper - SP = semi-paré



fait à Poitiers le 10 Janvier 2019

cachet de l'établissement et signature