

Annexe C - Norme visant la taille des Portions

| | |
|--|--|
| | 2 par personne |
| Jambon ou bacon de dos | 45 g (cru) |
| Bacon | 3 tranches (40 à 48 tranches par kilo cm) |
| Saucisses | 2 par personne (12/500 lb: crus) |
| Crepes | 2 touches de 90 ml de oate à creoes |
| Pain dore | 2 tranches |
| Cereales avec lait chaudes | 175 ml (cuit) plus 125 ml de lait |
| - froides | Emballage indiv. ou 250 ml, plus 125 ml de lait |
| Fromage | 30 lb: |
| Muffins | 1 par personne (130 g) |
| Bagels | 1 par personne (110 lb:) |
| Croissants | 1 par personne (60 g) |
| Rotie ou pain | 2 tranches (35 lb: chacune) |
| Soupe | 250 ml |
| Biftecks et cotelettes (avec os) | 250 lb: (cru) |
| Morceaux de poulet (avec os) | 275 g (cru) |
| Bifteck (desosse) | 225 lb: (cru) |
| Viande ou volaille desosse | 150 g cuite (180 g crue) |
| Poisson (dame ou filet) | 150 lb: (cru) |
| Poisson (pane) | 150 g (cuit) |
| Rallouts | 300 lb: (cuits) (louche de 250 ml) |
| Plats mijotes | 300 g (cuits) (louche de 250 ml) |
| Pates avec sauce (plat principal) | 150 lb: de oates et 175 ml de sauce |
| Sandwich trois etages | 1 chacun (90 g de viande au total) |
| Hamburger | 1 chacun (167 lb:, cru) |
| Hot dogs | 80 g (2 par personne 40 lb: ou 1 par personne 160 lb:) |
| Pizza | 1 ointe par personne (1/6 d'une oizza de 40 cm de diametre), 240 lb: |
| Tacos | 2 par personne |
| Burritos | 1 par personne (150 g) |
| Sous-marin (15 cm de long) | 1 par personne (90 lb: de viande tranchee ou 110 lb: de 11:amiture melangee) |
| Sandwichs | 1 par personne |
| Garniture pour sandwich - salade | 110 lb: |
| Garniture pour sandwich- Viande tranchee | 90 g |
| Viande tranchee - pour les plateaux de viandes froides | 90 g |
| Choix de féculents - pommes de terre, riz et pates | 125 g (cuit) (2 cuilleres de 125 ml, 2 cuilleres n° 16 par personne) |
| Le jus | 200 ml (cuillere) |
| Garnitures à salade | Bot de 6 po ou assiette de 8 no |
| Fruits en conserve | 175 ml |
| Fruits frais (individuel) | 1 par personne |
| Raisins, baies, fruits tranches frais | 125 ml ou 90 lb: |
| Pouding | 125 ml |
| Dessert à la gelatine | 125 ml |
| Crème glacée | 125 ml |
| Yogourt aux fruits | 100 g |
| Gâteau | 1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm) |
| Tarte | 1 ointe (1/8 d' une tarte de 22 cm de diametre) |
| Carres | 1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm) |
| Biscuits (7,5 cm de diametre) | 2 par personne |
| Biscuits (12,5 cm de diametre) | 1 par personne |
| Beignes ou brioches | 1 par personne |
| Pain | 1 tranche (35 g) |
| Petit pain | 1 par personne |
| Jus | 250ml |

| | |
|---|--------|
| | |
| Lait (2 %, 1 %, ecume, au chocolat. sans lactose) | 250 ml |
| Boissons aux fruits | 250ml |
| Soisson gazeuse | 250ml |
| Boissons chaudes | 250ml |