

Planning d'achat et plan de menus en restauration hors domicile

EXEMPLE 1 : Approvisionnement sur un Lycée de 1000 couverts, en choix multiples (2 plats) et liaison chaude, ayant choisi l'**Option 2** (Rôti-Emincé-Sauté-Effiloché) avec l'alternative **Carcasse entière sans pièce à griller** pour un service de 150g de viande crue par convive.



Semaine		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S 1	Actions des parties prenantes	Validation du projet avec le fournisseur, l'établissement fournit le plan de menus				
S 2		Le fournisseur contacte les élevages retenus, confirme la disponibilité auprès de l'établissement et planifie les abattages 2 bovins de 390 kg à mettre en œuvre Sauté de bœuf : 164 kg pour 1089 couverts / Effiloché : 103 kg pour 685 couverts / Rôti : 79 kg pour 685 couverts / Emincé : 59 kg pour 391 couverts				
S 3						
S 4						
S 5			L'établissement commande LOT 1	Mise en production par le fournisseur pour le planning abattage S+1 (LOT 1)		
S 6	PLAN DE MENUS sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : végétarien (2/40) Couscous végétarien - Pané fromager	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (1/40) + viande rouge hachée 15% MG (1/40) Dos de cabillaud poché - Steak haché 100% muscle	PLAT PROT : volaille (1/40) + poisson et produits de la mer (2/40) Paëlla de poulet - Hoki	PLAT PROT : plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/40) Bouchée à la reine (volaille) - Saucisse fumée	PLAT PROT : viande rouge non hachée (2/40) + végétarien (3/40) Sauté de bœuf - Omelette aux champignons
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*					Sauté de bœuf (J+4) 100 kg pour 666 couverts
	Actions des parties prenantes	Abattage LOT 1			Livraison LOT 1 - 405 kg	
S 7	PLAN DE MENUS sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (3/40) + viande rouge non hachée (3/40) Filet de saumon ciboulette + bœuf carotte	PLAT PROT : viande rouge non hachée (4/40) + volaille (3/40) Hachis parmentier maison - Aurumière de dinde	PLAT PROT : végétarien (5/40) Lasagne chèvre épinard - Quiche butternut	PLAT PROT : viande rouge non hachée (5/40) + porc (1/40) Rôti de bœuf - Emincé de porc à la moutarde	PLAT PROT : volaille (4/40) + poisson et produits de la mer (4/40) Sauté de dinde + Cœur de merlu
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*	Sauté de bœuf (J+7) 64 kg pour 426 couverts	Effiloché (J+8) 103 kg pour 685 couverts		Rôti (J+10) 79 kg pour 685 couverts	
	Actions des parties prenantes					L'établissement commande LOT 2
S 8	PLAN DE MENU sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : viande rouge non hachée (7/40) + porc (2/40) Emincé de bœuf façon kebab + jambon braisé	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (5/40) + viande rouge non hachée (8/40) Brandade (>70% de poisson) + sauté de veau au romarin	PLAT PROT : porc (3/40) + poisson et produits de la mer (6/40) Filet mignon de porc - Paupiette du pêcheur	PLAT PROT : volaille (5/40) + poisson et produits de la mer (7/40) Aiguillettes de poulet - Cubes de saumon sauce crustacés	PLAT PROT : végétarien (7/40) Timbale de riz et lentilles du Puy - Chili végétarien
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*	Emincé (J+15) 59 kg pour 685 couverts				
	Actions des parties prenantes		Mise en production par le fournisseur pour le planning abattage S+1 (LOT 2)			
S 9	PLAN DE MENU sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : viande rouge non hachée (9/40) + volaille (6/40) Foie de veau - Poulet sauté chasseur	PLAT PROT : volaille (7/40) + viande rouge non hachée (10/40) Paupiette de lapin - Tagine d'agneau aux fruits secs	PLAT PROT : Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (2/40) Cordon bleu - Fish and Chips	PLAT PROT : végétarien (9/40) Boulette végétal (soja) - Ramen végétarien aux petits légumes	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (8/40) + viande rouge hachée 15% MG (11/40) Portion de lieu meunière - Spaghetti bolognaise
	Actions des parties prenantes	Abattage LOT 2				

*Pour les produits piécés, la DLC est en général de 15 jours après abattage.

Acheteurs

Fournisseurs

Menu concerné par le bovin à l'équilibre

Planning d'achat et plan de menus en restauration hors domicile

EXEMPLE 2 : Approvisionnement sur une cuisine centrale de 5000 couverts, en choix unique et liaison froide, ayant choisi l'**Option 3** (Emincé-Sauté) avec l'alternative **Carcasse entière** pour un service de 100g de viande crue par convive.



Semaine		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S 1	Actions des parties prenantes	Validation du projet avec le fournisseur, l'établissement fournit le plan de menus sur 1 mois				
S 2		Le fournisseur contacte les élevages retenus pour le projet, confirme la disponibilité auprès de l'établissement et planifie les abattages 4 bovins de 390 kg à mettre en œuvre Sauté de bœuf : 547 kg pour 5465 couverts / Emincé : 445 kg pour 4442 couverts				
S 3						
S 4						
S 5			L'établissement commande LOT 1 et LOT 2	Mise en production par le fournisseur pour le planning abattage S+1 (LOT 1)		
S 6	PLAN DE MENUS sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : végétarien (1/20) Couscous végétarien	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (1/20) Dos de cabillaud poché	PLAT PROT : volaille (1/40) Paëlla de poulet	PLAT PROT : plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/40) Bouchée à la reine (volaille)	PLAT PROT : viande rouge non hachée (1/20) Sauté de bœuf
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*					Sauté de bœuf (J+4) 547 kg pour 5465 couverts
	Actions des parties prenantes	Abattage LOT 1		Mise en production par le fournisseur pour le planning abattage S+1 (LOT 2)	Livraison LOT 1 - 992 kg	
S 7	PLAN DE MENUS sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : viande rouge non hachée (2/20) Emincé à la provençal + sauté de bœuf	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (2/20) Filet de saumon ciboulette	PLAT PROT : végétarien (2/20) Lasagne chèvre épinard	PLAT PROT : viande rouge non hachée (3/20) Bœuf carottes	PLAT PROT : volaille (2/20) Paupiette de lapin
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*	Emincé (J+7) - 445 kg pour 4442 couverts + 465 couverts avec le reste de sauté de bœuf cuit refroidi (J+3)				
	Actions des parties prenantes		Abattage LOT 2			Livraison LOT 2 - 992 kg
S 8	PLAN DE MENU sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : viande rouge non hachée (4/20) Bœuf mode	PLAT PROT : poisson et produits de la mer (3/20) Brandade (>70% de poisson)	PLAT PROT : viande rouge non hachée (5/20) Emincé de bœuf façon kébab	PLAT PROT : volaille (3/20) Aiguillettes de poulet	PLAT PROT : végétarien (3/0) Chili végétarien
	Produits mis en œuvre dans le cadre du bovin à l'équilibre : quantité, nombre de couverts concernés, DLC*	Sauté de bœuf (J+6) 547 kg pour 5465 couverts		Emincé (J+7) - 445 kg pour 4442 couverts + 465 couverts avec le reste de sauté de bœuf cuit refroidi (J+3)		
S 9	PLAN DE MENU sur 20 jours respectant un plan de diversification des protéines conforme aux recommandations	PLAT PROT : viande rouge non hachée (6/20) Sauté de veau au romarin	PLAT PROT : porc (1/20) Sauté de porc	PLAT PROT : Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (2/20) Cordon bleu	PLAT PROT : végétarien (4/20) Boulette végétal (soja)	PLAT PROT : viande rouge hachée 15% MG (1/20) Spaghetti bolognaise

*Pour les produits piécés, la DLC est en général de 15 jours après abattage.

Acheteurs
 Fournisseurs
 Menu concerné par le bovin à l'équilibre