

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalopes qualitatives</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noix</li> <li>- Noix pâtissière</li> <li>- Sous noix</li> <li>- Quasi</li> <li>- Carré</li> <li>- Bavette d'aloyau</li> </ul>	VEAU (noix) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalopes standard</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>- Epaule ou palette</li> <li>- Aiguillette baronne</li> <li>- Bavette de flanchet</li> </ul>	VEAU (épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux.

### ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborés les muscles sont tranchés en escalopes.  
Les grammages en usage sont d'environ 120 g.

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	10 à 20 (12 à 24)	30 (35)	40 (47)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Escalopes qualitatives		Escalopes standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 2 à 4 %	De 21 à 22%	De 2 à 6 %	De 21 à 22%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lesessentielsviandes-pro.org](http://www.lesessentielsviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAUCO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### ESCALOPES QUALITATIVES

• Noix	Pièce sans fausse araignée démontée, (cœur, merlan dessus et poire) ou non, parée superficiellement.
• Noix pâtissière	Pièce sans les 2 petites parties du mouvant, démontée (rond, plat et mouvant) ou non, parée superficiellement.
• Sous noix	Sous noix affranchie côté nerveux à la hauteur de la boule de graisse. Pièce démontée (rond et gîte noix) ou non, parée superficiellement, sans nerf côté noix pâtissière.
• Quasi	Quasi, affranchi côté fémur, sans Aiguillette Baronne, sans faux morceaux, pièce démontée (limande, aiguillette de quasi, filet et cœur) ou non. Parée superficiellement.
• Carré	Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes. Pièce désossée, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette. Parée superficiellement.
• Bavette d'loyau	Pièce avant entièrement parée, épluchée.

### ESCALOPES STANDARD

• Epaule ou palette	Noix d'épaule, appelée également palette, comprenant la boule, le paleron, le jumeau, le dessus de palette et le bateau. Epaule désossée et parée superficiellement, sans jarret, sans macreuse à mijoter, démontée ou non.
• Aiguillette baronne	Aiguillette baronne issue d'un quasi démonté, pièce parée et épluchée.
• Bavette de flanchet	Entièrement parée et épluchée.



# Sauté / Blanquette

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
• Sauté qualitatif	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur Epaule, Collier, Bas carré.	VEAU (épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Sauté standard	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur Epaule, Collier, Bas carré, Sous noix, Poitrine	VEAU (épaule sans os et poitrine sans os) semi-paré UE sous-vide* <i>(*on peut affecter un coefficient à la cotation de l'épaule et à celle de la poitrine en fonction de la proportion de ces 2 pièces dans le mélange)</i>	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Sauté économique	Poitrine avec ou sans os	VEAU (poitrine sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les muscles peuvent être mis en cubes.  
Les grammages en usage sont d'environ 50g.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	10 à 20 (17 à 36)	30 (50 - 55)	50 (83 - 90)	70 (117 - 127)	100 à 120 (167 à 218)	100 (167 - 182)		70 (117 - 127)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)		4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre
	Plats avec P/L ≤ 1	Déconseillé		2 repas / 20 maximum		2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Sauté qualitatif		Sauté standard		Sauté économique	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 4 à 10%	De 19 à 21%	De 2 à 22%	De 17 à 23%	De 15 à 22%	De 17 à 19%
Moyennes du mélange	De 5 à 8%	De 20 à 21%	De 8 à 12%	De 19 à 21%	-	-

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### SAUTÉ QUALITATIF

- Epaule
- Collier
- Bas carré

Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange des muscles suivants :  
épaule, collier, bas carré.

Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles.

Les pièces sont préparées sans excès de graisse de couverture.

### SAUTÉ STANDARD

- Epaule
- Collier
- Bas carré
- Sous noix
- Poitrine

Viande provenant principalement d'une pièce ou d'un mélange des pièces suivantes :  
épaule, collier, bas carré, sous noix et poitrine.

Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par d'autres pièces possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de pièce, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs pièces.

Les pièces sont préparées sans excès de graisse de couverture.

### SAUTÉ ÉCONOMIQUE

- Poitrine avec ou sans os

Viande préparée principalement à partir de poitrine.

Elle peut être complétée en proportion moindre par d'autres pièces possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

Pour le cas de la poitrine avec os, elle est présentée entière avec os, sans sternum, sans excès de gras.

Pour le cas de la poitrine sans os, elle est présentée entière, désossée, sans croquant, sans excès de gras.



# Le tendron

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
• Tendron à griller	- Poitrine (tranchage fin) Partie inférieure de la poitrine, de la 3 <sup>ème</sup> à la 13 <sup>ème</sup> côte, sans os du sternum, sans les baguettes (côtes), avec les croquants, parée superficiellement.	VEAU (poitrine sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Tendron à mijoter	- Poitrine (tranchage épais) Partie inférieure de la poitrine, de la 3 <sup>ème</sup> à la 13 <sup>ème</sup> côte, sans os du sternum, sans les baguettes (côtes), avec les croquants, parée superficiellement.		

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir le niveau d'élaboration proposé.  
La maturation n'est pas nécessaire.

## ➤ Niveau de préparation :

Les pièces sont tranchées en morceaux fin ou épais, selon le mode de cuisson. Les grammages doivent être homogènes sur une même livraison. Les grammages en usage sont de 120 g environ.

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )		10 à 20 (12 à 24)	30 (35)	40 (48)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre
	Plats avec P/L ≤ 1 <sup>4</sup>	Déconseillé		2 repas / 20 maximum			2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Lipides	Protéines
		De 18 à 22 %

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentielsdesviandes-pro.org](http://www.lessentielsdesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90 %), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

<sup>4</sup> Le rapport P/L du tendron sera plus ou moins élevé en fonction du degré de parage.





PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
• Rôti qualitatif (à rôtir)	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Noix - Noix pâtissière - Sous noix - Quasi - Carré	VEAU (noix) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Rôti standard (à mijoter)	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Epaule sans jarret - Collier - Bas carré	VEAU (épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Rôti économique (à mijoter)	- Poitrine	VEAU (poitrine sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux.

### ➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, la viande peut être préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. Dans tous les cas le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison pour une meilleure maîtrise de leur cuisson.

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Rôtis au four	10 à 20 (13 à 25)	30 (38)	40 (50)	60 (75)	80 à 100 (100 à 125)	80 (100)		60 (75)
	Rôtis mijotés	10 à 20 (14 à 29)	30 (43)	50 (71)	70 (100)	100 à 120 (143 à 171)	100 (143)		70 (100)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre
	Plats avec P/L ≤ 1	Déconseillé		2 repas / 20 maximum			2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Rôtis qualitatifs		Rôtis standards		Rôtis économiques	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
	De 2 à 4 % selon les muscles	De 21 à 22% selon les muscles	De 2 à 10 % selon les muscles	De 20 à 22% selon les muscles	De 18 à 22%	De 17 à 19%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% pour les rôtis au four (avec variations possibles de 75 à 80%) et 70% pour les rôtis mijotés, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION

**RÔTI QUALITATIF (À RÔTIR)**

• Noix	Noix, sans fausse araignée. Pièce parée superficiellement.
• Noix pâtissière	Pièce parée superficiellement.
• Sous noix	Pièce sans nerveux, parée superficiellement.
• Quasi	Cœur de quasi, sans faux morceau, sans aiguillette baronne, avec aiguillette de quasi restée attenante. Pièce parée superficiellement.
• Carré	Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes. Pièce désossée, sans dessus de côte, parée superficiellement.

**RÔTI STANDARD (À MIJOTER)**

• Epaule sans jarret	Epaule désossée, parée superficiellement, sans jarret, démontée ou non.
• Collier	Pièce désossée, parée superficiellement, sans ligament cervical, affranchie côté salière et côté saignée.
• Bas carré	Pièce désossée, parée superficiellement, sans ligament cervical.

**RÔTI ÉCONOMIQUE (À MIJOTER)**

• Poitrine	Poitrine entière, désossée, sans croquant, parée superficiellement.
------------	---



# → L'Osso-buco / jarret

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE VEAU

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
• Osso-buco qualitatif	Jarret avant et/ou arrière avec os (+ de 60% viande) : Viande préparée à partir de jarrets arrière et/ou de jarrets avant avec os, sans crosse, peau partiellement enlevée et tranchés. Chaque pièce présente plus de 60% de viande.	VEAU (jarret avec os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
• Osso-buco standard	Jarret avant et/ou arrière avec os (- de 60% viande) : Viande préparée à partir de jarrets arrière et/ou de jarrets avant avec os, sans crosse, peau partiellement enlevée et tranchés. Chaque pièce présente moins de 60% de viande.		

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux.

## ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborées les pièces sont tranchées, avec os.  
Le grammage en usage est d'environ à 200g.

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	70 (117 - 127)	100 à 120 (167 à 218)	100 (167 - 182)		70 (117 - 127)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Lipides	Protéines
		De 2 à 4%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60 %, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAUCO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.





# Le grenadin

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>Grenadin (l'appellation Grenadin est réservée au filet)</li> </ul>	- Filet	VEAU (filet) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>En grenadin</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> <li>Quasi</li> <li>Noix</li> <li>Noix pâtissière</li> <li>Sous-noix</li> <li>Carré</li> </ul>	VEAU (noix) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir le niveau d'élaboration proposé. La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de viande.

### ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborées les pièces sont bardées ou non et ficelées puis elles sont tranchées dans la largeur. Le taux de barde ne doit pas dépasser 10% ou 13% (du poids total) pour les portions supérieures ou inférieures respectivement à 200g. Les grammages en usage sont d'environ 140g et doivent être homogènes sur une même livraison.

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Lipides	Protéines
	Avec barde	De 11 à 13 %
Sans barde	De 2 à 4 %	De 21 à 22 %

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessestieldeviandes-pro.org](http://www.lessestieldeviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAUCO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### GRENADIN

- Filet

Filet paré superficiellement.

### EN GRENADIN

- Quasi

Quasi, sans faux morceau, sans limande, sans aiguillette baronne et sans aiguillette de quasi. Pièce affranchie côté fémur.

- Noix

Noix démontée sans fausse araignée, sans dessus, sans merlan, sans poire.

- Noix pâtissière

Noix pâtissière entièrement démontée sans mouvant.. Rond de tranche paré, tête de nerf retirée. Plat de tranche paré.

- Sous-noix

Sous noix entièrement démontée en Rond, Gîte et Nerveux. Rond paré, affranchi côté jarret à la hauteur de la boule de graisse.

- Carré

Carré couvert et / ou carré filet, entièrement désossés, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette, parés.



# Les côtes

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtes qualitatives</li> </ul>	Le carré comprenant les : - Côtes filet - Côtes première - Côtes seconde	VEAU (carré avec os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtes standard</li> </ul>	Le bas carré correspondant aux : - Côtes découvertes	VEAU (Bas carré avec os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux.

### ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborés les pièces sont tranchées dans la largeur. Les côtes doivent être d'épaisseur uniforme. Le grammage en usage est d'environ 120g. Dans tous les cas les grammages doivent être homogènes sur une même livraison.

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Côtes Qualitatives		Côtes Standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Avec le gras	De 6 à 8%	De 20 à 21%	De 8 à 10%	De 18 à 19%
Sans le gras	De 2 à 4%	De 20 à 21%	De 4 à 6%	De 20 à 21%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessestiellesviandes-pro.org](http://www.lessestiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la cotation muscle correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – OU la cotation carcasse, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 75 à 90%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### CÔTES QUALITATIVES

- Côtes filet
- Côtes première
- Côtes seconde

Carré couvert et / ou carré filet avec os. Les côtes proviennent d'un seul type ou d'un assortiment de différents types de côtes. Les côtes filet peuvent être avec ou sans filet et les côtes secondes avec ou sans dessus de côte.

### CÔTES STANDARD

- Côtes découvertes

Bas carré avec os, paré superficiellement, sans ligament cervical.



# Les émincés

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Émincés qualitatifs</b></li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Noix - Noix pâtissière - Sous noix - Quasi - Carré	VEAU (noix) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Émincés standards</b></li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Epaule - Collier - Bas carré	VEAU (épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	VEAU (carcasse) rosé clair France cat. R

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux.

## ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborées, les pièces sont tranchées en fines lanières.  
La taille des émincés doit être homogène sur une même livraison.

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Émincés à mijoter	10 à 20 (18 à 36)	30 (55)	50 (91)	70 (127)	100 à 120 (182 à 218)	100 (182)		70 (127)
	Émincés à poêler	10 à 20 (12 à 24)	30 (35)	40 (47)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup> des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats		4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Émincés qualitatifs		Émincés standards	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 2 à 8 %	De 20 à 23 %	De 2 à 10 %	De 20 à 22 %
Moyenne du mélange	De 3 à 6 %	De 21 à 23 %	De 5 à 8 %	De 20 à 21 %

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentielsdesviandes-pro.org](http://www.lessentielsdesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

**Choisir l'une des 2 cotations :** la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits veaux.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (avec variations possibles de 75 à 90 %), pour les émincés à poêler, ou 55% (avec variations possibles de 55 à 60%) pour les émincés à mijoter, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### EMINCÉS QUALITATIFS

• Noix	Pièce sans fausse araignée, démontée, (cœur, merlan dessus et poire) ou non, parée superficiellement.
• Noix pâtissière	Pièce sans les 2 petites parties du mouvant, démontée (rond, plat et mouvant) ou non, parée superficiellement.
• Sous noix	Sous noix affranchie côté nerveux à la hauteur de la boule de graisse. Pièce démontée (rond et gîte noix) ou non, parée superficiellement, sans nerf côté noix pâtissière.
• Quasi	Quasi, affranchi côté fémur, sans Aiguillette Baronne, sans faux morceaux, pièce démontée (limande, aiguillette de quasi, filet et cœur) ou non. Parée superficiellement.
• Carré	Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières côtes. Pièce désossée, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette. Parée superficiellement.

### EMINCÉS STANDARDS

• Epaule • Collier • Bas carré	Viande provenant principalement d'une pièce ou d'un mélange des pièces suivantes : épaule, collier et bas carré. Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de pièce, la qualité de l'émincé étant liée au mélange de plusieurs pièces. Les pièces sont préparées sans excès de graisse de couverture.
--------------------------------------	--