

# CUISINÉ ICI

RESTAURATION COLLECTIVE

MAI 2023 / VERSION 1

**Un produit « cuisiné ici » est :**

**Une préparation** (une entrée, un plat principal, une garniture, une sauce ou un dessert) cuisiné sur place ou par la cuisine centrale dont dépend le restaurant satellite.

**La préparation** ou recette doit être

**composée de 1 ou plusieurs produits bruts/crus** (point 1)

**ou**  
**composé d'au moins 2 ingrédients non séparable\*** (point 2 à 6).

\* Exemples :

Assiette de radis et morceau de beurre = 2 ingrédients séparables.

Verrine de radis et saumon fumé = 2 ingrédients non séparables = 1 recette.



Un plat composé **exclusivement** de produits issus de la liste des exceptions ou tolérés en restauration collective ne peut pas porter la dénomination « mention cuisiné ici ».

Le plat « mention cuisiné ici » doit être élaboré sur place. Il est cependant également possible d'utiliser la mention « Cuisiné Ici » dans les cas suivants :

- Dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception
- Dans le cadre d'une activité cuisine centrale.

## 1-Produits bruts (produits crus) :

Ce sont des produits qui ont été réceptionnés crus par le restaurant sur place sans avoir été modifiés ou mélangé avec un autre produit ou par chauffage préalable.

## 2-Produits bruts, non traités sur place, intégrant une recette :

Ils peuvent être : épluchés, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés ; décortiqués, désarêtés, taillés, moulus ou broyés.

Ils peuvent être crus ou blanchis : réfrigérés, congelés surgelés ou conditionnés sous vide mais non assaisonnés.

Sont concernés : les Viandes, les abats, les poissons, les produits de la mer, les fruits, les légumes, les herbes.

## 3-Produits (bases) non bruts autorisés (Intégrant une recette) :

- Les fromages, le lait et les laitages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche;
- les farines et les céréales ;
- Les légumes secs (ou légumineuses sèches) ou prétrempés ;
- Les protéines végétales non assaisonnées non aromatisées ;
- Les levures le sucre, la gelée, la gélatine ;
- Les œufs entiers liquides, les blancs d'œufs et jaunes d'œufs liquides (frais ou surgelés) ;
- Les algues ;
- La choucroute crue.
- Le lait déshydraté;
- le café, les tisanes, thés et infusions.
- Les champignons déshydratés.

## 4-Liste des exceptions (intégrant une recette) :

- Les salaisons, saucisseries et charcuteries crues ou crues fumées ;
- La polenta express ;
- Les pâtes alimentaires ;
- Les agents texturants ;
- Les sauces « soja, savora, worcestershire » ;
- Les nappages, le fondant ;
- Les condiments, moutarde, olives, épices, aromates, concentrés, le chocolat ;
- Les sirops, jus de fruits, vins, alcools et liqueurs natures ou assaisonnés
- La pulpe d'ail ;
- Les légumes et fruits secs et confits ;
- Les purées de fruits bruts surgelés avec ou sans sucre ;
- Le pralin, les pistaches ;
- Les purées d'oléagineux ;
- Les arômes naturels.

## 5-Liste des exceptions appertisés / 5e gamme (Intégrant une recette) :

- Les betteraves ;
- Le thon, le maquereau, le hareng, l'anchois, la sardine ;
- La tomate concassée, en pulpe ou entière pelée ;
- Le coulis ou la purée de tomate ;
- Le maïs ;
- La crème de marron ;
- Les (monos) fruits (entiers ou en morceaux) ;
- Les légumineuses (pois chiches, haricots secs, lentilles...).

## 6-Listes de produits tolérés (intégrant une recette) :

- Les viandes et poissons fumés ;
- Les salaisons, saucisseries et charcuteries cuites ;
- Les fruits de mer, mollusques et crustacés, cuits, frais ou surgelés ;
- Les pains, la pâte feuilletée fraîche ou surgelée, les fonds de pâtes crues fraîches ou surgelées ;
- Les biscuits secs ;
- Les feuilles de Wraps, tortillas, bricks, feuille de riz, pâte filo, Kadaïf ;
- Les abats confits ;
- Les quenelles.

**Sous réserve d'en informer par écrit le convive** (par un astérisque qui renvoie en bas du menu ou vers les allergènes).