



Ville de Marseille

**Direction Générale Adjointe des Petites Marseillaises et
des Petits Marseillais**

Direction de la Petite enfance

CCTP

Elaboration des menus, fourniture et livraison de denrées alimentaires dans les établissements d'accueil de la petite enfance de la Ville de Marseille

LOT 1 : Élaboration des menus, fourniture et livraison de denrées alimentaires dans les établissements d'accueil de la petite enfance de la Ville de Marseille

Numéro de la consultation : 2015_0838

Procédure de passation : appel d'offre

SOMMAIRE

Table des matières

PREAMBULE

CHAPITRE 1 : DÉFINITION DU MARCHÉ	11
ARTICLE 1 : OBJET.....	11
ARTICLE 2 : DONNÉES CHIFFRÉES.....	12
2.1 Le besoin quantitatif.....	13
2.2 Évolutions envisagées.....	15
ARTICLE 3 : ALIMENTATION DURABLE.....	16
3.1 Généralités et enjeux.....	16
3.2 Produits durables.....	16
3.3 Modes d'approvisionnement.....	20
CHAPITRE 2 : MENUS	21
ARTICLE 4 : ÉLABORATION DES MENUS STANDARDS.....	21
4.1. Menus proposés par le titulaire.....	22
4.2. Menus proposés par la Ville (Direction de la Petite Enfance).....	23
ARTICLE 5 : COMPOSITION DES MENUS.....	23
5.1 Menu des bébés de 4 à 12 mois.....	24
5.2 Menu des Moyens (13 à 18 mois).....	25
5.3. Menu des grands 19 mois à 3 ans.....	26
5.4 Menu des « grands plus » - 3 ans et plus.....	29
5.5 Plats témoins.....	31
CHAPITRE 3 : PRESTATIONS SPÉCIFIQUES	31
ARTICLE 6 : MENUS SPÉCIFIQUES.....	31
6.1. Repas de remplacement du menu standard (menu sans viande).....	31
6.2. Changement partiel ou total du contenu des repas.....	31
6.3. Période de diversification.....	
6.4. Menus particuliers anti diarrhéiques.....	
6.5. Repas froid.....	

6.6. Menu de secours.....	
6.7. Goûter des halte-garderies.....	
6.8. Menus à thèmes.....	
6.9. Plateaux tout prêt à réchauffer.....	34
CHAPITRE III : DENRÉES ALIMENTAIRES, PRESCRIPTIONS ET GRAMMAGES	34
ARTICLE 7 : TYPOLOGIE ET GRAMMAGE DES DENRÉES.....	34
ARTICLE 8 : QUALITÉ DES DENRÉES.....	35
8.1. Dispositions générales.....	35
8.2. Dispositions par catégorie de denrées :.....	36
ARTICLE 9 : RÉSERVE DE PRODUITS.....	46
CHAPITRE IV : GESTION DES DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE	46
ARTICLE 10 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	46
ARTICLE 11 : GESTION DES DÉCHETS.....	47
CHAPITRE V : MODALITÉS DE COMMANDE	47
ARTICLE 12 : PRINCIPES DE COMMANDE.....	48
ARTICLE 13 : ÉTAPES DE LA COMMANDE.....	48
13.1. Commandes prévisionnelles.....	48
13.2. Commandes de produits de réserve – d'économat.....	49
13.3. Annulation de commande.....	49
CHAPITRE VI : CONDITIONNEMENT - TRANSPORT - LIVRAISON - RÉCEPTION	49
ARTICLE 14 : CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LIVRÉS.....	49
14.1. Conditionnement.....	49
14.2. Étiquetage.....	50
ARTICLE 15 : TRANSPORT.....	52
ARTICLE 16 : LIVRAISON.....	52
16.1. Lieux de livraison.....	52
16.2. Planning.....	52
16.3. Conditions de livraison.....	53
16.4. Le bordereau de livraison.....	53
16.5. Contrôle de la livraison effectuée par le chauffeur/livreur du titulaire :.....	54
ARTICLE 17 : RÉCEPTION ET CONTRÔLE.....	55
CHAPITRE VII : NORMES, AGRÉMENT SANITAIRE ET OBLIGATION DE TRANSPARENCE	56
ARTICLE 18 : RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.....	56

ARTICLE 19 : ALERTE SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.....	58
ARTICLE 20 : COMMUNICATION ET SUIVI D'EXÉCUTION DU MARCHÉ.....	58
20.1. Communication des menus.....	58
20.2. Transparence sur la qualité des denrées.....	59
20.3 Communication des allergènes.....	
20.4 Communication avec la Ville.....	60
20.5 Le suivi de l'exécution du marché.....	
ANNEXE 1 : PLAN ALIMENTAIRE SUR 4 SEMAINES.....	61
ANNEXE 2 - TABLEAU D'INTRODUCTION ALIMENTAIRE.....	71
ANNEXE 3 : EXEMPLES DE FICHES RECETTES.....	72
ANNEXE 4 - GRAMMAGES.....	78
ANNEXE 5 – TAUX DE PERTE DES ALIMENTS.....	84
ANNEXE 6 – LISTE D'ÉCONOMAT (PRODUITS DE RÉSERVE) INDICATIVE.....	86
ANNEXE 7 : LISTE DES ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL DU JEUNE ENFANT.....	88
ANNEXE 8 : DÉLIBÉRATION CONCERNANT LA CRÉATION D'UN PROJET AGRI-ALIMENTAIRE MARSEILLAIS.....	91

PREAMBULE

Les enfants sont accueillis en crèche de 3 mois à 4 ans. Les établissements d'accueil du jeune enfant (EAJE) doivent répondre à leurs besoins alimentaires. Lorsque l'enfant entre en crèche à trois mois il se situe dans ses premiers 1000 jours de vie. Le concept « des 1000 premiers jours de vie » a été initié par l'Organisation mondiale de la santé pour prévenir la prévalence des maladies chroniques non transmissibles. En France, un rapport présidé par M. Boris Cyrulnik a été rendu en 2020 sur ce sujet. Les 1000 jours s'étendent du 4^{ème} mois de grossesse au 2 ans de l'enfant. Aujourd'hui, le monde scientifique défend l'idée que les 1000 premiers jours de vie sont les fondations de la santé pour toute la vie. Parmi les facteurs de santé, une alimentation équilibrée et répondant aux besoins spécifiques de l'enfant favorise sa croissance et son développement à tous les niveaux (comportemental, émotionnel, social, cognitif). A contrario, une alimentation déséquilibrée peut perturber la courbe d'évolution classique, puis entraîner, à l'âge adulte, des maladies non transmissibles (maladie cardio-vasculaire, diabète, hypertension, etc.).

La crèche est un lieu de prévention où les conseils des professionnels, le postulat du « bien manger pour bien grandir » connu en santé publique, soutiennent la parentalité. La composition des menus et la qualité des produits sont donc des enjeux majeurs pour la Ville de Marseille qui porte une démarche continue d'amélioration de la qualité d'accueil dans ses établissements d'accueil du jeune enfant.

Le nouveau marché prestation alimentaire des crèches municipales a vocation à adapter la prestation alimentaire des petits marseillais et petites marseillaises en crèches municipales au plus près de leurs besoins qualitatifs, quantitatifs, en limitant la consommation de substances chimiques néfastes et de produits de synthèses tout en respectant des valeurs environnementales, sans oublier l'éveil au goût par la découverte de nouvelles textures et saveurs.

Dans une volonté de réduire les perturbateurs endocriniens et marqueurs d'ultra-transformations pouvant avoir un impact sur la santé des enfants, le titulaire devra donc s'engager à réduire la proposition d'aliments ultra-transformés dans ses menus¹.

Par ailleurs, le titulaire devra respecter les exigences de la Ville en matière de produits labellisés de qualité, en circuit-court et issus de l'agriculture biologique en lien avec ces exigences de qualité mais aussi la démarche de développement durable portée par la Ville.

¹ Un aliment ultra-transformé (AUT) se définit comme un aliment issu de l'industrie agroalimentaire dont la composition, les processus de transformation industrielle et les additifs utilisés le font rentrer dans le groupe « ultra-transformé ». Un aliment ultra-transformé se caractérise par la présence dans sa liste d'ingrédients d'au moins une substance elle-même ultra-transformée, dénommée marqueur d'ultra-transformation. Les marqueurs d'ultra-transformations prennent différentes formes : additifs, exhausteur de goût, sucres hydrolysés, matières grasses hydrogénées, protéines isolées, et bien d'autres ingrédients obtenus grâce aux procédés de « cracking alimentaire ».

CHAPITRE I : Définition du marché

Article 1 : Objet

L'objet du présent marché est d'assurer l'élaboration de menus, la fourniture et la livraison des denrées et des ingrédients nécessaires à la confection sur site des repas et des goûters correspondant aux journées alimentaires programmées des Etablissements d'Accueil du Jeune Enfant (E.A.J.E.) municipaux (dont la liste et l'implantation figurent en annexe 7 du présent C.C.T.P.).

La qualité des denrées est une priorité, le titulaire devra répondre aux objectifs suivants :

- D'une alimentation durable. Ainsi, les denrées devront être issus de produits labellisés de qualité conformément à la loi Egalim, et de l'agriculture biologique avec :
 - Un seuil minimum de 65 % dont 55 % de produits issus de l'agriculture biologique (s'entendant en valeur d'achat d'approvisionnement par trimestre)
 - o Une évolution possible par palier de 70 % dont 60 % de produits labellisés AB (s'entendant en valeur d'achat d'approvisionnement par trimestre)
 - o Jusqu'à atteindre possiblement 75 % dont 65 % de produits labellisés AB (s'entendant en valeur d'achat d'approvisionnement par trimestre)
- D'une politique d'approvisionnement équitable et écologique : cet engagement s'entend sur la question de la rémunération des agriculteurs, celle de la transition écologique et de l'accompagnement des filières alimentaires.
- De la saisonnalité des produits : le respect des saisons est un prérequis dans la politique d'approvisionnement des denrées.
- D'un mode de conditionnement durable : la suppression des contenants en plastique est une priorité.
- De la transparence sur les denrées et le respect des normes HACCP. La totalité des fiches techniques des denrées proposées par le titulaire devront être transmises au service Développement de l'enfant de la direction Petite enfance de la Ville de Marseille, dans l'offre et au cours du marché pour permettre le contrôle de la conformité de chaque denrée aux attentes.

Article 2 : données chiffrées

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif, ils correspondent aux repas commandés.

2.1 Le besoin quantitatif

A titre indicatif en 2024, 524 904 repas ont été commandés sur 215 jours d'ouverture annuelle

Détail des repas commandés par mois et par crèche

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEP-TEMBRE	OC-TOBRE	NO-VEMBRE	DECEMBRE	TOTAL
ALISIERS	979	796	918	599	706	855	893	0	671	720	626	507	8270
ALPINES	1044	754	955	596	668	880	874	0	801	862	813	709	8956
AMEDEE AUTRAN	1191	848	1015	672	839	996	34	954	892	960	827	771	9999
BAR- NIERE	718	567	642	431	498	597	691	0	486	631	549	459	6269
BAUME	1071	867	966	663	739	920	968	0	657	757	578	626	8812
BEAU- MONT	1008	775	843	557	617	788	848	0	607	653	702	605	8003
BEAU- VALLON	1205	1095	839	775	691	904	982	0	790	868	870	711	9730
BEL- SUNCE	1919	1509	1717	1153	1367	1566	1557	0	1417	1652	1521	1297	16675
BERARD	1157	1151	820	823	734	1020	1016	0	879	1036	1002	820	10458
BLAN- CARDE	685	718	525	530	477	648	696	0	503	488	452	363	6085
BON SECOURS	795	827	668	552	616	719	784	0	609	791	631	502	7494
BUSSE- RINE	722	663	729	412	517	616	684	0	498	688	494	361	6384
BUTTE CARMES	729	591	719	434	511	660	708	0	678	764	602	578	6974
CADE- NAT	1050	850	929	635	759	880	964	0	705	947	809	786	9314
CAILLOL S	1021	736	865	664	773	894	873	0	663	843	675	716	8723
CANET	1410	1096	1227	751	915	1180	1257	0	1023	1215	885	800	11759
CAPE- LETTE	1300	1231	885	1018	876	1180	1193	0	984	1129	992	796	11584
CASTEL- LANE	1263	1051	1178	834	965	1220	61	1091	909	1120	997	862	11551
CASTEL- LAS	835	819	555	576	538	740	792	0	530	597	507	480	6969
CEYLAN	701	696	506	508	436	582	588	0	561	882	638	592	6690
CHAR- TREUX	556	408	452	493	436	490	539	0	682	861	651	563	6131
CHAVE	1530	1108	1345	1009	1139	1339	72	1346	1067	1275	1174	917	13321
CHUTES LAVIE	536	534	390	406	362	511	542	0	467	554	449	380	5131
CINQ AVENUES	1057	817	948	531	752	860	894	0	840	843	867	693	9102
CYPRES	838	768	582	534	479	660	656	0	617	681	582	482	6879
DORIA	766	866	617	744	641	832	851	0	646	747	655	506	7871
FEDERA- TION	1140	1176	798	815	696	980	989	0	801	916	709	722	9742
GD ST GINIEZ	1232	1018	1095	775	895	969	1134	0	784	888	819	656	10265
LA MA- JOR	2090	1636	1911	1276	1408	1780	1818	0	1306	1792	1513	1248	17778
LIEU- TAUD	628	605	486	608	521	616	614	0	622	715	654	511	6580
MASSA- LIA	990	684	786	548	627	792	38	662	698	501	615	540	7481
MA- ZARGUES	1346	1088	1328	875	954	1172	1272	0	950	1105	999	832	11921
MISSION France	851	836	633	612	531	773	766	0	0	0	0	0	5002
MONTO- LIVET	774	871	635	681	595	746	745	0	580	763	658	596	7644
OLIVES	683	618	687	501	580	704	33	631	480	621	558	473	6569
PEYS- SONNEL	903	903	629	560	444	668	694	0	0	0	0	0	4801
PHARO	1042	879	1073	754	903	1020	1081	0	906	1110	1121	987	10876
PLAN D AOU	1368	1280	897	1033	896	1236	1335	0	1034	1099	964	838	11980
POINTE ROUGE	1025	953	681	834	711	920	968	0	811	948	887	758	9496
POMME PONT DE VIVAUX	1256	1212	880	937	805	1191	1212	0	875	1126	989	879	11362
	1171	907	1057	844	826	1060	1050	0	904	962	846	725	10352
REDON	1120	1122	731	975	856	1044	1156	0	964	1095	843	758	10664
REPU-	844	807	650	664	555	828	812	0	727	787	752	709	8135

BLIQUE													
ROSE F VALLON	1491	1334	1520	816	1039	1360	1355	0	1119	1380	1256	1054	13724
ROSE LE CLOS	892	929	663	663	652	832	945	0	774	812	668	578	8408
ROUCAS BLANC	2080	2068	1636	1715	1434	1904	2044	0	1731	1894	1646	1309	19461
ROUET	797	646	703	524	563	740	778	0	472	506	352	471	6552
ROY D Espagne	586	479	571	407	471	596	22	535	407	379	459	418	5330
SAVINE	981	894	690	673	599	820	874	0	730	847	747	629	8484
ST JUST COROT	743	616	717	444	533	676	716	0	480	575	492	446	6438
ST JUST PERRIN	812	832	659	639	547	763	639	0	783	874	698	619	7865
ST LOUIS	920	750	827	583	669	820	839	0	732	872	881	668	8561
ST LOUP	1015	814	903	702	716	956	916	0	678	801	684	677	8862
ST MARCEL	985	930	718	732	637	852	937	0	563	644	641	536	8175
ST TRONC	698	676	517	584	505	660	705	0	613	655	546	426	6585
TIVOLI	790	774	550	493	507	674	602	0	630	781	646	549	6996
VALBA-RELLE	840	845	660	703	622	832	32	740	592	611	598	512	7587
VAUBAN	1324	1286	1004	985	853	1188	1297	0	1040	1175	1084	858	12094
TOTAL	59503	52609	49130	40855	41201	52709	48435	5959	42968	49798	43873	37864	524904

Avertissements :

Le nombre d'EAJE, ainsi que leurs effectifs théoriques ou encore leur localisation, sont susceptibles de changer durant la durée du marché.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité de compensation liée à ces changements. S'agissant d'un accord-cadre à bons de commande, sa rémunération résulte uniquement des prix unitaires du BPU.

2.2 Évolutions envisagées

Durant la période d'exécution du marché, la réouverture de 2 établissements prévue(2026 et 2027) – données fournies à titre indicatif. Un ou deux établissements pourraient également être créés avant le terme de la période d'exécution du marché.

Article 3 : alimentation durable

3.1 Généralités et enjeux

La Ville poursuit son engagement en faveur du développement durable dans ses trois dimensions environnementale, sociale et éthique. Aussi, la Ville porte une vigilance particulière à :

- L'impact carbone de la chaîne d'approvisionnement, de production et de livraison ;
- La justice alimentaire : le respect de la saisonnalité, la variété des productions, la compréhension du système alimentaire et de sa géographie, la juste rémunération des agriculteurs ;

- La transition écologique et l'accompagnement des filières.

Le titulaire reste en veille sur l'évolution de la réglementation en vigueur s'agissant des marqueurs de qualité intégrés au décompte Egalim.

Dans ce cadre, le titulaire prend systématiquement en compte cette dimension « alimentation durable » dès son offre et sur toute la durée de sa prestation.

3.2 Produits durables

La Ville inscrit pleinement le marché dans le cadre des lois suivantes :

- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim) ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi Climat et Résilience).

Les exigences de la Ville portent sur la mise en œuvre d'un approvisionnement durable des denrées, avec l'atteinte des objectifs minima définis ci-après.

3.2.1 Produits ayant des signes officiels de qualité

La Ville fixe une obligation d'approvisionnement des denrées alimentaires ayant des signes officiels de qualité à hauteur de 65% minimum en valeur d'achat (dont 55% de produits issus de l'agriculture biologique).

Les prix unitaires des déjeuners, des goûters, des repas de secours et le cas échéant des menus de secours à livrer, des plats témoins, des produits d'économat, des menus anti-diarrhéiques sont déclinés en fonction des trois seuils : un seuil minimum de 65 % dont 55 % de produits issus de l'agriculture biologique (s'entendant en valeur d'achat d'approvisionnement par trimestre), un seuil de 70 % dont 60 % de produits labellisés AB, un seuil de 75 % dont 65 % de produits labellisés AB (s'entendant en valeur d'achat d'approvisionnement par trimestre

Etant entendu que les principes suivants sont à respecter par le titulaire :

- Le taux d'alimentation durable s'apprécie par trimestre et s'appuie sur les données d'approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des prestations susvisées ;
- Le titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Le seuil applicable dès la notification du marché est le seuil à 55% minimum de produits issus de l'agriculture biologique ;
- La Ville informe le titulaire minimum 6 mois avant de la mise en œuvre du seuil 2 ou du seuil 3 en cours d'exécution du marché ;

Les produits entrant dans le décompte réalisé par le titulaire sont les suivants :

- Produits bénéficiant des signes officiels de qualité et/ou d'origine suivants : Label Rouge, label Bleu blanc cœur, Appellation d'origine (AOP / AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG),
- Produits « fermiers » ou « produits de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production,
- Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- Produits issus de la pêche affichant l'écocertification pêche durable,
- Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- Produits issus du commerce équitable,
- Les produits issus de l'agriculture biologique

	En valeur d'achat des approvisionnements des denrées alimentaires
Produits ayant des signes officiels de qualité	Seuil minimum : 65% Seuil 2 : 70% Seuil 3 : 75 %

3.2.2 Les produits issus de l'agriculture biologiques

Les approvisionnements s'inscrivent dans le règlement européen (UE) 2018/848 précisant l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques, complété par l'arrêté du 9 décembre 2019 du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique.

La Ville fixe une obligation d'approvisionnement des denrées alimentaires issus de l'agriculture biologique à hauteur de 55% minimum en valeur d'achat et de s'engager dans une démarche de progrès, toujours dans une logique de respect des grands principes du développement durable.

Les prix unitaires des déjeuners, des goûters et des repas de secours, le cas échéant des repas de secours livrés, des produits d'économat, des plats témoins et des menus anti-diarrhéiques sont déclinés en fonction de trois seuils, étant entendu que les principes suivants sont à respecter par le titulaire :

- Le taux des produits issus de l'agriculture biologique s'apprécie sur trimestre et s'appuie sur les données d'approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des menus ;
- Le titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle réglementation en vigueur,
- Le seuil applicable dès la notification du marché est de 55% minimum de produits issus de l'agriculture biologique ;

	En valeur d'achat des approvisionnements
Produits issus de l'agri-	Seuil 1 : 55%

culture biologique	Seuil 2 : 60% Seuil 3 : 65%
--------------------	--------------------------------

Les attentes de la Ville dès le démarrage de la prestation sont les suivantes :

- Les produits bénéficiant de la mention « en conversion vers l'agriculture biologique » sont acceptés, avec indication de la date précise et du planning de conversion ;
- Les produits issus de l'agriculture biologique cultivés sous serres chauffées ne sont pas tolérés ;
- La Ville est attentive aux démarches de structuration et d'accompagnement des producteurs vers la conversion biologique ;
- Le taux de produits issus de la production biologique fait l'objet d'un suivi trimestriel envoyé par mail, la collectivité se réserve un droit de contrôle par la demande de pièces justificatives complémentaires.

La collectivité se réserve le droit de procéder à des contrôles aléatoires des informations transmises par le titulaire.

Les produits suivants devront **exclusivement être issus de l'agriculture biologique (et seront décomptés au titre des seuils)**:

Légumes :

- **pomme de terre** (fraîches toutes variétés, flocons de pommes de terre),
- **carotte** (fraîches ou surgelées)
- **courgette** (fraîches ou surgelées)

Fruits :

- **pomme** (fraîches toutes variétés, compote de pomme fraîche ou appertisée...)
- **banane**
- **citron**

Matières grasses :

- **Beurre**

Produits issus des industries céréalières et dérivés :

- **Pâtes**
- **Riz**
- **Semoule**
- **Farine**
- **Légumes secs**

Ovo produits:

-Œufs et coulée d'œuf

Produits laitiers spécifiés ci-après :

- lait (Lait deuxième âge ou de croissance pour les menus A, B, C et C+ et lait entier UHT entrant dans la composition des différentes préparations culinaires)

- Laitages

En supplément de ceux mentionnés ci-avant, le titulaire proposera un fruit ou un légume issu de l'agriculture biologique par mois et selon la saisonnalité. Le choix du fruit ou du légume sera validé en réunion d'exploitation sur proposition du titulaire.

Concernant la fourniture en produits issus de l'agriculture biologique, le pouvoir adjudicateur tiendra compte de la forte variabilité de la disponibilité de certains d'entre eux sachant qu'ils sont soumis aux aléas climatiques et à la saisonnalité (végétaux frais notamment).

A ce titre, en cas de force majeure ne permettant pas la fourniture de tout ou partie des livraisons, pour les références citées ci-dessus, le titulaire devra soumettre au pouvoir adjudicateur une solution adaptée permettant la fourniture d'un produit nutritionnellement proche ou comparable, par exemple un produit qui relève de la catégorie « haute valeur environnementale ».

Ces substitutions seront obligatoirement soumises à la validation du pouvoir adjudicateur et devront donner lieu à une information précise et documentée pour les établissements.

3.2.3 Synthèse

	En valeur d'achat des ap-provisionnementnements	En valeur d'achat des ap-provisionnementnements (dont liste des produits obligatoires)
Produits ayant des signes officiels de qualité ou labellisés agriculture biologique	Seuil minimum : 65% Seuil 2 : 70% Seuil 3 : 75 %	Seuil minimum dont 55% issus de l'agriculture biologique Seuil 2 : dont 60% issus de l'agriculture biologique Seuil 3 : dont 65% issus de l'agriculture biologique

3.3 Modes d'approvisionnement

La Ville est attentive aux propositions permettant la fourniture en matières premières agricoles et produits alimentaires alliant le plus possible la qualité de la production dite « biologique », celle relative

aux signes de qualité, la part maximale de produits frais et les relations commerciales directes entre le titulaire et les producteurs-agriculteurs. La Ville privilégie le service de produits frais, bruts, de saison, permettant de réduire l'impact environnemental de la prestation alimentaire, tout en améliorant la qualité gustative et nutritionnelle des repas.

La Ville exige du titulaire une démarche d'approvisionnement en denrées basée sur les critères suivants :

- Performances en matière de protection de l'environnement pour les approvisionnements en denrée : contribution au développement d'une agriculture durable et de qualité ;
- Performances en matière de développement d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture : enjeux qualitatifs (produits frais), sociaux et économiques.

S'agissant des performances en matière de protection de l'environnement pour les approvisionnements en denrées, la Ville précise ci-après ses attentes.

Le titulaire respecte les calendriers de saisonnalité des fruits et légumes de l'Interprofession des Fruits et Légumes frais (INTERFEL) - Région PACA et départements limitrophes. Le délai entre la récolte et la livraison des légumes et fruits frais de saison doit être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit. En tout état de cause, les fruits et légumes frais, quelles que soient leurs caractéristiques, sont nécessairement de saison.

Afin de respecter le calendrier des saisonnalités, les menus seront adaptés. Durant la période estivale, en raison de la chaleur et de la diversité de fruits et légumes d'été, la part des crudités sera plus importante. Des potages froids comme le gaspacho pourront être aussi proposés.

Durant la période hivernale, en raison du froid et des produits de saison disponibles, un potage de légumes accompagné d'un féculent pourra être proposé. Une crudité ne sera pas proposée à chaque repas. En revanche, les fréquences minimums recommandées du GEMRCN pour les crudités en entrée (8 repas sur 20 minimum) seront respectées.

La Ville est attachée au bien-être animal et est vigilante sur les conditions d'élevage. Le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal. Les filières biologiques (cahiers des charges selon les espèces) et les labels généralistes (Label Rouge et Bleu blanc cœur) permettent notamment le respect de critères liés au bien-être animal. Les viandes livrées doivent être issues d'animaux élevés dans le respect strict du cahier des charges des labels qui les définissent, le cas échéant (labellisé agriculture biologique ou label rouge ou Bleu blanc cœur ou équivalent) et bénéficieront tous des tests vétérinaires selon les réglementations en vigueur.

Le titulaire s'engage dans une démarche d'approvisionnements durables, sur l'ensemble de la chaîne :

- Conditionnements durables (exemple : cagettes réutilisables), et conditionnements collectifs (exemple : produits laitiers, desserts, ou autres) ;
- Gestion raisonnable de l'eau - notamment pour certains produits très consommateurs (exemple : salade 4ème gamme).

En termes de démarche environnementale des flux amont, la Ville est très attentive aux modalités durables de transport des denrées entre l'établissement des fournisseurs et les crèches avec un objectif : limitation du temps de transport entre les deux sites.

S'agissant des performances en matière de développement d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture, la Ville précise ci-après ses attentes.

La Ville a pour objectif de limiter au maximum le nombre d'intermédiaires entre le producteur de denrées et les crèches. Dans ce cadre, le titulaire privilégie dans sa politique d'approvisionnement en denrées le recours aux circuits courts, définis par l'absence d'intermédiaire ou sur l'existence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur de denrées et le titulaire un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé.

	En valeur d'achat des approvisionnements
Produits issus de circuits courts	Seuil minimum : 30%

La Ville a identifié par le biais d'une étude agricole, les filières en circuit court et souhaite développer les filières suivantes : l'arboriculture, les cultures légumières, céréales, légumineuses, filière viande ovine, filière viande bovine, filière viande porcine, laitages, pain.

La Ville de Marseille est signataire de la Charte des communes du PAT 13. Par ailleurs, la collectivité a délibéré en février 2024 la création d'un Projet Agri-Alimentaire Marseillais (PAAM) (voir annexe 8). Aussi, le titulaire est encouragé à développer l'acquisition de produits agricoles et alimentaires issus des projets alimentaires territorial et/ou communal ; produits pouvant répondre aux objectifs prévus à l'article 24 de la loi EGAim.

La Ville porte une attention particulière aux moyens mis en œuvre pour favoriser les produits aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » prévue à l'article R. 2152-7 du Code de la commande publique, en ce qu'ils participent à l'atteinte « des objectifs de développement durable dans leur dimension économique, sociale et environnementale » (article L. 2111-1 du Code de la commande publique).

Une fois dans l'année, le titulaire proposera une visite d'un lieu de production agricole à la Direction de la Petite enfance (le transport sera à la charge de la Ville).

CHAPITRE 2 : MENUS

Article 4 : Élaboration des menus standards

Dans les EAJE, les journées alimentaires sont constituées d'un repas de midi et d'un goûter. L'élaboration des menus se fait par le titulaire pour quatre jours par semaine, le cinquième jour, le menu est proposé par la Direction de la Petite enfance.

Élaboration des menus (déjeuner et goûter) :

Il est attendu une collaboration étroite entre le titulaire et la Ville sur l'élaboration des menus :

- Une réunion une fois par mois d'exploitation (11 par an – une seule réunion pour juillet et août) : validation de l'introduction de nouveaux produits en fonction de la saisonnalité, retours d'expériences sur le mois précédent, pistes d'amélioration, suivi mensuel des seuils (produits avec des signes de qualité et issus de l'agriculture biologique).
- Une commission des menus par mois : le titulaire propose des menus qui respectent le plan alimentaire et les grammages. La commission examine les menus proposés, les modifie en fonction de la faisabilité en cuisine et pour le titulaire, puis la commission les valide. La commission se réunit à la Direction de la Petite enfance, 11 fois par an (une seule commission pour juillet et août). Deux semaines avant la commission des menus, les menus sont proposés par le titulaire à la Ville (tous les menus du mois M+2 sauf les 5^{èmes} de chaque semaine élaborés par la Direction de la Petite enfance conformément au plan alimentaire). Le titulaire assure le secrétariat de séance enregistre les modifications apportées aux propositions, et envoie un compte-rendu par la suite. La Direction de la Petite enfance (service développement de l'enfant et Service d'Appui Fonctionnel), des agents des crèches (cuisiniers, directrices, Référents Techniques Infirmier) et le titulaire siègeront à la commission. Ces propositions de menus s'appuieront sur le plan alimentaire de 4 semaines (Annexe 1).

Le plan alimentaire a été réalisé selon les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) version 2.0 JUILLET 2015 respectant ainsi les fréquences de présentation des plats des moins de trois ans. Celui-ci prend en compte les objectifs du Programme National Nutrition Santé (PNNS) comme étant des objectifs prioritaires lors de l'élaboration des menus et plus particulièrement :

- La couverture des besoins nutritionnels spécifiques du nourrisson et de l'enfant en bas âge
- La prévention de l'obésité infantile : limiter fortement les sucres simples et le sucre ajouté, surveiller les apports quantitatifs et qualitatifs en matières grasses
- La prévention des allergies alimentaires
- La limitation de la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA)
- L'augmentation des fibres dans la consommation courante.

Le plan alimentaire devra se conformer en tout point avec la réglementation en vigueur. Aussi, à chaque évolution (réglementation, GEMRCN, découvertes scientifiques), un nouveau plan sera proposé.

Un nouveau plan alimentaire pourra être imposé en cas de nouvelles réglementation et nouveau GEMRCN et découvertes scientifiques.

4.1. Menus proposés par le titulaire

- Les propositions de menus sont conformes aux indications du chapitre 2 et du chapitre 3, tant au niveau du grammage que de la qualité des denrées. Elles sont transmises par le titulaire à la direction de la Petite Enfance deux semaines avant la date de la commission. Des demandes de compléments d'information (recette, fiche technique, produits, ...) et une première validation des menus seront effectuées par la direction de la Petite enfance.

- Le titulaire est garant de la qualité nutritionnelle des menus qu'il propose à la commission qui statue. Pour chaque denrée, une fiche technique doit être transmise en amont afin qu'elle soit validée. Les produits livrés en exécution du marché devront être strictement conformes aux fiches techniques fournies par le titulaire lors de la remise de son offre. Ces fiches doivent respecter le règlement N°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO. Pour les produits susceptibles d'être en rupture de stock, une fiche technique de produit de remplacement devra être fournie lors de la réponse au Marché. Toute nouvelle denrée ou préparation devra donc faire l'objet d'une fiche technique dont la validation par la Direction de la Petite enfance conditionnera l'introduction dans les menus. Des fiches supplémentaires pourront être exigées auprès du fournisseur au cours de l'accord-cadre. La Ville pourra demander en complément la fiche fournisseur du produit et la composition nutritionnelle précise de celui-ci.

- Pour l'ensemble des plats, le titulaire doit fournir des fiches recettes détaillant les ingrédients, les assaisonnements et les points critiques en matière de sécurité alimentaire. Les quantités des ingrédients seront pour 1 ou 10 convives en fonction des préparations. Les points critiques soulèveront les risques sanitaires encourus par les convives lors de la préparation culinaire et le suivi de la recette. Ces fiches recettes détermineront les bordereaux de livraison (exemples de fiches recettes en Annexes 3).

- A l'issue de la commission des menus, et sous 72 heures, le titulaire diffuse les menus validés à la Direction de la Petite Enfance – service Développement de l'enfant

4.2. Menus proposés par la Ville (Direction de la Petite Enfance)

La composition de ces menus (déjeuner et goûter) est proposée par la DPE au titulaire deux semaines avant la commission et validée en commission des menus par le titulaire en fonction des fiches techniques existantes. Ils seront constitués de produits commandés sur la base du BPU.

La DPE est garante de la qualité nutritionnelle des menus qu'elle propose à la commission qui statue.

Les menus proposés pour les déjeuners et les goûters devront répondre au plan alimentaire fournit en annexe 1.

Article 5 : composition des menus

Un exemple de déclinaison de menu du plan alimentaire est proposé en support : Annexe 1.

Comme indiqué, dans les EAJE, les journées alimentaires sont constituées d'un repas de midi et d'un goûter. Elles se déclinent en quatre plans alimentaires respectant l'équilibre nutritionnel journalier des enfants ; ces plans sont fonction de la tranche d'âge :

- Menu bébé (de 4 à 12 mois) texture mixée lisse et / ou moulinée ;
- Menu moyen (de 13 à 18 mois) texture hachée ou en morceaux ;
- Menu grand (de 19 mois à 3 ans) en morceaux.
- Menu grand plus de 3 ans en morceaux

Au fil des mois, on constate une fluctuation du nombre de rationnaires par groupe. Les commandes seront réalisées mensuellement en fonction du nombre d'enfants par groupe d'âge (qui peut évoluer dans l'année : entrée de nouveaux bébés, glissement des bébés sur les menus moyens, etc.)

Les grammages sont indiqués en produits prêts à consommer (plus ou moins 10 %). La lettre « g » désigne gramme.

Certains menus seront commandés sans pain.

Ces menus sans pain feront l'objet de prix spécifiques au BPU.

La Direction de la Petite enfance envisageant une expérimentation sur un nombre restreint de crèche de fourniture de pain frais.

5.1 Menu des bébés de 4 à 12 mois

5.1.1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 3 composantes et agrémenté de 10g de pain.

Composante 1 : une purée de 200g composée de :

- 100g de légumes : ils seront composés d'un légume unique, deux fois par semaine pour éveiller l'enfant au goût et prévenir la néophobie
- 100g de féculent au choix : Semoule, Pomme de Terre, céréales de blé type Floraline, Petites pâtes puis la diversification permettant d'introduire patate douce, polenta, vermicelle, semoule couscous, quinoa, boulgour, riz tout au long de l'année. Lorsque les menus moyens et grands prévoient des légumineuses et au maximum une fois par semaine, sur ces 100 g, 20 g seront constitués de ces légumineuses, dans le respect de l'annexe 2 (introduction alimentaire).
- 5g d'huile par enfant (1 cuillère à soupe pour trois enfants) de colza, tournesol, d'olive, noix en alternance (2 fois par semaine) ou 5g de beurre par enfant (matières grasses de préférence ajoutées crues en fin de cuisson- 1 fois par semaine) ou 5g de fromage à pâte molle ou râpé.

Composante 2 : un apport protidique de 15g (soit 3 cuillères à café servi cuit) dont en alternance :

- 1 à 2 fois par semaine de la viande de volaille (dinde, poulet ou dindonneau) ;
- 1 à 2 fois par semaine du poisson (sans arête de type colin, cabillaud, hoki, saumon, truite, etc. en alternance) dont au moins 2 poissons gras par mois ;
- 1 fois par semaine du veau, bœuf ou agneau ;
- 1 fois par semaine des œufs (omelette, brouillade ou 1 /4 d'œuf dur) ;

Composante 3 : une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g, composée d'une base de pomme + autres fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes 3 fois par semaine

5.1.2 Goûter

Un goûter constitué de 3 composantes :

Composante 1 : une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g. composée d'une base de pomme + autre fruit pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes nature 3 fois par semaine

Composante 2 :

- Quatre fois par semaine : une préparation à base de céréales et de lait sera proposée (semoule au lait, floraline au lait, crème au lait, céréale infantiles...) composée de 125ml de lait de vache entier UHT et d'un produit céréalier de 15g

- Une fois par semaine : un produit laitier (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des produits à 0% MG) et un biscuit ou gâteau se conservant à température ambiante (épicerie sèche) d'environ 15 grammes dont la composition et la forme sont adaptées à l'alimentation du jeune enfant seront servis à la place de la préparation (ils pourront contenir de l'œuf).

Composante 3 : un verre de 100 ml de lait deuxième âge ou de croissance selon l'âge de l'enfant

5.2 Menu des Moyens (13 à 18 mois)

5.2.1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 4 composantes (sauf 4 repas/20 à 5 composantes) et agrémenté de 10g de pain.

Composante 1 (une fois par semaine) : une entrée (1 repas / semaine) de 30 g (pour les crudités, le grammage peut varier en fonction du légume proposé), composée de :

- Une crudité assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates. S'il y a un ajout de fromage dans l'entrée de 15g, alors la 4ème composante sera supprimée du menu
- Ou une cuitité
- Ou potage à base de légumes (125 ml)
- Ou une salade composée à base de pomme de terre, riz, semoule, pâtes, légumes secs assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates.
- Ou une entrées protidiqes (comme œuf dur, maquereau, sardine, thon au naturel ...). Quand une entrée protidique est proposée, le grammage protidique est réduit.
- Ou une préparation pâtissière (quiches, tarte salée, pizza...)

Composante 2 : un plat protidique de 20g (soit 4 cuillères à café servi cuit) dont en alternance :

- 1 à 2 fois par semaine, du poisson (qualité sans arête type colin, cabillaud, hoki, truite, etc. en alternance) dont 2 fois par mois un poisson gras (qualité sans arête type saumon, maquereau...),
- 1 à 2 fois par semaine, de la viande de volaille (poulet, dinde, dindonneau) ;
- 1 fois par semaine, de la viande de bœuf, de veau ou d'agneau ;
- 1 fois par semaine des œufs (omelette ou 1 /4 d'œuf dur) ;

Composante 3 : un accompagnement :

Un mouliné ou mixé de 200g composé de :

- 100g de légumes
- Et 100g de féculent au choix : Semoule, Pomme de Terre, céréales de blé type Floraline, Petites pâtes, patate douce, polenta, vermicelle, semoule couscous, quinoa, boulgour, riz ... Lorsque les menus grands prévoient des légumineuses et au maximum une fois par semaine sur ces 100g, 30g seront constituées de ces légumineuses.

A la place du plat protidique et de l'accompagnement, un plat complet (plat protidique + féculent ou féculent/légumes) sera proposé au moins une fois par semaine. Des fruits secs et des oléagineux pourront y être intégrés (exemple : tajine). Ce plat pourra être décomposé, s'il n'est pas apprécié sous sa forme complète (à la discrétion du cuisinier) par les enfants.

Composante 4 : un produit laitier :

- Du fromage 15g (Tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru).
- ou un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des produits à 0% MG)

A noter : s'il y a un ajout de 15g fromage (= 1 portion) dans une des autres composantes, alors la 4^{ème} composante sera supprimée du menu.

Composante 5 : un dessert :

- Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes 3 fois par semaine)
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus
- Ou fruits secs et oléagineux 15g par enfant maximum 1 fois par mois (servis réhydraté, coupés en morceaux et servis en salade ou compote).

5. 2.2. Goûter

Le goûter est composé de 3 composantes

Composante 1 : Un verre de 125 ml de lait de croissance

Composante 2 : Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + autre fruit pour le goût 2 fois par semaine et seulement pomme nature 3 fois par semaine) ou 80 à 100 grammes de fruits crus

Composante 3 :

- Du pain (20g) avec sa garniture (confiture 10g, chocolat 10g, beurre 5g, crème de marron 10g, miel 10g, 15g de fromage - tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru) – sauf Halte garderies
- Ou au moins une fois par semaine un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des produits à 0% MG) avec un biscuit ou gâteau se conservant à température ambiante (épicerie sèche) de 15g dont la composition et la forme sont adaptées à l'alimentation du jeune enfant seront servis à la place de la préparation (ils pourront contenir de l'œuf).
- Ou une préparation maison contenant plus de 125 ml de lait par enfant et 15g de céréales
- Ou une pâtisserie maison de 25g une fois par semaine à teneur réduite en sucre
- Pour un menu à thème, une pâtisserie maison ou une préparation sucrée de 30g sera confectionnée, 1 fois par mois maximum.

5.3. Menu des grands 19 mois à 3 ans

5. 3.1. Déjeuner

Pour les menus des Grands qui suivent, il y aura un élément cru soit en entrée (crudité) soit au dessert (fruit cru) et un élément glucidique (en entrée, accompagnement ou dessert).

Un déjeuner constitué de 4 ou 5 composantes et agrémenté de 20 g. de pain.

Menu classique

Composante 1 : une entrée dont le grammage dépendra des recommandations du GEMRCN (Annexe 4)

- Légumes cuits 30g ou 125ml de potage
- Ou légumes crus assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates ou une salade majoritairement composée de légume pouvant contenir des produits laitiers (le grammage variera en fonction du légume proposé)
- Ou une entrée à dominante glucidique de 30g de type taboulé, salades de pâtes, de riz, de pommes de terre, de légumes secs ou d'autres féculents riches en fibres de type blé ou maïs ;
- Ou une Entrées protidiques (œuf dur, maquereau, sardine, etc.). Quand une entrée protidique est proposée, le grammage protidique est réduit.
- Ou une Préparations pâtisseries (quiches, tarte salée, pizza, etc.) 40g

Composante 2 : un plat protidique de 30g. (soit 6 cuillères à café servi cuit) dont en alternance :

- 1 à 2 fois par semaine, du poisson (qualité sans arête type colin, cabillaud, hoki, truite, etc. en alternance) dont 2 fois par mois un poisson gras (qualité sans arête type saumon, maquereau...),
- 1 à 2 fois par semaine, de la viande de volaille (poulet, dinde, dindonneau) ;
- 1 fois par semaine, de la viande de bœuf, de veau ou d'agneau ;
- 2 fois par semaine des œufs (omelette, brouillade ou 1 /2 œuf dur) ;

Composante 3 : un accompagnement qui devra être constitué au choix :

- De 120g de légumes cuits, la quantité revient à 150g s'ils sont servis en purée
- Ou de 120g de féculents, au choix : Semoule, Pomme de Terre, Floraline, Petites pâtes, patate douce, polenta, vermicelle, semoule couscous, quinoa, boulgour, riz ... La quantité devient 150g s'il est servi de la purée de pomme de terre
- Ou de 120g de mélange légumes verts/féculents (dont pommes de terre) avec un minimum de 50% de légumes verts ;

En remplacement des composantes 2 et 3, un plat complet (plat protidique + féculent ou féculent/légumes) sera proposé au moins une fois par semaine. Des fruits secs et des oléagineux pourront y être intégrés (exemple : tajine). Ce plat pourra être décomposé, s'il n'est pas apprécié sous sa forme complète (à la discrétion du cuisinier) par les enfants.

Composante 4 : un produit laitier :

- Du fromage 20g tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru.
- Ou un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle ... à l'exception des produits à 0% MG

A noter : S'il y a un ajout de de 15g fromage (= 1 portion) dans une des autres composantes, alors la 4^{ème} composante sera supprimée du menu.

Composante 5 : un dessert

- Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + autre fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pomme nature 3 fois par semaine)
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus
- Ou fruits secs et oléagineux 15g par enfant maximum 1 fois par mois (servis réhydraté, coupés en morceaux et servis en salade ou compote)

Menu protidique durable : une fois par semaine

Composante 1 : Une entrée de 40g de légumes crus assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates ou une salade majoritairement composée de légume pouvant contenir des produits laitiers

Composante 2 : un plat de 170g qui devra être constitué :

- De 75g de légumineuses (lentille, haricot rouge, pois cassé, pois chiches, etc.)
- De 75g de céréales (semoule, céréales de blé type Floraline, petites pâtes, polenta, vermicelle, semoule couscous, quinoa, boulgour, riz ...)
- De 20g de légumes (concassé de tomates...) servant à lier les légumineuses et céréales

Composante 3 : un produit laitier :

- o Du fromage 20g tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru
- o Ou un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle ... à l'exception des produits à 0% MG)

A noter : S'il y a un ajout de 15g fromage (= 1 portion) dans une des autres composantes, alors la 3^{ème} composante sera supprimée du menu.

Composante 4 : un dessert

- Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes 3 fois par semaine)
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus
- Ou fruits secs et oléagineux 15g par enfant maximum 1 fois par mois (servis réhydraté, coupés en morceaux et servis en salade ou compote)

5.3. 2 Goûter

Le goûter est composé de 3 composantes

Composante 1 : un verre de 125 ml de lait de croissance

Composante 2 : une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes 3 fois par semaine) ou 80 à 100 grammes de fruits crus

Composante 3 :

- Du pain (40g) avec sa garniture (confiture 15g, chocolat 15g, beurre 5g, crème de marron 15g, miel 15g, 20g de fromage - tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru) – Sauf Halte-garderie
- Ou au moins une fois par semaine un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des produits à 0% MG) avec un biscuit ou gâteau se conservant à température ambiante (épicerie sèche) de 25g dont la composition et la forme sont adaptées à l'alimentation du jeune enfant seront servis à la place de la préparation (ils pourront contenir de l'œuf).
- Ou une préparation maison contenant plus de 125 ml de lait par enfant et 35g de céréales
- Ou une pâtisserie maison de 35g à teneur en sucres réduite une fois par semaine.
- Pour un menu à thème, une pâtisserie maison ou une préparation sucrée de 40g sera confectionnée une fois par mois

5.4 Menu des « grands plus » - 3 ans et plus

5.4. 1 Déjeuner

Un déjeuner constitué de 4 ou 5 composantes et agrémenté de 30 g. de pain.

Menu classique

Composante 1 : une entrée dont le grammage dépendra des recommandations du GEMRCN (Annexe 4)

- Légumes cuits 50g ou 125ml de potage
- Ou légumes crus 40g assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates ou une salade majoritairement composée de légume pouvant contenir des produits laitiers (le grammage variera en fonction du légume proposé)
- Ou une entrée à dominante glucidique de 60g de type taboulé, salades de pâtes, de riz, de pommes de terre, de légumes secs ou d'autres féculents riches en fibres de type blé ou maïs ;
- Ou une Entrées protidiques (œuf dur, maquereau, sardine, ou autres.). Quand une entrée protidique est proposée, le grammage protidique est réduit.
- Ou une Préparations pâtisseries (quiches, tarte salée, pizza, ou autres.) 70g

Composante 2 : un plat protidique de 50g. (soit 10 cuillères à café servi cuit) dont en alternance :

- 1 à 2 fois par semaine, du poisson (qualité sans arête type colin, cabillaud, hoki, truite, etc. en alternance) dont 2 fois par mois un poisson gras (qualité sans arête type saumon, maquereau...),
- 1 à 2 fois par semaine, de la viande de volaille (poulet, dinde, dindonneau) ;
- 1 fois par semaine, de la viande de bœuf, de veau ou d'agneau ;
- 2 fois par semaine des œufs (omelette, brouillage ou 1 œuf dur) ;

Composante 3 : un accompagnement qui devra être constitué au choix :

- De 120g de légumes cuits, la quantité revient à 150g s'ils sont servis en purée
- Ou de 120g de féculents, au choix : semoule, pomme de terre, céréales de blé type Floraline, petites pâtes, patate douce, polenta, vermicelle, semoule couscous, quinoa, boulgour, riz ... La quantité devient ou 150g s'ils est servis de la purée de pomme de terre
- Ou de 120g de mélange légumes verts/féculents (dont pommes de terre) avec un minimum de 50% de légumes verts ;

En remplacement des composantes 2 et 3, un plat complet (plat protidique féculent ou féculent/légumes) sera proposé au moins une fois par semaine. Des fruits secs et des oléagineux pourront y être intégrés (exemple : tajine). Ce plat pourra être décomposé, s'il n'est pas apprécié sous sa forme complète (à la discrétion du cuisinier) par les enfants.

Composante 4 : un produit laitier :

- Du fromage 20g tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru
- Ou un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle ... à l'exception des produits à 0% MG

A noter : S'il y a un ajout de 15g fromage (= 1 portion) dans une des autres composantes, alors la 4^{ème} composante sera supprimée du menu.

Composante 5 : un dessert

- Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + autre fruit pour le goût 2 fois par semaine et seulement pomme nature 3 fois par semaine)

- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus
- Ou fruits secs et oléagineux 20 g par enfant maximum 1 fois par mois (servis réhydraté, coupés en morceaux et servis en salade ou compote)

Menu protidique durable : une fois par semaine

Composante 1 : Une entrée de 40g de légumes crus assaisonnés d'huile et/ou de citron pressé ou d'aromates ou une salade majoritairement composée de légume pouvant contenir des produits laitiers

Composante 2 : un plat de 170g qui devra être constitué :

- De 75g de légumineuses (lentille, haricot rouge, pois cassé, pois chiche, ou autres)
- De 75g de céréales (Semoule, Floraline, Petites pâtes, polenta, vermicelle, semoule cous-cous, quinoa, boulgour, riz ...)
- De 20g de légumes (Concassé de Tomates...) servant à lier les légumineuses et céréales

Composante 3 : un produit laitier :

- Du fromage 20g tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru
- Ou un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle ... à l'exception des produits à 0% MG

A noter : S'il y a un ajout de de 15g fromage (= 1 portion) dans une des autres composantes, alors la 3^{ème} composante sera supprimée du menu.

Composante 4 : un dessert

- Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + fruits pour le goût 2 fois par semaine et seulement pommes 3 fois par semaine)
- Ou 80 à 100 grammes de fruits crus
- Ou fruits secs et oléagineux 15g par enfant maximum 1 fois par mois (servis réhydraté, coupés en morceaux et servis en salade ou compote)

5.4. 2. Goûter

Le goûter est composé de 3 composantes

Composante 1 : Un verre de 125 ml de lait de croissance

Composante 2 : Une purée de fruits frais cuits entre 80 et 100g (composée d'une base de pomme + autre fruit pour le goût 2 fois par semaine et seulement pomme nature 3 fois par semaine) ou 80 à 100 grammes de fruits crus

Composante 3 :

- Du pain (40 g) avec sa garniture (confiture 20g, chocolat 20g, beurre 8g, crème de marron 20g, miel 20g, 20g de fromage - tous types de fromages variés et exceptés les fromages au lait cru) – Sauf Halte-garderies
- Ou au moins une fois par semaine un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des produits à 0% MG) avec un biscuit ou gâteau se conservant à température ambiante (épicerie sèche) de 30g dont la composition et la forme sont adaptées à l'alimentation du jeune enfant seront servis à la place de la préparation (ils pourront contenir de l'œuf).
- Ou une préparation maison contenant plus de 125 ml de lait par enfant et 35g de céréales
- Ou une pâtisserie maison à teneur réduite en sucre de 50g une fois par semaine.
- Pour un menu à thème, une pâtisserie maison ou une préparation sucrée de 60g sera confectionnée une fois par mois

Les grammages indiqués dans le chapitre 2 sont indicatifs et respectent les recommandations du GEMRCN Version 2.0 (Juillet 2015) et de Santé Publique France. Des précisions concernant le grammage des denrées seront apportées à l'annexe 4.

5.5 Plats témoins

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009, le prélèvement de plats témoins pour chaque site est une obligation réglementaire dans la restauration collective.

Le responsable d'établissement a l'obligation de conserver un plat témoin pour les menus petits bébés, bébés, moyens et grands (100g minimum, poids net après parage et/ou cuisson). Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs.

N.B. : cela concerne seulement les denrées nécessitant manipulation ou transformation avant service.

Par conséquent, le titulaire augmentera automatiquement et proportionnellement les quantités des denrées concernées dans la dotation journalière.

Les plats témoins font l'objet de prix particuliers au bordereau de prix.

Chapitre 3 : PRESTATIONS SPÉCIFIQUES

Article 6 : Menus spécifiques

Des aménagements aux menus standard et des menus exceptionnels seront proposés aux convives afin de s'adapter aux besoins spécifiques des enfants, aux situations rencontrées dans les crèches, et aux habitudes alimentaires des familles. Ils respecteront les grammages de chacun des menus décrits au chapitre 2.

6.1. Repas de remplacement du menu standard (menu sans viande)

Une protéine animale de substitution sera proposée sous forme de poisson et d'œufs.

Ces repas sans viande font l'objet d'un prix spécifique au BPU.

6.2. Changement partiel ou total du contenu des repas

L'approvisionnement amont du titulaire peut conduire ce dernier à devoir changer tout ou partie des denrées prévues aux menus d'une journée alimentaire. Dans ce cas, qui doit demeurer rare et dûment motivé, le titulaire doit obtenir validation des modifications par la Direction de la Petite enfance de la Ville. Il doit aussi informer les établissements au moins deux jours avant la date concernée en leur transmettant simultanément un menu correctif pour affichage à l'attention des parents.

6.3. Période de diversification

Considérant les recommandations de Santé Public France qui préconise la diversification dans une fenêtre de tolérance entre 4 et 7 mois (y compris pour les enfants à terrain allergique). La diversification devra être assurée par les familles (proposition du nouvel aliment à l'enfant au moins deux fois avant d'être consommé en crèche). Le tableau retraçant les introductions alimentaires (Annexe 2) propose de nouvelles introductions mensuellement (Légumes, Féculents, Fruits) en corrélation avec la saisonnalité des produits. A titre exceptionnel, dans la limite d'une seule fois et dans le but d'aider à guider les parents dans la diversification de leur enfant, un petit pot du menu de secours ou des produits de réserve - économat pourra être donné.

6.4. Menus particuliers anti diarrhéiques

Une dotation de précaution est mise à disposition des établissements via la commande de produits d'économat. Elle est composée de riz, de compote pomme coing en coupelle, de jus de pomme en brique et de carottes surgelées. Elle sera stockée dans la cuisine de l'établissement.

6.5. Repas froid

Un repas froid composé de 4 ou 5 composantes dont aucune préparation nécessitant le réchauffage et respectant le plan alimentaire sera proposé à la demande de la Direction de la Petite enfance. Les délais de livraison sont les mêmes que pour les repas standards.

A titre d'exemple, les repas froids pourront comporter :

- Du fromage en portion
- Des gressins,
- Des œufs durs ou des morceaux de blanc de poulet cuits,
- Des légumes crus ne nécessitant pas le recours à l'électricité,
- Des garnitures salées à tartiner industrielle comme par exemple de l'houmous ou du caviar d'aubergine.
- Des fruits frais ou des purées de fruits en coupelle dans le respect de la saisonnalité,
- Du lait adapté à l'âge de l'enfant,
- Des biscuits ou gâteaux se conservant à température ambiante

Le titulaire prend toutes les mesures nécessaires à la mise en place de ce repas froid.

6.6. Menu de secours

6.6.1. Stock de menu de secours

Chaque crèche doit disposer d'un stock de menus de secours correspondant à l'agrément en cas, notamment, de confinement, de conditions météorologiques empêchant le départ des enfants, ...

En outre, la Direction de la Petite enfance peut commander des menus de secours en cas d'aléas empêchant la confection des repas (panne, matériel défectueux, absence du cuisinier, grève, etc.). Le délai de commande est de J-1 (un jour ouvré). Le titulaire prend toutes les mesures nécessaires à la mise en place de cette prestation de menus de secours. Le menu de secours ne pourra être assuré qu'après approbation par la direction de la Petite enfance, notamment en ce qui concerne l'organisation, les délais d'exécution, les menus et les produits proposés n'étant pas notés dans le tableau ci-dessous.

A titre indicatif, des propositions d'aliments à intégrer dans les menus de secours, ils peuvent être proposés en boîte de conserve, bocal en verre ou sous vide (avec une DDM longue et conservation à température ambiante).

Petits pots (légumes – féculent – poisson)	Différentes variétés
Petits pots (légumes – féculent)	Différentes variétés
Fruits cuits en compote ou morceaux	Différentes variétés
Dessert lacté (conservation à température ambiante)	Différents parfums
Entrées	Betteraves – carottes râpées – macédoine de légumes – lentilles – haricots rouges – gaspacho (brique) – soupe de légumes – poireaux – ratatouille – haricots (verts-beurre-plats) – pommes de terre
Protéines	Sardine ou maquereau
Accompagnements	Macédoine de légumes – lentilles – haricots rouges – soupe de légumes – poireaux – ratatouille - haricots (verts-beurre-plats) – pommes de terre
Céréales	Gressin
Lait	Adapté à l'âge de l'enfant (deuxième âge – croissance), éventuellement aromatisé
Biscuits ou gâteaux	Différentes variétés

Le détail des grammages des composantes est disponible en annexe 4.

Ces menus de secours stock font l'objet d'un prix spécifique au BPU.

6.6.2 Menu de secours à livrer

Le titulaire pourra proposer toute autre solution de repas de secours livrable J+1 après la commande : par exemple, repas préparés en cuisine centrale et livrés sur les crèches ne nécessitant pas de préparation ni de réchauffage sur les cuisines des crèches.

Ces menus de secours livrables font l'objet d'un prix spécifique au BPU.

6.7. Goûter des halte-garderies

La halte-Garderie des Lices et la crèche mobile ne seront livrées qu'en goûter, les enfants n'y déjeunant pas. Le goûter de la halte-garderie des Lices respectera 3 composantes :

Composante 1 : Un verre de 125 ml de lait adaptés à l'âge de l'enfant

Composante 2 : Une purée de fruits cuits entre 80 et 100g en coupelle ou 80 à 100 grammes de fruits crus

Composante 3 : un laitage nature non sucré (yaourt, petits suisse, fromage blanc, brousse, faisselle, etc. à l'exception des yaourts 0% MG) avec un biscuit ou gâteau se conservant à température ambiante (épicerie sèche) dont la composition et la forme sont adaptées à l'alimentation du jeune enfant seront servis à la place de la préparation (ils pourront contenir de l'œuf).

Les goûters de la halte-garderie des Lices et de la crèche mobile feront l'objet d'un prix BPU.

6.8. Menus à thèmes

Des menus à thèmes sont proposés à l'occasion de fêtes, en référence à des spécialités culinaires nationales ou régionales. Un menu à thème est proposé une fois par mois en commission des menus. Ces menus sont déclinés en menus bébés, moyens, grands et grands +.

6.9. Plateaux tout prêt à réchauffer

Dans le cas de l'ouverture, avant la fin de la période d'exécution du marché, d'un établissement d'accueil du jeune enfant dépourvu de cuisine car ayant une capacité très réduite (12 enfants), il sera demandé la livraison de plateaux repas à réchauffer respectant les plans alimentaires des classes d'âge des enfants accueillis.

Ces plateaux prêts à réchauffer font l'objet d'un prix spécifique au BPU.

CHAPITRE III : DENRÉES ALIMENTAIRES, PRESCRIPTIONS ET GRAMMAGES

Article 7 : Typologie et grammage des denrées

Pour évaluer la perte résultant de la mise en œuvre (épluchage, cuisson et os) le titulaire pourra s'aider de l'annexe 5 (tableau type indiquant le taux de perte des principaux aliments à partir des denrées brutes avant cuisson) joint au présent CCTP. Mais ce tableau n'a de valeur qu'indicative et n'exonère pas le titulaire de son obligation d'adapter les quantités brutes pour atteindre celles prêtes à consommer spécifiées en annexe 4, exprimant la ration par enfant.

Les modes de cuisson pratiqués dans les cuisines de crèches sont traditionnels : rôti, braisé, sauté, bouillon et vapeur.

L'évaluation de la quantité des denrées fraîches, viandes, poissons, fruits et légumes, est déterminante pour assurer la suffisance des quantités transformées prescrites en annexe 4. **Le titulaire doit donc fournir les quantités de denrées crues ou brutes en correspondance avec les grammages de denrées cuites ou transformées prescrites.**

Article 8 : qualité des denrées

8.1. Dispositions générales

- Sur l'ensemble des produits, toute altération du conditionnement ou de l'emballage entraînera un refus et un remplacement à l'identique par l'établissement. Le refus est notifié par la direction de la Petite enfance à partir des éléments tangibles transmis par la ou les crèches concernées.
- Sur les produits frais toute trace de rupture de chaîne du froid entraînera un refus et un remplacement à l'identique par l'établissement. Le refus est notifié par la direction de la Petite enfance à partir des éléments tangibles transmis par la ou les crèches concernées
- Le titulaire s'engage à prendre en charge les analyses physico-chimiques et microbiologiques que la Ville décidera de faire, dès qu'il y a un doute sur la qualité du produit, après accord des 2 parties. En cas de réception d'un résultat d'analyse microbiologique non conforme d'une préparation finie, le titulaire s'engage à faire une analyse microbiologique sur la matière première suspectée, et livrée pour la préparation. Et il s'engage à transmettre le résultat de l'analyse sous 7 jours maximum.
- A propos des allergènes majeurs, le titulaire s'engage au respect de la directive européenne 2000/13/CE (modifiée par la directive 2003/89/CE et 2006/142/CE). Celle-ci concerne l'étiquetage des denrées alimentaires et rend obligatoire, depuis le 23 décembre 2008, l'indication des 14 allergènes majeurs (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques) dans la liste des ingrédients. L'ensemble des produits livrés sous leur emballage d'origine (ou, à défaut, la fiche technique fournie) doit respecter cet étiquetage afin d'assurer une bonne traçabilité des allergènes majeurs.
- La Ville se réserve le droit de réaliser des audits auprès des fournisseurs afin de vérifier l'état des locaux et l'organisation de l'entreprise.
- Conformément au règlement INCO, l'origine des viandes est obligatoire (pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage).
- La Ville a pour objectif de limiter au strict minimum les substances chimiques d'origine naturelle ou artificielle dans la préparation des repas ; la signature par la Ville le 14 octobre 2022 de la Charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens témoigne de cette ambition.

Dans ce cadre, les exigences de la Ville sont les suivantes :

Additifs	<u>A proscrire :</u>
	Colorants: E 102, E 104, E110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 126, E 127, E 129, E171, E 172
	Edulcorants: E 950, E 951, E 952, E 954, E 962, E 1201, E 1202

	<p>L'utilisation des édulcorants est interdite</p> <p>Exhausteurs de gout: E 620, E 621, E 622, E623, E 624, E 625</p> <p>Conservateurs: E 210, E 211, E 212, E 213, E 236, E 242, E 249 (nitrite de potassium), E 250 (nitrite de sodium), E 251 (nitrate de sodium) , E 252 (nitrate de potassium), E 319</p> <p>Anti- oxydant: E 385</p> <p>Anti- agglomérant: E 551, E 552</p> <p><u>A éviter :</u></p> <p>E407, E223, E341, E471</p>
OGM	Les produits sont étiquetés sans OGM.
Matières grasses	<p>Les huiles, graisses et margarines hydrogénées, huiles de palme et huile d'arachide sont prohibées.</p> <p>Les graisses végétales, à forte teneur en acides gras saturés, sont à éviter.</p> <p>Produits protidiques doivent contenir minimum 40% MPA.</p>

Cette liste évoluera en fonction des dernières données scientifiques ou réglementaires

Le titulaire effectue la mise à jour des normes, guides, spécifications et recommandations afférents au marché et veille à leur application. De plus, le titulaire est responsable d'assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par ses entrepôts.

8.2. Dispositions par catégorie de denrées :

8.2.1. Viandes fraîches emballées sous vide d'air ou surgelées

Les installations de découpage et de préparation des viandes doivent être conformes à la réglementation en vigueur pour la période du marché (fournir le certificat délivré par la Direction Départementale de la Protection des populations).

La Ville n'acceptera aucune viande, ou produit à base de viande, provenant de pays à risques (présence de cas d'E.S. B et / ou fièvre aphteuse, grippe aviaire, grippe porcine, etc.).

La collectivité interdit tout produit constitué de Viande Séparée Mécaniquement (VSM) ou tout produit en contenant et tout produit à base de bœuf, ce que l'on appelle « bœuf caché » (exemple : raviolis, lasagnes, boulettes...).

Le titulaire doit pouvoir attester que la viande livrée provient d'animaux dont la nourriture est exempte de farines animales et de céréales à base d'organismes génétiquement modifiés.

- Textes applicables, en plus de ceux prévus aux dispositions générales :

- Spécifications techniques :

N° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces,

N° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces,

N° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasse ou pièces,

N° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces,

- Le décret n° 2006-372 du 28/09/2006 sur les produits surgelés.

- Les normes de l'AFNOR et de la CEE ;

⇒ Décret du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

⇒ La note de service : DGAL/SDSSA/N2004-8036 du 27 janvier 2004 : liste des enregistreurs de température de l'air approuvés pour le transport d'aliments surgelés

Le stade de la découpe de la viande est tel que celle-ci puisse être directement utilisable sans découpe ni parage supplémentaire avant cuisson.

Les viandes seront 100 % muscle et comporteront la certification « Label Rouge » ou Bleu blanc coeur. Elles seront issues de bête à minima de classe R selon le classement de conformation de la grille EUROP. (Les lettres E, U sont acceptées, les lettres O, P sont refusées) et leur niveau état d'engraissement sera de 3 sur 5.

Les viandes suivantes sont exclues : les gibiers, le bœuf, le mouton, la brebis, les viandes d'ovins rouge-sombre ou à odeur de suint, les viandes de porc, les viandes pré hachées, les abats et les os à moelle. L'utilisation de viande attendrie et de viande faisandée est également exclue.

Les viandes proviennent de laboratoires ou d'ateliers ayant fait au préalable l'objet d'un avis sanitaire favorable de l'instance sanitaire officielle.

Tout au long de l'exécution du marché, le titulaire doit pouvoir justifier de l'origine des produits ainsi que le numéro d'agrément national des laboratoires de fabrication.

Ainsi toute livraison doit être accompagnée de document attestant de la traçabilité complète des viandes afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé. L'information devra être transmise au début de la prestation et au plus tard à chaque validation de cycle des menus.

Les viandes livrées, découpées, désossées ou en pièce de détails répondent à la réglementation en vigueur, notamment celle relative aux conditions d'installation, de fonctionnement, et d'immatriculation

des ateliers de découpe d'origine et à celle concernant l'estampillage des viandes, des enveloppes de conditionnement et des emballages.

Viande de bœuf

Les viandes de bœuf proviendront de race bouchère ou de type racial viande de moins de huit ans. Les viandes issues de vaches laitières réformées sont interdites. Le degré de maturité de la viande est conforme pour assurer une bonne tendreté.

Le titulaire proposera de préférence les viandes de gros bovins fraîches conditionnées sous vide.

Les morceaux fournis seront les suivants :

- 1^{er} Catégorie : Viande à rôtir ou à griller :

Le titulaire veillera à la tendreté (maturité) des viandes « à cuisson rapide ». Les morceaux sont notamment du cœur de rumsteck, de la bavette d'ailloy, de la tendre de la tranche, du rond de tranche grasse, du filet, du faux filet, de la macreuse à rôtir, du plat de tranche, de l'onglet.

- 2^{ème} catégorie (viande à braiser ou bourguignon) :

En fonction des préparations, seront choisis des morceaux avec teneurs moyennes de gras entre 10 et 15% et rapport collagène/protides de 10 à 15% notamment les basses côtes, le collier, la macreuse à braiser, le gîte à la noix, le gîte, ou des morceaux avec des teneurs moyennes de gras < 10% et un rapport collagène/protide > 20% le jarret, le jumeau à braiser, le paleron.

- La viande hachée

Elle est 100% muscles. Sa teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 10 % avec un rapport collagène / protides < 15 %. Cette fourniture se présentera en vrac sous forme de viande dite « égrainée » sous forme congelée. Les morceaux dont elle est issue proviennent au moins de la 2^{ème} catégorie et sont parés, dénervés, dégraissés, et désossés. La viande de bœuf hachée surgelée devra être livrée dans son emballage d'origine, fermée, correctement étiquetée selon les normes en vigueur.

Viande de veau

La viande de veau est issue d'animaux de race à viande moins de 6 mois d'âge, est de couleur clair (classe 2 de couleur) et avec une nourriture à base de lait.

Le titulaire proposera de préférence les viandes de veau fraîches conditionnées sous vide.

Les morceaux fournis seront les suivants:

- **1^{ère} catégorie (viandes à rôtir ou à griller) :**

Le titulaire veillera à la tendreté (maturité) des viandes « à cuisson rapide ». Les morceaux sont notamment la Noix, la noix pâtissière, la sous-noix, le quasi.

- **2^e catégorie (viandes à braiser):**

En fonction des préparations, seront choisis des morceaux adaptés notamment sauté ou blanquette. Ces morceaux seront prélevés alternativement dans l'épaule ou le bas de carré.

Niveaux d'élaboration demandées :

- Noix, sous noix et quasi : épluchée superficiellement
- Noix pâtissière : entièrement épluchée
- Épaule : parée superficiellement
- Bas de carré : sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré

Viande d'agneau

Le titulaire proposera de préférence les viandes d'ovins fraîches conditionnées sous vide.

Les morceaux fournis seront les suivants (agneau de moins de dix mois) :

- **1^{ère} catégorie (viandes à rôtir ou à griller) :**

Les morceaux sont notamment le gigot (avec selle et raccourci) et le gigot prêt à cuire et désossé, la côte, le filet, le carré couvert et découvert.

- **2^e catégorie (viandes à braiser) :**

Les morceaux sont notamment l'épaule, le collier

Niveaux d'élaboration demandées :

- Gigot : entier, fémur coulé, dégraissé et paré. La pièce, qui comporte la selle est parée et dégraissée, le coxal et la crosse sont enlevés, le gras de couverture n'excède pas 3 mm d'épaisseur moyenne,
- Gigot raccourci : sans selle, fémur coulé, dégraissé et paré
- Carré : carré 13 côtes, non détalonné, paré
- Épaule : sans os, parée superficiellement

Viande de volaille

Toutes les viandes de dinde et de dindonneau saumurées sont interdites.

Le titulaire proposera en priorité de la viande de volaille sous vide, le surgelé devant rester exceptionnel.

Les viandes de volailles ont une durée d'élevage minimale respectivement de 81 jours pour le poulet et de 98 jours pour la dinde

Pour les viandes de poulet, canard, pintade, les découpes seront des escalopes, des filets sans peau et sans os, des cuisses et des aiguillettes.

Les découpes de dinde et de dindonneau seront des sautés, des rôtis, des escalopes, de la blanquette, des hauts de cuisse et steaks façon tournedos.

Les rôtis, les escalopes, la blanquette et les sautés seront garantis sans os et sans cartilage.

Le rôti de dindonneau est composé à 75% de viande blanche / 25% de viande rouge et sans barde. le rôti de dinde est issu du filet.

Charcuterie de volaille :

Cette catégorie concerne la fourniture de jambon de volaille uniquement. Il sera obligatoirement certifié « Label rouge » ou Bleu, blanc, cœur, et de qualité D.D.D. (désossé, découenné, dégraissé).

La charcuterie est sans nitrites, sans polyphosphates et sans gélifiants.

Il devra répondre aux critères nutritionnels suivants afin de respecter les critères de fréquences du GEMRCN :

- Rapport protéines sur lipides (P/L) supérieur ou égal à 1
- Teneur en viande strictement supérieure à 70%

8.2.2. Les produits de la mer surgelés ou en conserve :

Poisson surgelé

Les poissons utilisés dans les préparations ou servis en tant que telles tiendront compte, au minimum des prescriptions suivantes :

- Conformité avec les spécifications techniques du GEMRCN,
- **Utilisation exclusive de poissons issus de la pêche durable, avec le logo visible sur l'emballage**
- Il sera précisé la zone de pêche pour chaque produit
- **De préférence, issues des zones de pêches européennes**

Les produits à base de poissons ou autres animaux marins panés congelés ou sur congelés sont exclus.

Les poissons sont frais ou en simple surgélation en mer (la double congélation étant proscrite).

Les poissons sont garantis de qualité sans arête (QSA) ou certifié sans arête et sans peau. Ils sont constitués à 100% de filet de poisson ou de cœur de filet et ne doivent pas contenir de polyphosphate.

Le nom du poisson doit apparaître sur les menus, même s'il entre dans la composition d'un plat élaboré (blanquette, gratin,).

Le titulaire propose une gamme d'espèces variées (4 espèces minimum comme le colin, cabillaud, le lieu noir, le hoki, le merlu, la truite) hors poisson d'élevage. En cas de poisson d'élevage, il est obligatoirement issu de l'agriculture biologique.

Les pratiques de pêche et d'élevage doivent de préférence être artisanales ou écocertifiées ; le recours à des approvisionnements sur des espèces menacées ou issus de pêche destructrice est prohibé.

Les espèces suivantes ne sont pas servies: Panga, Tilapia.

Le poids pris en compte dans la fabrication des repas devra correspondre au poids net déglacé (=glaçage compensé)

* Le règlement INCO prévoit l'indication d'une date de Durabilité Minimale, dit DDM (anciennement DLUO), qui donne l'indication de la période limite de maintien de la haute qualité du produit, et si besoin des conditions de conservation sont précisées. Cette DDM devra être d'au moins 4 mois à partir de la livraison.

D'après le GEMRCN pour les enfants de moins de 3 ans, il convient de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages (lotte, bar, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon). Eviter à titre de précaution la consommation d'espadon, marlin, siki, requin, lamproie en raison du risque lié au méthyl-mercure et éviter aussi celle de poissons dits bio-accumulateurs de polychlorobiphényles (PCB), notamment l'anguille, le barbeau, la brème, la carpe et le silure.

Poisson en conserve

Les conserves de poissons doivent pas contenir de bisphénol A.

Les conserves de poisson sont rigoureusement de première qualité. Elles proviennent de poisson frais en excellent état et sont « sans arêtes »

Parmi les poissons proposés en conserves il y aura :

- Des sardines à l'huile. Elles sont non adhérentes entre elles : parage avec sélection du collet, de la nageoire caudale, sans écorchure. Leur chair sera moelleuse, de couleur blanche, un peu rosé, absence de + rouge provenant d'extravasation sanguine. Les arêtes sont friables.
- Maquereau à l'huile sans arête et sans peau. Proposer du maquereau à la tomate ou nature plutôt que du maquereau à la moutarde (allergène majeur).

Les fruits de mer, coquillages et mollusques

En alternat du poisson des coquillages, fruits de mer ou mollusques, tel que les moules, les pétoncles, les crevettes, la seiche ou le calamar pourront être proposés sous forme congelée. Ces fournitures seront certifiées pêche durable. Il sera précisé la zone de pêche pour chaque produit.

8.2.3. Les œufs et ovo produits de poule

Les œufs et ovo produits seront issus de l'agriculture biologique (comme indiqué à l'article 3.2.2). Les œufs ou ovo produits d'autres espèces sont proscrits.

Les œufs coquilles seront de catégorie A, de poids moyenne (53 à 63 g), ils auront la mention « frais » ou « extra frais ». L'étiquetage comportera l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur ; le code du centre d'emballage ; la catégorie de classement des œufs, et le mode d'élevage ; la date de durabilité minimale, la signification du code producteur.

La coulée d'œufs entier sera sous forme d'œufs liquides pasteurisés. Elle sera fournie dans un contenant adapté à chaque crèche afin d'éviter le gaspillage. Elle est obligatoire pour toute préparation à base d'œufs comme l'omelette. Une variante de ce produit appelé blanc d'œuf liquide pourra être demandée pour la préparation de pâtisserie. La qualité la plus élevée est demandée pour ces produits.

8.2.4 Les produits laitiers

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) indique qu'avant 1 an, il vaut mieux ne pas donner de lait de vache à un nourrisson car il n'est pas adapté à ses besoins nutritionnels et risquerait de provoquer des troubles digestifs. Il vaut mieux utiliser des laits 1^{er} âge ou 2^{ème} âge qui contiennent moins de protéines et plus de fer et d'acides gras polyinsaturés, nécessaires à la croissance. Entre 1 et 3 ans, il est préférable de donner un lait de croissance qui est plus riche en acides gras polyinsaturés et en fer plutôt que du lait de vache qui est lui trop riche en protéines et en sel. Toutefois, si les parents souhaitent donner du lait de vache à leurs enfants, mieux vaut privilégier le lait entier dont la composition est plus adaptée aux enfants de moins de trois ans que le lait demi-écrémé (plus de lipides et notamment plus d'AGPI). Par contre, la Direction de la Petite enfance se doit d'être exemplaire et donc de proposer du lait de croissance lorsque du lait est servi au goûter. Le lait entier sera donc réservé à une utilisation pour la préparation des plats du déjeuner.

Pour mémoire, le beurre, les laitages et le lait sont issus de l'agriculture biologique.

Le beurre

Le beurre sera doux et pasteurisé. La margarine est exclue de l'alimentation quotidienne des enfants.

Les fromages

La variété des fromages sera la plus large possible, incluant des fromages fondus et des spécialités fromagères. Les fromages au lait cru sont proscrits. Le titulaire fournira des fromages de qualité et de maturité optimale pour le public concerné. Ils auront été fabriqués obligatoirement à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis. Les fromages contenant moins de 100mg de calcium par portion seront proposés 2 fois par mois pour favoriser l'éveil au goût. La prestation ne comprend pas de fromage allégés

Le titulaire privilégiera des fromages à la coupe par rapport aux fromages en portion individuelle afin de limiter la quantité de plastique dans les conditionnements.

Les laitages

Les laitages devront être issus de l'agriculture biologique et exclusivement préparés soit à partir de lait de vache, soit à partir de lait de chèvre, soit à partir de lait de brebis. Les mélanges de lait et les produits à 0 % de matière grasse sont proscrits. Ils seront naturels non sucrés et sans arômes. Le titulaire proposera une gamme variée de laitage nature comme des yaourts, des petits suisses, du fromage blanc, de la brousse, de la faisselle, etc.

Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

Décret n°2000-838 du 28 août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés

Décret n° 82-257 du 18 mars 1982 pour les fromages à pâte pressée.

Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt

Règlement N°589/2008 de la commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

Arrêté du 11 octobre 2001 relatif à l'emploi de vitamines D dans le lait et les produits laitiers frais.

Réglementation pour le lait stérilisé : décret n° 55-952

8.2.5. Fruits et légumes frais :

Pour rappel, aucun produit élaboré avec du soja ou autre préparation végétales (type dessert au soja, ou « lait d'amande » ...) ne sera accepté.

Pour mémoire, la liste des fruits et légumes devant être issus de l'agriculture biologique est rappelée à l'article 3.2.2

Les fruits et légumes sont proposés prioritairement frais, de saison ou primeur, de catégorie I. Afin de favoriser des achats responsables, certains végétaux fournis pourront répondre à d'autres caractéristiques (catégorie II) sous réserve qu'ils aient un calibre classique. Des légumes peuvent être surgelés pour assurer une variété suffisante dans les menus ou équilibrer la charge de travail des cuisiniers.

Les fruits et légumes frais doivent notamment respecter les critères de qualités suivants :

- Propres (débarrassés de matières étrangères visibles)
- Exempts d'odeur, de saveurs étrangères et/ou d'humidité extérieur anormale,
- Suffisamment mure en vue de leur consommation à la date prévue au menu mais permettant de supporter le transport

Les légumes hachés surgelés seront « 100% légumes » et conditionnés en galet uniquement. Les conserves de légumes ne sont proposées qu'exceptionnellement, lorsque l'équivalent en « frais » ou « surgelé » n'est pas disponible. Les purées de fruits sont obtenues par cuisson de fruits frais et sains de maturité. De texture fine, d'une couleur uniforme et assez épaisse, elles sont obligatoirement « sans sucre ajouté ». Les fruits déshydratés seront sans conservateur.

Pour des raisons de maturité intestinale certains légumes gamme « extra fins » sont à privilégier : haricot vert, haricot beurre, petit pois...

La Ville est très vigilante sur la qualité des fruits et légumes proposés à la consommation des usagers. Au moment du contrôle à réception, si la Ville identifie des fruits et légumes non conformes (pas assez ou trop murs), le titulaire organise une livraison complémentaire avant le service et en informe immédiatement la Ville.

Le premier élément constitutif d'une bonne qualité gustative est la maturité du fruit. Ces caractéristiques sont essentiellement au nombre de quatre : fermeté acidité, teneur en sucres, coloration. L'indice de maturité résulte du calcul des valeurs des caractéristiques précitées. Le CTIFL a procédé à la

mesure de ces critères, à retrouver Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) et l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (INTERFEL) et élaboré avec le CC :

https://plateforme-documentaire.ctifl.fr/GED_CTI/140888096806/PS50_-_Maturite_et_Qualite_gustative_VF.pdf

https://www.interfel.com/wp-content/media/2023/05/Le-Point-sur-85_Les-outils-de-mesure-de-la-qualite-sur-les-fruits-et-legumes.pdf

Des contrôles seront réalisés par des agents de la Direction de la Petite enfance.

Les pommes de terre

Toutes les variétés de pomme de terre seront fournies ; les différentes variétés fournies seront notamment :

- Les variétés « A chair ferme » et variétés peu riche en matière sèche seront fournies pour les salades, pommes vapeur ou en robe des champs, pomme sautées (cuites), gratins, pommes de terre en sauces
- Les pommes de terre à chair farineuse, sèche, grossière et présentant une désagrégation assez prononcée lors de la cuisson seront fournies pour les purées, pommes au four, potage.

Les tubercules ne doivent pas présenter de défauts (lésions, altérations...) préjudiciables à leur consommation, à la bonne utilisation et à leur conservation

•

•

•

- DGAL/SDSSA/N2004-8036 du 27 janvier 2004 : liste des enregistreurs de température de l'air approuvés pour le transport d'aliments surgelés ;
-

8.2.6. Épicerie

Pour mémoire, la liste des denrées obligatoirement issues de l'agriculture biologique se trouve au chapitre 3.2.2.

Les conserves

Les conserves ou bocaux en verre doivent être livrés en bon état (sous peine de refus à la livraison), elles ne devront pas présenter :

- de traces de chocs
- de traces de rouille
- de flocage
- de bombements
- de défauts de sertissage

- de coulures ou moisissures

Tous les produits alimentaires appertisés (fruits, confiture, légumes, poisson ...) devront être livrés en boîte métallique ou bocal verre ou brique appertisée type tétra pack.

Les pâtes alimentaires :

Les pâtes alimentaires seront de qualité supérieure et devront avoir la caractéristique « blé dur ».

Les pâtes semi complètes ou complètes pourront être proposées occasionnellement.

La gamme proposée sera variée avec à minima 5 formes de pâtes différentes adaptées à l'âge de l'enfant.

Les semoules :

Le titulaire doit proposer obligatoirement la semoule de blé fine et moyenne, la semoule de maïs pré cuite (polenta), le boulgour de blé fin et moyen, la semoule spécialement adaptée aux préparations pour nourrisson et jeunes enfants (type « Floraline »).

Le riz :

La gamme de riz minimum demandée contiendra du riz long, du riz rond (de préférence à cuisson rapide, pour la préparation de desserts), et autres riz type basmati, thaï...

Le quinoa :

Le quinoa sera blanc et/ou rouge sans saponine

Les légumes secs :

La gamme minimale de produits demandés est les haricots (blanc, rouge), les flageolets, les pois chiches., les pois cassés et les lentilles (vertes, blondes, corail).

La mise en trempage la veille n'étant pas autorisée, des farines de légumes secs et un conditionnement en conserve pourront être proposées.

La fève sera proscrite.

Les farines et les féculs:

Les farines de blé seront issues de monture exclusive de blé tendre de type T55 ou T 65. La farine semi-complète T 80 pourra être proposée en complément.

La gamme minimale de produits demandés comportera en dehors des farines de blé, la farine de pois chiche, le farine de riz (ou crème de riz), la farine de maïs, la fécule de pomme de terre, le tapioca.

Les céréales extrudées, soufflées, pétales et flocons

Le titulaire doit proposer des céréales sans sucre ajoutés ou à faible teneur en sucre et en matières grasses. Les céréales les plus naturelles seront retenues préférentiellement à des références aromatisées et /ou sucrées. Les céréales enrichies en oligoéléments et/ou en vitamines sont proscrites.

Huiles alimentaires végétales :

L'huile de palme est proscrite. Le titulaire devra mettre à disposition, par ordre de priorité, l'huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, huile de colza et de noix (uniquement pour les préparations froides). Les huiles fournies doivent présenter des caractéristiques nutritionnelles intéressantes pour le jeune enfant et être compatibles avec leur utilisation en cuisine (cuisson, vinaigrette).

Sucre :

Toutes les catégories de sucre peuvent être demandées (sucre blanc, sucre raffiné, sucre vanillé, sucre roux) de formes diverses (cristallisé, semoule, morceaux, glace).

Les Produits sucrés

- Les confitures et gelées sont pur sucre et pur fruit sans additif et sans colorant. La mention « pur sucre » doit figurer sur les emballages étiquetés.
- Le miel en conditionnement collectif doit provenir essentiellement de la source florale mentionnée (ex : miel d'acacia) et en aucun cas il ne doit être coupé d'eau, de sirop de glucose ou autre constituant. Ils seront issus d'un IGP (Indication Géographiquement Protégé) ou certifié Label Rouge ou Bleu blanc cœur. Le miel ne sera pas donné avant un an
- Les nappages sont obtenus à partir de pulpe de fruits cuite sans adjonction édulcorant ou autres produits interdits au présent marché, ils ne doivent pas contenir de morceaux.

Les biscuits et le pain d'épices :

Tous les produits contenant de l'huile de palme, des matières grasses hydrogénées ou des dérivées de ces produits sont proscrits.

La conservation des produits aura une durée minimum de 2 mois à compter de la date de livraison. Le titulaire devra proposer à minima 5 articles différents dont un biscuit sans œuf pour les enfants n'ayant pas atteint ce stade de diversification.

Les denrées pourront être du pain d'épice, des petits beurrés, des madeleines, des boudoirs, des palets breton pur beurre, des sablés, des langues de chat, des gaufrettes sachant que cette liste n'est pas exhaustive.

Les produits chocolatés :

Le chocolat à croquer sera noir et contiendra 45 % de cacao minimum ou au lait livré en tablette prioritairement de 200g. La poudre de cacao sera 100 % cacao brute (sans sucre ajouté, sans lait et sans ajout de graisse végétale). Pour les pâtisseries, des pépites de chocolat pourront être proposées. Elles seront à teneur de 45 % de cacao minimum et sans ajout de matière grasse végétale. A titre exceptionnel, des œufs et des pères Noël en chocolat seront mis à disposition en format individuel. Ces produits seront validés en amont par la direction de la Petite enfance.

Les levures, gélifiant et arômes naturels

Le titulaire doit proposer de la levure chimique et de boulanger. Il mettra à disposition uniquement des gélifiants composés d'extrait d'algues marine, sans saveur après gélification, inodore, incolore et possédant un fort pouvoir gélifiant (type « Agar Agar ») avec un conditionnement en petite quantité. Les arômes seront naturels, sans alcool, avec une gamme minimale comprenant la vanille, le caramel et la fleur d'oranger.

Le sel

Il sera livré du gros sel et du sel fin marin iodés mais non fluorés.

Les épices et les aromates

Pour les aromates, il s'agit du thym, de l'origan, de l'estragon, de la coriandre, de l'ail, du persil, des herbes de Provence, de la ciboulette, de la menthe, du basilic ...

Pour les épices, il s'agit de la cannelle, du curry, de l'ersatz de safran, du cumin, du colombo, et des épices italiennes...

Ces listes ne sont pas exhaustives et s'adapteront aux recettes. Le frais sera privilégié par rapport au sec ou congelé. Ces produits seront livrés en petit conditionnement afin d'éviter le gaspillage et d'avoir une gestion des péremptions optimales.

Les pains, les pains spéciaux et les pains grillés :

Le pain surgelé de la réserve de produit sera complet, semi-complet ou spécial et avec des farines issues de l'agriculture biologique. Deux références de pains grillés sans sucre ajouté seront proposées.

Le vinaigre d'alcool :

Le titulaire doit proposer du vinaigre d'alcool. Il pourra être utilisé pour l'assainissement de certains végétaux frais destinés à être consommés crus (eau vinaigrée à 6 %).

8.2.7. Les boissons

L'eau embouteillée

Elle sera plate, faiblement minéralisée, et adaptée aux nourrissons et à la préparation de biberons. Les établissements doivent pouvoir disposer d'une réserve d'eau permanente en cas de situations urgentes (coupure d'eau...)

Les jus de fruits

Les jus de fruits seront 100 % pur jus et sans sucre ajouté. Le titulaire proposera a minima trois parfums dont orange, pomme.

Article 9 : Réserve de produits

Par commodité, certaines denrées nécessaires à l'assaisonnement ou à l'agrément des repas peuvent être fournies en réserve de produits. En outre, la réserve de produits comprend du pain surgelé, des petits pots dans le cadre de la diversification, les produits permettant de constituer le menu anti-diarhéique et des produits permettant diverses activités pédagogiques et l'organisation de goûters festifs avec les parents. Dans ce cadre, la liste des denrées concernées et les modalités de livraison seront conjointement établies au démarrage du marché.

Les produits de réserve d'épicerie sont inclus dans les prix de la prestation et font l'objet de prix spécifiques.

Les denrées pouvant être concernées sont listées en annexe 6 (liste d'économat non exhaustive).

CHAPITRE IV : GESTION DES DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Article 10 : gaspillage alimentaire

Le titulaire s'engage à respecter toute nouvelle réglementation en la matière.

Le titulaire respecte la réglementation en vigueur, et doit répondre notamment aux exigences des textes suivants :

-
- [écrit n° 2020-1274 du 20 octobre 2020](#) relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, qui vient compléter l'[ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#) de la loi EGalim.
-
-

La Ville souhaite promouvoir une démarche commune entre ses services et le titulaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche globale : réduction des déchets et maîtrise du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du process de l'approvisionnement, de l'élaboration des menus et de la gestion des stocks.

La Ville met en place une démarche avec les crèches pour calibrer précisément le nombre de repas commandés et ainsi éviter les commandes en surplus.

Le titulaire est sollicité à plusieurs niveaux :

- Adaptation des recettes en commission des menus, gestion des DLC selon les menus validés sur un mois.
- Possibilité pour les potages et les compotes d'utilisation de produits déclassés, les cuisiniers ne pourront pas traiter les produits non calibrés.
- Fourniture d'équipements de tri des déchets. La Ville se réserve la possibilité de commander auprès du titulaire une poubelle de tri par crèche (pour les deux flux de déchets) (avec option intégrant une balance) ou un chariot mixte tri et débarrassage intégrant également deux flux. Les poubelles de tri doivent avoir une taille adaptée aux enfants de crèches. Les poubelles sont équipées d'une glissière à plateaux. Le délai de livraison sur site est au maximum de trois mois à compter de la date d'émission du bon de commande par la Ville.

Article 11 : gestion des déchets

La Ville initie une démarche de tri, collecte et de traitement des déchets. Le titulaire veille à coordonner ses actions avec les projets de la Ville dans l'objectif d'éduquer et de sensibiliser les enfants au tri des déchets dès leur plus jeune âge.

La Ville de Marseille travaille activement à développer une solution de collecte et de valorisation externalisée des biodéchets des crèches par la mise en application d'une collecte spécifique vers un exutoire dimensionné selon le volume et le type de déchets produits. Il n'est pas exigé du titulaire de moyens techniques ou humains dans ce cadre.

CHAPITRE V : MODALITÉS DE COMMANDE

Le titulaire met à disposition du marché une organisation générale et une logistique opérationnelle qui garantissent la fiabilité de l'approvisionnement ainsi qu'un suivi et une réactivité adaptés ; ce dispositif sera précisé dans le cadre du mémoire technique prévu pour l'évaluation des offres.

Une réunion avant le démarrage de la prestation aura lieu après la notification du marché afin de préciser les modalités de commande et de livraison, les outils proposés, les process et contacts.

Article 12 : Principes de commande

- La commande est déterminée par les menus programmés de chaque journée alimentaire et par les fiches techniques / recette qui les étayent. Le titulaire doit fournir toutes les denrées et ingrédients nécessaires à la confection des repas correspondant aux menus proposés et au prélèvement des plats témoins ;
- Les quantités ainsi définies doivent être strictement proportionnées aux besoins ;
- Le titulaire proposera une organisation avec éventuellement l'aide d'un support informatique, logiciel ou extranet dédié avec étapes de validation au niveau de la Direction de la Petite enfance et le cas échéant de la Direction des services informatiques de la Ville et possibilité d'obtenir des tableaux au format Excel, qui devra distinguer les groupes de repas (type de menus et denrées protidiqes de substitution), les produits de réserve et les goûters. Ceci permet un recensement hebdomadaire et mensuel des quantités réellement livrées. Dans tous les cas, l'organisation et les outils informatiques devront faire l'objet d'une validation de la Direction de la Petite enfance.
- Les commandes se font par la Division finances/comptabilité du Service d'Appui Fonctionnel de la Direction de la Petite Enfance de la Ville de Marseille.

Article 13 : Étapes de la commande

13.1. Commandes prévisionnelles

Les Commandes du mois seront envoyées au titulaire 4 semaines avant le premier jour de consommation avec réajustements possibles dans la limite de 10 % des quantités 2 jours avant la livraison, étant entendu le vendredi avant midi pour le lundi matin.

Les données transmises en J-2 ouvrés servent de base de facturation mensuelle par le titulaire.

Les commandes intègrent les précisions suivantes pour chacun des sites à livrer :

- nom et adresse de chacun des sites à livrer ;
- nombre de repas par type (bébés, moyens, grands et grands +)
- nombre de goûters par type (bébés, moyens, grands, grands +)
- répartition par type de menu (standards/ sans viande / menus de secours pour stock et menus de secours livrables)
- produits de réserve – économat
- l'adresse de facturation de la commande
- le montant global HT et TTC
- le numéro d'engagement juridique

Dans l'hypothèse où des denrées sont manquantes en raison de la non-conformité de livraison par le titulaire, celui-ci sera dans l'obligation de réajuster avant 9 heures du jour de la consommation de la denrée avec des produits identiques ou à défaut équivalents sous réserve de la validation de la Direction de la Petite enfance. A défaut, des pénalités lui sont appliquées.

13.2. Commandes de produits de réserve – d'économat

Les commandes de produit de réserve – économat sont passées 5 jours ouvrés minimum avant la livraison.

13.3. Annulation de commande

En cas de nécessité impérieuse ou de grève la prestation pourra être annulée J-2 avant la livraison.

La Ville informe autant que faire se peut dans le processus de pré-commande des repas des informations dont elle dispose sur le mouvement de grève à venir ou en cas d'impondérable (coupure d'électricité, d'eau, inondations, etc.) pouvant rendre difficile la prévision des effectifs, le dispositif est ajusté de la manière suivante :

En cas de fermeture partielle ou totale, si l'ajustement n'a pu être effectué dans le temps imparti dans les conditions de l'article 13.1, la Ville de Marseille pourra être amenée à annuler une prestation de repas d'un jour ultérieur pour utiliser à la place les repas qui auront déjà été livrés mais non consommés.

Des menus de secours pourront être commandés pour J+1 de la commande.

CHAPITRE VI : Conditionnement - Transport - Livraison - Réception

Le titulaire met à disposition du marché une organisation générale et une logistique opérationnelle qui garantissent la fiabilité de l'approvisionnement ainsi qu'un suivi et une réactivité adaptés ; ce dispositif devra être précisé dans le cadre du mémoire technique prévu pour l'évaluation des offres.

Article 14 : Conditionnement et étiquetage des produits livrés

14.1. Conditionnement

14.1.1. Nature des conditionnements

Les conditionnements des denrées ne devront pas être composés d'aluminium et seront exempts de bisphénol A.

Par ailleurs, la loi Egalim interdit l'utilisation des conditionnements en plastique à l'horizon 2025. Le titulaire doit trouver des solutions alternatives « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables ».

Tous sachets ou boîtes abîmés (bombées, rouillées, percés, gonflés, déchirés, ...) seront refusés ou retournés.

D'une manière générale, les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires respecteront la réglementation en vigueur européenne et/ou nationale.

En outre, les denrées seront protégées des souillures par une feuille d'une propreté absolue, et qui ne doit servir qu'une seule fois (papier sulfurisé ou matière plastique autorisée).

Le titulaire doit limiter le contact entre des denrées de niveau d'hygiène différent, durant le transport et la livraison (notamment les produits terreux, les produits sensibles...).

Les produits d'origine animale conditionnés sous vide devront être parfaitement contrôlés par le titulaire. Le titulaire s'assurera, entre autres, du bon état de l'emballage, de sa propreté et de l'intégrité de la pellicule cellulosique.

14.1.2. Taille des conditionnements et durée de vie des produits

Le conditionnement devra être adapté aux différentes structures et correspondre au mieux aux volumes de denrées nécessaires à la confection des repas. Autant que faire se peut, le titulaire privilégiera le conditionnement collectif.

Afin d'éviter des pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent au 2/3 des DLC ou DDM.

En cas de livraison d'une quantité de produits dépassant le nécessaire à la préparation du nombre de repas/goûters commandés, le titulaire doit prendre en compte les délais de conservation de ces produits (entamés ou non) s'ils sont intégrés dans les menus suivants sous sa responsabilité.

14.2. Étiquetage

L'étiquetage, rédigé en français, devra aisément être visible et lisible. De plus, cet étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur européenne et/ou nationale.

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits sont :

- la dénomination de vente qui définit le produit ;
- l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur, on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune ;

- la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante ;
- La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente ;
- La quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
- La date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM). Ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;
- l'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un titulaire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage ;
- le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre ;
- le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique ;
- la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale, marque obtenue auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.).

Les mentions suivantes devront être indiquées par type de produit :

Type de produit	Détail des informations communiquées
Viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques) ▪ lieu d'abattage des animaux suivi du numéro d'agrément ▪ lieu de découpe et des viandes du lot suivi du numéro d'agrément ▪ n° de lot (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).
Fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • origine du produit : pays d'origine, lieux de production ou appellation locale ▪ qualité et labels ▪ catégories ▪ calibre.
Poissons	<ul style="list-style-type: none"> • Les informations disponibles doivent faire apparaître la présence ou non de poly phosphates et additifs, ainsi que la zone de pêche.

œufs	<ul style="list-style-type: none"> • Les œufs et ovo produits seront issus de l'agriculture biologique. • Les œufs coquilles seront de catégorie A, de poids moyenne (53 à 63 g), ils auront la mention « frais » ou « extra frais ». • La coulée d'œufs entier sera sous forme d'œufs liquides pasteurisés. • L'étiquetage comportera l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur • Le code du centre d'emballage • La catégorie de classement des œufs, et le mode d'élevage • La date de durabilité minimale • La signification du code producteur.
------	--

Article 15 : Transport

Les véhicules dédiés aux livraisons doivent permettre le maintien et le contrôle des denrées fraîches et surgelées à leurs températures réglementaires respectives. En cas de livraison de denrées fraîches et surgelées au même moment, le véhicule doit être doté de deux compartiments froids (négatif et positif) ou de tout autre système permettant le maintien à température réglementaire.

Toute rupture de la chaîne du froid sur la plateforme ou durant la livraison donnera lieu à reprise de marchandises et remplacement immédiat de celles-ci aux frais du titulaire (avant 9h le jour de la consommation). En cas de non-respect de cette clause, le titulaire s'expose à l'application de pénalités.

Dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, il peut être nécessaire de prévoir une séparation en cas de transport simultané denrées alimentaires de niveaux d'hygiènes différents.

Les véhicules devront être parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et aménagés de façon à éviter toute souillure par poussières, éclaboussures, etc.

Le personnel préposé aux manipulations, transport et livraison, doit observer les règles absolues en matière d'hygiène, et ne doit être porteur d'aucun germe.

Le titulaire s'attachera à l'utilisation de véhicules et de carburants respectueux de l'environnement.

Les denrées sont livrées dans les établissements dans des contenants propres, solides et rigides supportant les conditions et les températures de transport. Les paniers en osier, les caisses en bois ou en matière plastique souple sont exclus.

L'achat des contenants de livraison, leur remplacement autant que de besoin et leur entretien régulier garantissant une propreté absolue sont à la charge du titulaire.

Le personnel, préposé au transport et aux manutentions des denrées, devra observer les règles d'une stricte propreté.

Article 16 : Livraison

16.1. Lieux de livraison

La liste des établissements concernés est en annexe 7. Les goûters de la crèche mobile sont à livrer tous les matins avant 8h à la crèche du Plan d'Aou.

16.2. Planning

Les livraisons se feront selon deux modalités possibles et au moins deux fois par semaine :

- Entre 7h30 et 11h et à titre exceptionnel entre 14h30 et 16h00.
- Entre 18h30 et 7h30.

Avertissement : en cas de livraison de nuit, qui sera exécutée de manière autonome par le titulaire, celui-ci devra respecter d'une part une procédure garante de la maîtrise sanitaire et d'autre part, une procédure d'accès et de sortie de chaque établissement qui devra être suivie scrupuleusement. S'agissant de la sûreté anti intrusion des locaux et notamment du fonctionnement de l'accès et de la sortie, il devra répondre du verrouillage des portes et du fonctionnement de l'alarme. En cas de négligence, il aura à supporter les dépenses liées au rétablissement de la mise en sûreté. Toujours en cas de livraison de nuit, les denrées alimentaires (à conserver au froid) ne doivent pas être déposées dans un local non réfrigéré sous peine d'être remplacées par le titulaire, à ses frais.

Pour s'adapter aux circonstances calendaires particulières (jours fériés par exemple) et aux fermetures occasionnelles d'établissements (congrès, grèves ...), le titulaire devra adapter ce programme de livraisons, en concertation avec la Direction de la Petite Enfance.

La prestation doit être assurée en toutes circonstances hors cas de grève des personnels des crèches ou de circonstances impérieuses telles que définies à l'article 13.

Avant le démarrage de la prestation et après la notification du marché, le titulaire devra proposer pour validation de la Direction de la Petite enfance un planning de livraison avec des tranches horaires prévisionnelles de façon à assurer la prestation quotidienne et une limitation des kilomètres parcourus.

16.3. Conditions de livraison

Il est rappelé que la livraison des fruits et produits frais se fera au plus près de leur consommation.

Les livraisons seront effectuées dans le strict respect de la commande tant qualitativement que quantitativement et seront déposées à l'intérieur des locaux pour être réceptionnées et contrôlées par le responsable d'établissement ou son représentant au moment de la livraison ou le lendemain en cas de livraison de nuit.

Toute livraison non conforme à ces prescriptions peut être refusée. En cas de livraison sur palettes, le titulaire est tenu de procéder à leur évacuation.

16.4. Le bordereau de livraison

Toute livraison est assortie d'un bordereau de livraison (B.L.), en 2 exemplaires autocopiants, mentionnant obligatoirement :

1. Un numéro d'identification,
2. Le numéro de la commande,
3. La date, l'heure et le lieu de livraison,
4. La nature exacte de la livraison,
5. Les caractéristiques des marchandises,
6. La DLC ou la DLUO article par article,
7. Le numéro de lot ou la référence de chaque denrée,
8. Les quantités nettes livrées par denrée et par tranche de repas ainsi que le total par denrée, un rappel des menus,
9. La date prévisionnelle de la consommation,
10. La température du camion,
11. La température d'une denrée fraîche et d'une denrée surgelée.

L'original du bon de livraison est remis au responsable de l'établissement destinataire (ou à son représentant) et le double rendu au livreur après émargement et ajout des observations éventuelles. En cas de livraison de nuit, le bon de livraison sera laissé dans une bannette à disposition par le livreur et rempli par le responsable de l'établissement (ou son représentant).

La date de livraison et toutes les observations utiles sur la livraison seront consignées sur le bon de livraison par le responsable d'établissement ou son représentant. Il sera tenu compte de ce document pour les liquidations des sommes dues à l'entreprise et la gestion des réclamations éventuelles.

Il est bien entendu à ce sujet qu'en vertu de sa responsabilité générale, le titulaire fera son affaire personnelle de toutes les réclamations présentées.

Le titulaire transmet également une copie des bordereaux à la Direction de la Petite Enfance.

16.5. Contrôle de la livraison effectuée par le chauffeur/livreur du titulaire :

Si les chauffeurs/livreurs ont l'obligation de rentrer dans la réserve de la cuisine de l'établissement, ils devront s'équiper de sur-chaussures, à la charge du titulaire.

Contrôles à effectuer par le chauffeur et à noter sur le bon de livraison dans le cas d'une livraison autonome en l'absence du personnel :

- Température du camion bizonne : elle doit être comprise entre 0°C et 3°C (zone 1) et -18°C (zone 2) ;
- Vérification des quantités, régimes, aspect des barquettes et denrées en l'état.
- Température des enceintes frigorifiques : pour le réfrigérateur, elle doit être comprise entre 0°C et 3°C, et pour le congélateur, elle doit être de -18°C.
- Température d'une denrée fraîche et d'une denrées surgelée (températures réglementaires relative à l'arrêté du 21/12/2009).

Contrôle à effectuer par le chauffeur et à noter sur le bon de livraison en présence du cuisinier :

- Température du camion bizonne : elle doit être comprise entre 0°C et 3°C (zone 1) et -18°C (zone 2) ;
- Vérification des quantités, régimes, aspect des barquettes et denrées en l'état.

Toute non-conformité est gérée par le titulaire qui organise une nouvelle livraison au plus tard le matin avant 9h00 du jour de consommation.

La Direction de la Petite Enfance devra être informée des actions correctives et des mesures préventives mises en place.

Article 17 : Réception et contrôle

Les denrées sont réceptionnées et contrôlées par le responsable d'établissement ou son représentant au moment de la livraison ou le matin de la livraison en cas de livraison entre 18h30 à 7h30.

Une vérification immédiate portera sur :

- L'état et le nombre de colis
- La fraîcheur et la température des produits
- La salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule et la propreté du personnel pourront être contrôlés
- Le cas échéant, le respect des températures du transport frigorifique.

Une vérification dans les 24h suivant la réception portera sur :

- la concordance entre les fournitures détaillées au bordereau de livraison et celles détaillées sur l'inventaire du contenu devant figurer sur chaque colis
- la qualité des produits
- Le respect qualitatif et quantitatif de la commande et notamment la conformité des produits livrés avec la commande et les dispositions du marché
- Le contrôle des poids des denrées indiquées sur le bon de livraison et les emballages
- Le conditionnement et l'emballage
- Toutes les mentions figurant sur les étiquetages dont la date limite de consommation (DLC ou DLUO)

Les vérifications ultérieures interviendront au plus tard 15 jours calendaires après la livraison et porteront sur les vices cachés.

Outre une complétude des informations requises par la réglementation, la qualité de la traçabilité suppose qu'elle figure sur des supports lisibles et propres.

En cas d'erreur sur les quantités livrées, le bordereau est rectifié et transmis au titulaire le jour-même.

Si la quantité livrée est insuffisante ou si la marchandise est rejetée pour non-conformité, le titulaire livre les marchandises voulues au plus tard avant 9h le jour de la consommation. Dans le cas contraire, il sera fait application des pénalités.

Le titulaire doit mettre en place un système d'identification pour tout produit refusé afin qu'il ne soit pas livré dans un autre établissement.

Toute livraison pourra être soumise à l'examen d'un spécialiste désigné par la Direction de la Petite Enfance pour un contrôle de qualité. Le titulaire n'en sera informé qu'après, sans qu'il puisse en faire grief à la Ville.

Dans le cas de contrôle urgent, nécessité par une avarie constatée sur la denrée livrée, les agents assermentés des administrations spécialisées seront requis par la direction de la Petite Enfance même en dehors de la présence du titulaire.

CHAPITRE VII : Normes, agrément sanitaire et obligation de transparence

Article 18 : Rappel de la réglementation en vigueur

Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes à la réglementation en vigueur (normes françaises homologuées ou autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux), portant sur les denrées alimentaires, leur préparation et leur acheminement sur les établissements.

Le titulaire doit mettre en œuvre les mesures sanitaires réglementaires à tous les stades de la fourniture des denrées et des prestations demandées par la direction de la Petite Enfance

Il dispose des agréments et autres formalités nécessaires à l'exercice de son activité, notamment dans le cadre de l'exécution du présent marché. S'il y avait défaillance de sa part, l'intégralité des dommages et frais encourus par la personne publique serait à sa charge exclusive.

Le titulaire informera la direction de la Petite Enfance des actions mises en œuvre pour le respect de la méthode HACCP, au sein de son entreprise.

En outre, le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires communautaires et nationales en vigueur, applicables aux denrées alimentaires, et notamment :

- Les normes AFNOR ;
- Les articles L 221-1 à L 225-1 du code de la consommation concernant la sécurité générale des produits ;
- Le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Le règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement CE n° 2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

- L'arrêté du 19 mai 2020 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- L'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 ;
- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et au transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale ainsi que les denrées animales en contenant.

Pour l'ensemble des denrées fournies dans le cadre du présent marché, il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité, au regard de la réglementation en vigueur, du processus de transformation et des procédés de livraison.

Le titulaire devra être en particulier, très attentif, à la réglementation concernant la viande bovine.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le titulaire s'assure de la conformité des denrées alimentaires fournies à la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou leurs dérivés, au regard notamment du Règlement (CE) n° 298/2008 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement 1831/2003/CE relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et à la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Le titulaire certifie connaître les dispositions réglementaires en vigueur quant aux informations à communiquer (étiquetage) et **s'engage à fournir des denrées ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés (O.G.M.).**

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables et notamment :

- la loi du 1er août 1905 instaurant une obligation générale de conformité et de contrôle et la répression des délits de fraude, falsification, tromperie...
- la loi du 21 juillet 1983 relative à la sécurité du consommateur.

Dans le cadre d'une transparence du contrat, le titulaire s'engage à fournir :

- les références et agréments du laboratoire agréé avec lequel il travaille,
- les agréments délivrés par les services vétérinaires et la date de leur délivrance ainsi que toute modification de ces agréments survenue au cours des périodes d'exécution du marché,

- les comptes rendus de visites effectuées par la Direction de la Protection des Populations dans ses entrepôts et auprès de ses fournisseurs,
- les injonctions faites par les différentes administrations intervenantes (qui seront scrupuleusement respectées pour la partie lui incombant),
- les documents réalisés pour le suivi des températures (stockage, transport),
- les documents de traçabilité des produits (bon de livraison, fiches techniques, etc.).

Il assure également, sous sa propre responsabilité, la surveillance du personnel, des locaux, des denrées, des équipements et des véhicules affectés ou utilisés dans le cadre de ce marché.

Lorsque des doutes existent sur certains produits ou en cas de crises alimentaires ou alertes (exemple : dioxine, salmonelle, listeria, E.S.B., ...), il doit immédiatement informer la Direction de la Petite Enfance des mesures mises en œuvre (mise sous séquestre des produits, attestation des fournisseurs...).

Article 19 : Alerte sur la chaîne alimentaire

En cas d'alerte sur la chaîne alimentaire pour un ou plusieurs produits livrés ou susceptibles d'être livrés, le titulaire devra immédiatement informer la Direction de la Petite enfance ainsi que les crèches de la liste des produits concernés. En cas de fourniture de ces articles, il précise les numéros de lots et donne par produit la liste des établissements livrés ou qui vont être livrés. Le titulaire devra, par ailleurs, produire toute information permettant une coordination efficace entre les différents acteurs, caractériser le degré d'urgence de l'anomalie et préciser les mesures qu'il met en place.

En outre, les contacts du titulaire en cas d'alerte sur la chaîne alimentaire seront précisés dans le mémoire technique.

En cas d'absence de réactivité de la part du titulaire, le marché pourra être résilié dans les conditions prévues à l'article 16 du présent CCAP.

Article 20 : Communication et suivi d'exécution du marché

20 .1. Communication des menus

Le titulaire dispose ou se dote d'outils permettant de générer les menus aux différents formats nécessaires à la Ville depuis une seule et même source afin d'éviter les erreurs de retranscription.

Le titulaire se conforme à la charte graphique qui est proposée par la Ville pour la communication externe (auprès des familles).

Le titulaire doit transmettre au préalable et faire valider auprès de la Ville toutes ses actions de communication en direction des usagers.

Les exigences minimales de la Ville sont les suivantes :

- support de communication des menus

Les menus hebdomadaires sont affichés à l'entrée de chaque crèche et sur le portail internet de la Ville.

Le libellé de chaque plat est simple, précis et détaillé ; il doit permettre une information claire des familles

Le libellé de chaque composant est accompagné des logos correspondants aux marqueurs de qualité correspondants (bio, circuit court, ...) et liés aux engagements qualitatifs du titulaire.

- mode de diffusion

En format numérique :

- Cycle de menus : le titulaire transmet les menus par cycle de 4 semaines à la direction de la petite enfance en format dématérialisé, adapté à l'outil de la Ville.

En format papier (obligatoirement en couleur, au format A3 et 100% recyclé) : le titulaire fournit les menus par cycle de 4 semaines pour chacune des crèches. Ils sont distribués au plus tard le lundi précédent le démarrage du cycle de menus concerné.

Toutes ces informations et supports sont à présenter par le titulaire sous un délai de 5 jours ouvrés à compter de la validation des menus par la commission des menus et validés par la Ville avant diffusion.

20.2. Transparence sur la qualité des denrées

Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires pour assurer une transparence totale sur les denrées :

- par l'identification claire et précise par composante sur les menus communiqués par le titulaire des marqueurs durables au sens des Loi Egalim et Climat & résilience (Bio, Label rouge, AOP/AOC...) et circuits courts.
- par l'affichage et l'étiquetage de l'origine des viandes : conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le titulaire se doit d'assurer depuis le 1er mars 2022 l'étiquetage de l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, de porc, de volaille, d'agneau et de mouton. Cette indication de l'origine doit, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support ». Le document est à distribuer sous version papier, sur chaque restaurant, concomitamment aux menus du cycle scolaire à venir.
- par la communication à la Ville des données permettant la mise en ligne annuelle sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par la Loi ; les données sont à communiquer au plus tard 10 jours ouvrés avant la date butoir de télé-déclaration telle qu'imposée par les pouvoirs publics.
- Un bilan statistique trimestriel/ annuel du nombre de menus et goûters commandés par type et catégorie
- un bilan statistique trimestriel/annuel pour les produits de réserve - d'économat.
- les réclamations aux fournisseurs, les difficultés rencontrées ainsi que les actions correctives mises en oeuvre;
- un bilan trimestriel/annuel des denrées issues de l'agriculture biologique utilisées pour l'élaboration des menus par valeur d'achat.
- un bilan trimestriel/annuel des produits labellisés (autres que le label biologique) utilisées pour l'élaboration des menus par valeur d'achat.
- un bilan trimestriel/annuel des produits en circuits court utilisées pour l'élaboration des menus par valeur d'achat.
- un bilan trimestriel/annuel des bouteilles d'eau minérale et d'eau de source consommées: nombre de bouteille et volume en litres par référence de produit et au total;
- par la transmission sur simple demande de la Ville de tout élément (justificatif fournisseur, bon de production...) permettant une traçabilité pleine et entière
- Par la transmission systématique des fiches produits et recettes conformément à l'article 4.

Le titulaire doit informer la Ville de tout changement de fournisseurs ou produit, et doit communiquer à la Ville la nouvelle fiche technique produits ou la nouvelle fiche recette.

20.3 Communication des allergènes

Le règlement européen N°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dénommé règlement INCO, oblige à communiquer :

- la présence des 14 allergènes majeurs dans toutes les composantes du menu validé. Afin de répondre à cette obligation, le titulaire met en évidence chaque allergène et transmet ces informations par voie informatique sur chaque site, dans un format conjointement validé avec la Ville. En cas de changement de menu, le titulaire se doit de transmettre, dans les mêmes conditions, les renseignements exacts sur chaque site au plus tard le jour de consommation avant 10 heures.

La Ville peut effectuer des contrôles aléatoires afin de vérifier la conformité des données communiquées. Si des informations sont erronées, le titulaire est dans l'obligation de les rectifier sans délai.

20.4 Communication avec la Ville

Le titulaire est dans l'obligation d'informer la Ville en tant que de besoin au moment de l'exécution du marché :

- sur toute modification réglementaire et actualisations intervenant dans le champ de la restauration collective pouvant la concerner,
- sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants.

Ainsi à titre d'exemple, le titulaire doit porter à la connaissance de la Ville :

- toutes instructions reçues de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou de la Direction Départementale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes en vue notamment de retirer de la vente certains produits ou d'en vérifier l'origine ou la composition.
- le résultat des recherches ou d'enquêtes sur la qualité hygiénique ou nutritionnelle de l'alimentation publiées dans des revues professionnelles et qui énoncent des recommandations en matière d'alimentation pour les jeunes enfants.

20.5 Le suivi de l'exécution du marché

- Le bordereau de livraison est le support principal de consignation des constats, remarques ou réclamations portant sur l'exécution de la prestation prévue au présent CCTP.

- A ce titre, le titulaire doit absolument mettre en place une organisation qui d'une part garantisse l'efficacité de la circulation de l'information ascendante interne et d'autre part permette à la Direction de la Petite Enfance d'établir une synthèse des difficultés ou des satisfactions et d'assurer un suivi d'exécution permanent.

- Le suivi d'exécution consiste d'abord par un temps d'échange systématique en réunion d'exploitation dédié tant à l'évocation des problèmes et à leur résolution qu'à la mise en avant des satisfactions ou initiatives profitables à l'exécution du marché.

- Le suivi d'exécution doit ensuite permettre à la direction de la Petite enfance d'appliquer les pénalités prévues au CCAP en s'appuyant sur les bordereaux de livraison et autres supports écrits échangés avec le titulaire.

Annexe 1 : Plan alimentaire sur 4 semaines

Menu bébés					
10 g de pain par jour par enfant		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Protéine	Bœuf mixé	Poisson	Poisson	Volaille mixée
	SV	Œuf dur			Œuf dur
	Soupe légumes	1 légume	2 légumes	4 légumes	3 légumes
	Matière grasse	Huile neutre	Fromage	Fromage	Beurre
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse		Proposée en petites quantités		
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
MARDI	Protéine	Poisson	Œuf dur	Agneau mixé	Poisson
MERCREDI	Protéine	Œuf dur	Égrené	Volaille mixée	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Soupe légumes	3 légumes	4 légumes	1 légume	2 légumes
	Matière grasse	Beurre	Fromage	Huile neutre	Fromage
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse				
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
JEUDI	Protéine	Veau mixé	Volaille mixée	Poisson	Œuf dur
	SV	Poisson	Œuf dur		

	Soupe légumes	1 légume	3 légumes	1 légume	4 légumes
	Matière grasse	Huile neutre	Beurre	Huile neutre	Fromage
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse			Proposée en petites quantité	
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
VENDREDI	Protéine	Poisson	Poisson	Oeuf dur	Poisson
	SV				
	Soupe légumes	4 légumes	1 légume	2 légumes	1 légume
	Matière grasse	Fromage	Huile neutre	Fromage	Huile neutre
	Féculent	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C	Choix / Menu B et C
	Légumineuse	Proposée en petites quantité			
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits

Végétarien C

Oeufs	4/20
Poisson	8/20
Volaille	3/20
Viande	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Goûter bébés					
		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers	Yaourt			
	Biscuit	Biscuit			
	Préparation céréalière lactée		Semoule au lait	Céréales infantiles	Floraline au lait
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits

MARDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit		Biscuit		
	Préparation céréalière lactée	Floraline au lait		Floraline au lait	Semoule au lait
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
MERCREDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers				Yaourt
	Biscuit				Biscuits
	Préparation céréalière lactée	Céréales infantiles	Crème au lait	Crème au lait	
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
JEUDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit			Biscuit	
	Préparation céréalière lactée	Semoule au lait	Céréales infantiles		Crème au lait
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits
 VENDREDI	Lait	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant	Lait adapté à l'âge de l'enfant
	Laitage				
	Biscuit				
	Préparation céréalière lactée	Crème au lait	Floraline au lait	Semoule au lait	Céréales infantiles
	Compote	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits	1 ou 2 fruits

Menu moyens					
10g de pain par jour et par enfant		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Entrée décou-verte		Crudité		
	Protéine	Bœuf	Poisson	Poisson	Volaille
	SV	Œuf			Œuf
	Accompagne-ment	Légume / Fé-culent	Légume / Fécu-lent	Légume / Fécu-lent	Légume / Féculent
	Légumineuse		En petite quantité		
	Laitage	Yaourt	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Compote	Compote	Fruit	Fruit

MARDI	Entrée découverte			Féculent	
	Protéine	Poisson	Œuf	Agneau	Poisson
	SV			Œuf dur	
	Accompagnement	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent
	Légumineuse				En petite quantité
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Compote
MERCREDI	Entrée découverte				
	Protéine	Œuf	Égrené	Volaille	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Accompagnement	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent
	Légumineuse				
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Yaourt
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Entrée découverte	Protidique			Cuidité
	Protéine	Veau	Volaille	Poisson	Œuf
	SV	Poisson	Œuf dur		
	Accompagnement	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent
	Légumineuse			En petite quantité	
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Entrée découverte				
	Protéine	Poisson	Poisson	Œuf	Poisson
	SV				
	Accompagnement	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent	Légume / Féculent

	Légumineuse	En petite quantité			
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Végétarien C

Œufs	4/20
Poisson	8/20
Volaille	3/20
Viande non hachée	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Gouter moyens					
		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				
	Biscuit / Céréales				
	Pain garni	Pain Fromage			Pain Garni
	Préparation lactée maison			Préparation maison lactée	
	Pâtisserie maison		Pâtisserie maison		
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

MARDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers	Produits laitiers			
	Biscuit / Céréales	Biscuit			
	Pain garni		Pain Fromage		
	Préparation lactée maison				Préparation maison lactée
	Pâtisserie maison			Pâtisserie maison	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MERCREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit / Céréales		Biscuit		
	Pain garni	Pain Garni		Pain Fromage	
	Préparation lactée maison				
	Pâtisserie maison				Pâtisserie maison
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit / Céréales			Céréales	
	Pain garni		Pain Garni		Pain Fromage
	Préparation lactée maison	Préparation maison lactée			
	Pâtisserie maison				
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				Produits laitiers
	Biscuit / Céréales				Biscuit
	Pain garni			Pain garni	
	Préparation lactée maison		Préparation maison lactée		

	Pâtisserie maison	Pâtisserie maison			
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pain Fromage	4/20
Pain Garniture	4/20
Laitage Biscuit / Céréales	4/20
Préparation lactée maison	4/20
Pâtisserie maison	4/20

PLAN ALIMENTAIRE – MENU Grands et grands +					
20g de pain par jour et par enfant pour les C / 30g pour les C+		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Entrée	Crudité	Crudité	Cuidité	Crudité
	Protéine	Bœuf	Végétarien – (légumineuse/ céréale/lé-gume)	Poisson	Volaille
	SV	Œuf dur			Œuf dur
	Accompagnement	Féculent		Féculent	Féculent
	Laitage	Yaourt	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Compote	Compote	Fruit	Fruit
MARDI	Entrée	Féculent	Féculent	Crudité	Crudité
	Protéine	Poisson	Œuf	Agneau	Végétarien – (légumineuse/ céréale/lé-gume)
	SV			Œuf dur	
	Accompagnement	Légume	Légume	Féculent / Légume	
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Compote
MERCREDI	Entrée	Crudité	Cuidité	Féculent	Féculent
	Protéine	Œuf	Égrené	Volaille	Bœuf
	SV		Poisson	Poisson	Poisson
	Accompagnement	Féculent / Légume	Féculent	Légume	Légume
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Yaourt
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Entrée	Protidique	Crudité	Crudité	Crudité
	Protéine	Veau	Volaille	Végétarien –	Œuf

	SV	Poisson	Œuf	(légumineuse/céréale/légume)	
	Accompagnement	Légume	Féculent / Légume		Féculent / Légume
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Entrée	Crudité	Féculent	Féculent	Cuidité
	Protéine	Végétarien - (légumineuse/céréale/ légume)	Poisson	Œuf	Poisson
	SV				
	Accompagnement		Légume	Légume	Féculent
	Laitage	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait	Fromage ou lait
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Végétarien	4/20
Œufs	4/20
Poisson	4/20
Volaille	3/20
Viande non hachée	4/20
Viande hachée >10 %	1/20

Féculent	6/20	ENTRÉES
Crudité	10/20	
Cuidité	3/20	
Protidique	1/20	

Végétarien	4/20	← 9/20
Féculent	5/20	
Légume	7/20	
Féculent / Légume	4/20	

Gouter grands et grands +					
		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
LUNDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				
	Biscuit				
	Pain garni	Pain fromage			Pain garni
	Préparation lactée maison			Préparation maison lactée	
	Pâtisserie		Pâtisserie mai-		

	maison		son		
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MARDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers	Produits laitiers			
	Biscuit	Biscuit			
	Pain garni		Pain Fromage		
	Préparation lactée maison				Préparation maison lactée
	Pâtisserie maison			Pâtisserie maison	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
MERCREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers		Produits laitiers		
	Biscuit		Biscuit		
	Pain garni	Pain garni		Pain fromage	
	Préparation lactée maison				
	Pâtisserie maison				Pâtisserie maison
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
JEUDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers			Produits laitiers	
	Biscuit			Céréales	
	Pain garni		Pain garni		Pain fromage
	Préparation lactée maison	Préparation maison lactée			
	Pâtisserie maison				
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
VENDREDI	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
	Produits laitiers				Produits laitiers
	Biscuit				Biscuit
	Pain garni			Pain garni	
	Préparation lactée maison		Préparation maison lactée		
	Pâtisserie maison	Pâtisserie maison			
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Pain Fromage	4/20
--------------	------

Pain Garni	4/20
Laitage / Biscuit	4/20
Préparation maison lactée	4/20
Pâtisserie maison	4/20

Annexe 2 - tableau d'introduction alimentaire

MOIS	LÉGUMES	FÉCULENTS	FRUITS COM-POTES
Septembre	Haricot vert Poireau Carotte Courgette	Semoule fine Floraline Pomme de terre Petites pâtes	Pomme
Octobre	Courges (butternut – potiron – potimarron) Haricot beurre	Patate douce	Poire
Novembre	Épinard Céleri rave	Polenta	Banane
Décembre	Brocoli Chou Romanesco Panaïs	Vermicelle Semoule couscous	Ananas
Janvier	Chou fleur Betterave Artichaut	Quinoa	Kiwi Lait de coco
Février	Chou rouge Champignon Vert de blette	Boulgour	Mangue
Mars	Navet Salsifis	Riz	Framboises
Avril	Légumineuses Oignon		Melon
Mai	Aubergine Tomate Poivron		Fraise
Juin			Abricot Pêche Nectarine

Annexe 3 : exemples de fiches recettes

COMPLET – VEGETARIEN (Poids Brut)

DAHL FÉCULENTS ET LÉGUMINEUSES

FT n°7007

INGRÉDIENTS

Bouillon de cuisson :

	Grands +	Grands
Bouillon de légumes	0,5g	
Herbe de Provence	0.5g	

Ingrédients pour la sauce

	Grands +	Grands
Épice curry	0.5g	
Concentre tomate	3g	
Tomate concasse	15g	
Carotte	8g	
Oignon	5g	
Ail	0,5g	

VARIANTE LÉGUMINEUSES

	Grands +	Grands
Pois chiches	40g	
Lentilles	18g	
Petit pois	44g	
Pois cassés	18g	
Haricots rouges /blancs	40g	

VARIANTE FÉCULENTS

	Grands +	Grands
Féculents	26g	

VARIANTE LÉGUMES

	Grands +	Grands
Légumes	20g	

PRÉPARATION :

Cuisson de la légumineuse (si nécessaire) et du légume :

Préparer le bouillon de cuisson avec les oignons coupés en lamelles fines (se référer au point 1,2,3,5).

Laisser mijoter environ 15 min. (se référer au point 4)

Y cuire la légumineuse de la variante et le légume (se référer au point 1,2,3,4,5)

Égoutter et maintenir au chaud. (se référer au point 2,4)

Cuisson du féculent :

Faire bouillir l'eau, à ébullition verser le féculent et remuer.
Laisser cuire sur feu moyen le temps indiqué sur le paquet.
En fin de cuisson, égoutter et maintenir au chaud (se référer au point 2,4).

Préparation de la sauce :

Faire suer les oignons dans un fond d'eau, ajouter les carottes en petits morceaux, l'ail, les tomates concassées, le concentré de tomate et le curry (se référer au point 1,2,3,5).
Ajouter un peu d'eau et laisser mijoter (se référer au point 4)
Dans le plat de service déposer le féculent, sur le dessus la légumineuse et napper avec la sauce.

Pour les légumineuses en boîte, rincer, égoutter et même mode opératoire

- 🔥*1 → Décontamination des végétaux et de tous les emballages (boîtes, conserves, sachets...)
- 🔥*2 → Nettoyage et désinfection du Matériel et du Plan de travail
- 🔥*3 → Utilisation d'une planche à découper
- 🔥*4 → Maintien des préparations chaudes au-dessus de 63°
- 🔥*5 → Lavage des mains avant les opérations de découpages et entre chaque opération

GOÛTER

GATEAU FAR BRETON (poids brut) FT n° 6054

Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

	10 portions
Farine	100g
Beurre	80g
Sucre	60g
Œuf liquide	140ml
Crème	20ml
Lait entier	200 ml

VARIANTE GARNITURE

	10 portions
Fruits	300g

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 120°.

Dans un saladier mélanger progressivement la coule d'œuf avec le sucre, la farine, la crème liquide et le lait mixer à la girafe (se référer au point 1,2,4)

Graisser le moule et répartir les pruneaux verser dessus l'appareil (se référer au point 1,2,4)

Cuire au four chaud 120° pendant 20 à 25mn puis terminer la cuisson à 200°pendant 8mn

Débarrasser et refroidir (se référer au point 3)

1 → Décontamination de tous les emballages (boîtes, conserves, sachets...)

2 → Nettoyage et désinfection du Matériel et du Plan de travail

3 → Refroidissement de 63° à 10° en moins de 2H

4 → Lavage des mains entre chaque opération

A CCOMPAGNEMENT – LÉGUME FÉCULENT (Poids Brut)
FIDEUA AUX LÉGUMES FT n° 4412

INGRÉDIENTS

Bouillon de cuisson :

	Grands +	Grands	moyens
Bouillon de légumes	0,5g		0,5g
Tomate concassée	20g		15g
Oignons	8g		8g
Ersatz de safran	0,5g		0,5g
Ail	0,5g		0,5g

	Grands +	Grands	Moyens
Vermicelle	40g		33g
Poivron	15g		10g
Huile d'olive	5ml		5ml

VARIANTE LÉGUMES

	Grands +	Grands	Moyens
Aubergines	24g		120g
Brocolis	24g		120g
Carotte	24g		120g
Céleri rave	25g		125g
Purée de céleri en galet	20g		120g
Champignon	50g		150g
Chou de Bruxelles	23g		115g
Chou fleur	23g		115g
Chou fleur frais	24g		120g
Chou vert	24g		120g

Cordiale de légumes	24g	120g
Côte de blettes	23g	115g
Courgette	26g	130g
Courgette surgelée	26g	130g
Épinards	24g	120g
Fenouil	25g	125g
Fonds d'artichaut	24g	120g
Haricots beurre	22g	110g
Haricots verts	22g	110g
Haricots plats	22g	110g
Navets	24g	120g
Panais	24g	120g
Petits pois	23g	115g
Poireau frais	28g	140g
Poireau surgelé	28g	140g
Potiron surgelé	24g	120g
Salsifis	21g	105g

PRÉPARATION :

Préparer le bouillon de cuisson avec les oignons coupés en lamelles fines et le reste des ingrédients (se référer au point 1,2,3,5).

Laisser mijoter environ 15 min (se référer au point 4)

Y cuire les poivrons en petits morceaux et le légume (se référer au point 1,2,3,5)

Ajouter le vermicelle (se référer au point 1)

1 volume de vermicelle pour 1,5 volume de bouillon

Ajouter du bouillon ou de l'eau si nécessaire (se référer au point 1,4)

Rectifier l'assaisonnement et ajouter l'huile d'olive dans le plat de service (se référer au point 4)

11 → Décontamination des végétaux et de tous les emballages (boîtes, conserves, sachets...)

22 → Nettoyage et désinfection du Matériel et du Plan de travail

33 → Utilisation d'une planche à découper

44 → Maintien des préparations chaudes au-dessus de 63°

55 → Lavage des mains avant les opérations de découpages et entre chaque opération

ENTRÉE – CRUDITÉS

GASPACHO DE LÉGUMES FT n° 2103

INGRÉDIENTS

	Grands +	Grands
Légumes	70g	52g
Oignons	5g	5g
Concombre	5g	5g

ASSAISONNEMENT

	Grands +	Grands
Citron	4g	
Huile végétale	3ml	
Sel fin	0,1g	

VARIANTE :

	Grands +	Grands
Pomme	3g	

PRÉPARATION :

Épépiner les légumes et la variante (se référer au point 1,2,3,5)

Mixer ensemble tous les ingrédients (se référer au point 2,5)

Si nécessaire, rectifier l'assaisonnement.

Réfrigérer la préparation (se référer au point 4)

1 → Décontamination des végétaux et de tous les emballages (boîtes, conserves, sachets...)

2 → Nettoyage et désinfection du Matériel et du Plan de travail

3 → Utilisation d'une planche à découper

4 → Maintien des préparations en dessous de 10°

5 → Lavage des mains avant les opérations de découpages et entre chaque opération

Annexe 4 - Grammages

Les quantités de denrées indiquées dans les tableaux suivants sont exigées pour chaque tranche d'âges et servent à établir les recettes (Fiches Techniques) des plats entrant dans la confection des dits menus. Il conviendra de prévoir la quantité suffisante en poids **brut** pour obtenir les grammages mentionnés ci-après, par portion unitaire, en poids net, prêt à consommer, en appliquant les taux de perte (Annexe 5)

Le menu C comporte un grammage différent pour un enfant de 13 à 36 mois et pour un enfant de plus de 36 mois (C+)

Les listes énoncées ci-dessous ne sont pas limitatives. Les grammages non prévus seront arrêtés après accord de la Direction de la Petite Enfance

PRODUITS LAITIERS

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU Bébé	MENU moyens	MENU grands/grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Yaourt nature (125g)	1 pot	1 pot	1 pot	1 pot
Faisselle, brousse (MG inférieur ou égal à 10 %)	100g	100g	100g	100g
Fromage blanc (MG inférieure ou égal à 20 %)	100g	100g	100g	100g
Petits suisses Yaourt à la grecque (MG inférieur ou égal à 20 %)	60g	60g	60g	60g
Fromage contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	5g	20g	20g	20g
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion	5g	20g	20g	20g
Emmental ou gruyère en gratin ou autres préparations en remplacement du fromage portion	5g	15g	15g	15g
Lait entier UHT pour préparation du repas		100ml	125ml	125ml
Lait entier UHT pour préparation du goûter	100ml	125ml	125ml	125ml
Lait deuxième âge ou de croissance (goûter)	100ml	125ml	125ml	125ml
Autres desserts (desserts lactés, mousses, glaces.....)	Cf .annexe 2,1 de la consommation Nutrition			

VIANDE – POISSON – ŒUF

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU Bébé	MENU Moyens	MENU Grands/grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
<u>A – ENTRÉES</u> partie comestible sans déchets				

a-1 Charcuterie jambon de volaille	0	0	15g	30g
a-2 Poissons ou crustacés ou mollusques ou fruits de mer en conserve ou surgelés ou frais	0	0	15g	30g
a-3 Oeuf	0	0	Un quart	Un demi
a-4 Préparations pâtissière (quiches, cake salés, tartes salées....)	0	30g*	40g	70g
*Cf entrée découverte de 30g				
B- PLAT PRINCIPAL partie comestible sans déchets				
b-1 Poids net cuit, dans l'assiette viande rouge viande blanche volaille poisson filet	15g	20g	30g	50g
œufs, omelette, brouillade	1/4 d'œuf	1/4 d'œuf ou 20g	1/2 œuf ou 30g	1 œuf ou 50g
b-2 Poids net cuit et/ou en conserve, dans l'assiette				
poisson en conserve au naturel sans arêtes (sardines, saumon, maquereau, colin)		20g	30g	50g

LÉGUMES – FÉCULENTS

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU Bébés	MENU Moyens	MENU Grands/ Grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
<u>DANS L'ASSIETTE AVANT ASSAISONNEMENT, PARTIE COMESTIBLE ET SANS DÉCHETS</u>				
1- Entrées cuites				
Artichaut		30g	30g	50g
Asperge		30g	30g	50g
Aubergine		30g	30g	50g
Betterave rouge cuite		30g	30g	50g
Brocolis		30g	30g	50g
Carotte		30g	30g	50g
Céleri rave		30g	30g	50g
Champignon		30g	30g	50g
Chou chinois		30g	30g	50g
Chou de Bruxelles		30g	30g	50g
Chou fleur		30g	30g	50g
Chou (rouge, blanc, rave)		30g	30g	50g
Chou Romanesco		30g	30g	50g
Chou vert frisé / Chou Chinois		30g	30g	50g
Courgettes		30g	30g	50g
Endives		30g	30g	50g
Fenouil		30g	30g	50g
Panais		30g	30g	50g
Poireau		30g	30g	50g
Potiron-Butternut – Potimarron		30g	30g	50g
Potages à base de légumes		125ml	125ml	150ml

<u>2 – Entrées crudités</u>				
Avocat		20g	30g	50g
Carottes		30g	40g	50g
Céleri rave		30g	30g	50g
Champignon		30g	30g	40g
Chou (rouge, blanc, rave)		30g	30g	40g
Chou vert frisé / Chou Chinois		30g	30g	40g
Concombre		30g	40g	60g
Courgette		30g	40g	50g
Endives		20g	20g	20g
Fenouil		30g	30g	40g
Poivron		30g	30g	40g
Radis		20g	20g	30g
Salade verte		20g	20g	30g
Tomate		30g	40g	50g
Melon (jaune-vert-orange)		50g	80g	120g
Pastèque		50g	80g	120g
Orange		30g	1 demi	1
Pamplemousse		30g	1 quart	1 demi
Salade composée à base de crudités		30g	40g	50g
<u>3- Entrées (féculents)</u>				
Entrées de féculent (salades composées à base de pommes de terre, patate douce, blé, riz, semoule, pâtes, légumes secs)		30g	30g	60g
Potage de féculents		30g	30g	60g

Différents éléments de l'entrée peuvent être mélangés suivant certaines recettes à proposer par le titulaire afin de faire des salades composées dont le poids total sans assaisonnement devra être au moins de 50g par enfant et sera en fonction de l'équilibre qualitatif et quantitatif du même menu du jour.

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU bébés	MENU Moyens	MENU Grands/ Grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
<u>A-Garniture, partie comestible après épluchage et après cuisson, avant assaisonnement</u>				
Légumes cuits		100g	120g	120g
Soupe ou purée de légume(s)+ pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge et en fonction de la texture souhaitée (féculs, semoule, petites pâtes....)+ matières grasses	Légumes : 100g Autres : 100g			
Purée de pomme de terre fraîche		100g	150g	150g
<u>B-Garniture poids net après cuisson</u>				
Pâtes, riz, semoule, pomme de terre, quinoa, boulghour.....		100g	120g	120g

Frites, préparations à base de pomme de terre pré-frites (cuis- sons au four)		120g	120g	120g
Légumes secs	20g	30g	120g	120g
Légumes secs, céréales, et légumes de liaison (1 fois par se- maine)			75 g de légumes secs, 75g de céréales, 20g de légumes	
C-Pain				
Pain déjeuner	10g	10g	20g	30g
Pain goûter		20g	40g	40g

La liste des denrées n'est pas limitative. Les grammages non prévus seront établis par analogie après accord avec le service de la petite enfance.

FRUITS

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU bébés	MENU moyens	MENU grands/grands +	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Fruits frais crus (poids épluchés), pour les repas et les goûters		80 – 100g	80 – 100g	80 – 100g
Fruits cuits mixés, purée de fruit sans sucre ajouté	80 – 100g	80 – 100g	80 – 100g	80 – 100g
Fruits secs	0	15g	15g	20g

Les grammages s'entendent après épluchage et pour les compotes, après cuisson. Il est nécessaire de disposer d'au moins deux fruits parmi ces quatre : pomme, melon, ananas, banane . Pour les menus C et C+, 1/3 des fruits doit être un fruit de saison Cette variété peut s'équilibrer sur plusieurs jours de consommation et non sur un seul jour.

PÂTISSERIE SÈCHES ET PRÉPARATIONS CÉREA-LIERES MAISON

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU bébés	MENU moyens	MENU grands/grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Pâtisseries sèches sans œufs	15g	15g	25g	30g
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conser- vant à température ambiante)	15g	15g	25g	30g
Pain d'épice	0	15g	25g	30g
Pâtisseries Maison (quatre-quarts, cake, gâteau au yaourt,)	0	25g	35g	40 à 60g
Céréales infantile, fécule de maïs	15g	15g		
Semoule, mélange de semoule de blé et de semoule « tapioca de type Floraline » ou techniquement équivalent	15g	15g	35g	35g
Gressin		20g	40g	40g

Pain de mie		20g	40g	40g
Céréales extrudés		20g	30g	35g

La liste des produits cités au tableau ci-dessus n'est pas exhaustive. Le titulaire devra fournir au service de la petite enfance, la composition des produits et leur analyse ainsi que le poids à l'unité des gâteaux secs ou des biscuits. Il devra y avoir obligatoirement une gamme de biscuits sans œufs disponible (mais pas dans un référencement nécessairement diététique) pour les enfants n'ayant pas atteint un stade de diversification permettant la consommation d'œufs.

PRODUITS SUCRES

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU Bébé	MENU moyens	MENU grands/grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Crème de marron		10g	15g	20g
Chocolat en tablette (noir et lait)		10g	15g	20g
Confiture, gelée		10g	15g	20g
Sucre en poudre / Sucre glace pour les préparation pâtisseries et lactées, pas plus de 15g par enfant		15g	15g	15g
Miel		10g	15g	20g

Les recettes de pâtisserie ou de crèmes faites en crèche doivent être prévues avec les quantités de sucre nécessaires, figurant sur les fiches techniques, de même que le sucre glace et la décoration de pâtisserie.

Matières grasses

DÉNOMINATION DU PRODUIT	MENU bébés	MENU moyens	MENU grands/grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Beurre	5g	5 – 10g	10g	10g
Beurre pour le goûter avec le pain		5g	5g	8g
Huiles	5g	5 – 10g	10g	10g
Crème fraîche en fonction des recettes		15g	15g	20g

Aides culinaires

Sont considérés comme aide culinaires tous les ingrédients qui ne peuvent pas être quantifiés dans les recettes en raison de leurs conditionnements (décor, assaisonnement,). Ces ingrédients sont livrés en fonction des besoins et sur demande des établissements.

Les ingrédients concernés sont notamment :

La farine, fécules, arôme naturel de vanille, arôme naturel caramel, arôme naturel d'eau de fleur d'oranger, cacao maigre en poudre, orange et citron non traités, cannelle en poudre, levure chimique, ail, oignons, échalote, romarin, thym, laurier, ciboulette*, persil*, aneth*, estragon*, basilic*, (les herbes marquées d'une astérisque seront proposées, selon la saison, en frais ou en surgelé), sel fin, concentré de tomate, tomates pelée, bouquet garni, curry doux et sans moutarde.

Le titulaire doit donc fournir une liste exhaustive de ces ingrédients, nommée « liste des aides culinaires » et qui sera validée par la direction de la petite enfance.

La liste des aides culinaires concerne tous les produits et ingrédients entrant dans la composition des plats de tous les menus prévus par le titulaire (déjeuner et goûter quotidiens et occasionnels).

MENUS DE SECOURS

Il sera constitué 2 menus de secours avec des produits différents (petits pots légumes...)

NATURE / DÉSIGNATION DU PRODUIT	MENU bébés	MENU moyens	MENU grands/ grands+	
	4-13 Mois	13 à 18 Mois	A partir de 19 Mois	> 36 Mois
Petit pots féculents/légumes/poisson	200g			
Petits pots féculent/légumes (à partir de 4 mois)	200g			
Fruits cuits en compote ou en morceaux (repas et goûters)	100g x 2	100g x 2	100g x 2	100g x 2
Entrée (légume et/ou féculent et/ou légumineuse)			40g	50g
Protéine animale		20g	30g	50g
Accompagnement (légume et/ou féculent et/ou légumineuse)		100g	60g	60g
Gressins		10g	20g	30g
Dessert lacté (conservation à température ambiante) (goûter)	100g (goûter)			
Lait adapté à l'âge de l'enfant	100ml (repas)	125ml (goûter)	125ml (goûter)	125ml (goûter)
Biscuit ou gâteau (épicerie sèche)		15g	25g	30g
Bouteille d'eau	QS*	QS	QS	QS

*Quantité Souhaitée

Il s'agit des quantités par enfant. A titre d'exemple, le titulaire doit livrer les quantités de boîtes, de petits pots nécessaire en fonction de la capacité d'accueil de la crèche, afin qu'elles soient stockées en permanence, pour être utilisées, lors de situations exceptionnelles, empêchant la réalisation de prestations cuisinées.

Si le titulaire propose d'autres conditionnements, les quantités seront ajustées comme indiqué dans le tableau ci dessus.

STOCK ANTI-DIARRHEIQUE

Capacité de la crèche	Jusqu'à 60 places	Plus de 60 places
Riz	1Kg	1Kg
Carottes surgelées	1,500Kg	2.500Kg
Compotes pomme coing	20 coupelles de 100g	20 coupelles de 100g
Brique de jus de pomme	20 briques de 20cl	20 briques de 20cl

Annexe 5 – taux de perte des aliments

LÉGUMES FRAIS	TAUX DE PERTE
Asperge	40 %
Aubergine	20 %
Betterave rouge cuite	20 %
Blette	20 %
Brocolis	20 %
Butternut – Potimar-ron	40 %
Carotte	20 %
Céleri branche	
Céleri rave	30 %
Champignon	25 %
Chou chinois	10 %
Chou de Bruxelles	10 %
Chou fleur avec feuilles	40 %
Chou fleur sans feuilles	20 %
Chou (rouge, blanc, rave)	5 %
Chou Romanesco	40 %
Chou vert frisé	20 %
Concombre	30 %
Courgettes	30 %
Endives	20 %
Épinard	20 %
Fenouil	15 %
Oignons / Ail / Échalote	10 %
Navet	30 %
Panais	30 %
Patate douce	20 %
Poireau entier	40 %
Poireau (blancs)	10 %
Poivron	15 %
Pommes de terre	20 %
Potiron	40 %
Radis sans fanes	10 %
Radis avec fanes	40 %
Salade verte	20 %
Tomate	10 %

LÉGUMES SURGELÉS	TAUX DE PERTE
Artichaut	20 %
Asperge	20 %
Aubergine	30 %
Blette	15 %
Brocolis	20 %
Carottes (rondelle, jeunes)	10 %
Céleri branche	10 %
Céleri galet	20 %
Champignon	50 %
Chou de Bruxelles	15 %
Chou fleur	15 %
Chou Romanesco	15 %
Courgette	30 %
Courgette pré-cuite	20 %
Épinard	20 %
Fenouil	10 %
Haricots (vert-beurre-plat)	10 %
Oignons	20 %
Panais galet	20 %
Patate douce galet	20 %
Poireau	40 %
Poireau (blanc)	40 %
Pomme de terre au four (frites-noisettes-dauphines.....)	10 %
Pomme de terre purée galet	20 %
Potiron galet	20 %
Salsifis galet	20 %

Annexe 6 – liste d'économat (produits de réserve) indicative

[illegible]

Denrées autres
Ail en poudre
Ail frais
Ail surgelé
Beurre
Biscuits Petit Beurre
Cannelle
Chocolat pistole
Chocolat tablette lait
Chocolat tablette noir
Citron bio
Colombo
Colorant alimentaire (pour activité)
Blanc d'oeuf liquide
Céréale infantile
Concentré de tomate
Confiture
Coulée d 'œufs
Cumin
Curcuma
Curry
Desserts lactés
Eau de source
Emmental
Épice italienne
Ersatz de safran
Farine de blé
Fenouil poudre
Floraline
Gressin
Herbes de Provence
Huile d'olive
Huile de colza
Huile de tournesol
Lait entier
Lait de croissance, adapté à l'âge de l'enfant
Laurier en poudre
Levure
Maïzena
Miel
Muscade
Œufs
Oignons frais
Oignons surgelé
Olives noires dénoyautées
Olives vertes dénoyautées
Origan
Pain surgelé

[illegible]

Paprika doux
Petits pots (Mouliné Bio)
Petits pots légumes/féculent/ protéine
Persil surgelé
Riz soufflé
Sel fin (pour activité)
Semoule fine
Semoule couscous
Sucre en poudre
Sucre vanillé
Tomates concassées
Yaourt
Farine de blé Bio
Pépites de chocolat
Sucre en grain (chouquettes)
Tomate pelées
Crème fraîche épaisse 30 %
Sucre glace
Vermicelle couleur
Vinaigre d'alcool
Boite de conserve de bette- rave
Boite de conserve de jeunes carottes
Boite de lentilles
Boite de macédoine de lé- gumes
Boite de conserve de pommes de terre
Boite de conserve haricots verts
Compote en coupelle pomme
Compote en coupelle pomme coing
Carottes surgelées
Riz
Brique de jus de pomme indi- viduel

Annexe 7 : liste des établissements d'accueil du jeune enfant

crèches	Adresse	arrondissement	capacité
Amédée AUTRAN	30 Bd. Amédée Autran	7EME	46
ALISIERS	24 Av. des Alisiers	9EME	42
ALPINES	28 ch.de Château Gombert	13EME	42
BARNIERE	15 A Bd. de la Barnière	10EME	30
BAUME	9 Avenue Colgate	9EME	44
BEAUMONT	194 Rue Charles Kaddouz	12EME	42
BEAUVALLON	33 Tr. Rabat Les Baumettes	9EME	50
BELSUNCE	61 Rue Longue des Capucins	1ER	86
BERARD	22 Rue Bérard	5EME	50
BLANCARDE	135 Ch. St Jean du Désert	5EME	35
BON SECOURS	5 Rue Paul Converset	14EME	43
BUSSERINE	48 Bd. Mahboubi Tir	14EME	35
BUTTE DES CARMES	2 Rue des Grands Carmes	2EME	39
CADENAT	5 Rue Jobin	3EME	50
CAILLOLS	9 Av. Louis Malosse	12EME	42
CANET	12 Tr. Mère de Dieu	14EME	59
CAPELETTE	21 Rue des Forges	10EME	59
CASTELLANE	230 Bd. H Barnier St André	15EME	59
CASTELLAS	HLM Le Castellas 11 avenue du castellas	15EME	35
CEYLAN	21 passage Leo Ferré	3EME	42
CHARTREUX	51 Rue François Scaramelli	4EME	59
CHAVE	312 bis Bd Chave	5EME	66
CHUTES LAVIE	39 Rue A.Ribot	4EME	24

CINQ AVENUES	Impasse Fissiaux	4EME	43
CYPRES	47, Avenue St Paul	13EME	35
DORIA	30 Bd. Sakakini	5EME	42
FEDERATION	56 Bd. de la Fédération	4EME	51
LIEUTAUD	66 Cours Lieutaud	6EME	34
MAJOR	9 Rue de l'Observance	2EME	91
MASSALIA	35 Bd. Larousse Le Canet	14EME	45
MAZARGUES	9 Av. Dessautel	9EME	59
MISSION ACTUELLEMENT FERMEE POUR TRAVAUX	11 Rue Mission de France	1ER	50
MONTOLIVET	373 Av. de Montolivet	12EME	45
OLIVES	4 Pl. Léon Foenquinos (Coord GPS : 107 av des poilus)	13EME	35
PEYSSONNEL ACTUELLEMENT FERME POUR TRA- VAUX		3EME	42
PHARO	17,Rue ces Catalans	7 EME	59
PLAN D'AOU	27 Bd. du Cdt Robert Thollon (coor GPS ; 1 place du Plan d'Aou)	15EME	59
POINTE ROUGE	81 Trav. Prat	8EME	44
POMME	17 avenue de la Grognarde	11EME	55
PONT DE VIVAUX	33 Rue François Mauriac	10EME	46
REDON	83 Bd. du Redon La Rouvière	9EME	59
REPUBLIQUE	6, rue Terras	2EME	39
ROSE FRAIS VAL- LON	9, Impasse Ravel	13EME	80
ROSE LE CLOS	23 bd Neuf	13EME	42

	Résidence Val Plan		
ROUCAS BLANC	14 Trav. de la Serre	7 EME	95
ROUET	5, Rue Benedetti	8EME	40
ROY D'ESPAGNE	Allée Yvon Morandat	8EME	30
SAVINE	21 Bd de la Savine	15EME	43
ST GINIEZ	4 Bd. Barral Prolongé	8EME	52
ST JUST COROT	96 Av. Corot	13EME	35
ST JUST PERRIN	41 Bd. Perrin	13EME	42
ST LOUIS	159 Av de St Louis	15EME	43
ST LOUP	63 chemin de la Valbarelle à St Marcel	10EME	47
ST MARCEL	216 Bd. de St Marcel	11EME	42
ST TRONC	225 Bd. Paul Claudel	10EME	32
TIVOLI	66 Cours F. Roosevelt	5EME	39
VALBARELLE	28 Av. Abbé-Lanfranchi	11EME	39
VAUBAN	62 Rue de la Martinique	6EME	56
Halte-garderie des Lices	12 rue des Lices	7EME	24
Crèche mobile			10

