

SIVOM de la Communauté du Béthunois - Unité Centrale de Production de Repas**Tarif des prestations**

non soumis à TVA
(Livraison incluse)

Tarif des repas**L'entrée :**

Crudités, légumes secs, féculents, entrée protidique, préparations pâtisseries salées, charcuterie.

Le plat protidique :

- plat principal à base de viande, dont volaille, poisson, oeuf, abats
- préparations pâtisseries salées servies en plat principal (crêpes salées, friands divers, pizzas, tartes, quiches, tourtes)
- charcuteries servies en plat principal (préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc.)

Garnitures :

Légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers.

Fromage ou produits laitiers :

Lait demi écrémé, lait fermenté, produits laitiers frais, fromage, dessert lacté.

Dessert :

Fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou en sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace.

Repas de base à 4 composantes des repas centres multi accueil : **3.57 €**

Soit

- d'une entrée,
- d'un plat protidique,
- d'un accompagnement
- d'un produit laitier ou fromage

Soit

- d'un plat protidique,
- d'un accompagnement,
- d'un produit laitier ou fromage,
- d'un dessert

Repas de base à 5 composantes des repas scolaires **3.88€**

- Une entrée
- Un plat protidique
- Accompagnement
- Un fromage ou un produit laitier (12 sur 20 jours)
- Un dessert

Variantes supplémentaires pouvant être choisies séparément :

- complément fromage 8/20	0.12 €
- pain (2 tranches par personne)	0.12 €
- condiments	0.04 €
- renouvellement de l'huile pour les fritures	0.15€
- garnitures décors en supplément	0.07 €

Tarif des pique-niques adulte

4,25 €

- Restauration adulte midi

- Résidences autonomie Les Sorbiers/Guynemer/Le Rivage	6.76 €
- Repas à domicile RA Les Sorbiers/Guynemer/Le Rivage	7.08 €
- EHPAD F. Degeorge et M. Curie	6.76 €
- Repas mixé (Ehpad, RA)	5.59 €

Conditionnement individuel formule A-B

7.08 €

Conditionnement individuel formule C

5.59 €

- Restauration adulte soir

5.59 €

Tarif des petits déjeuners

Formule 1	- pain tranché (1 pour 10)	
	- briquette de lait (nature ou chocolat ou fraise)	
	- pâte à tartiner ou barre chocolat ou confiture (30 gr)	
	- jus de fruits	1.21 €
Formule 2	- pain tranché (1 pour 10)	
	- briquette de lait (nature ou chocolat ou fraise)	
	- beurre (10 gr)	
	- pâte à tartiner ou barre chocolat ou confiture (30 gr))	
	- 1 fruit	2.02 €

Tarif des collations**Prix du composant**

0.28 €

Au choix :

- yaourt nature sucré ou petit-suisse nature sucré
- yaourt aromatisé ou petit suisse aromatisé
- compote
- jus de fruits

Briquette de lait (nature) 20 cl

0.40 €

Briquette de lait (choco ou fraise) 20 c

0.55 €

Tarif des goûters**Formule 1**

- pain
- pâte à tartiner ou barre chocolat ou confiture (30 gr)
- fruit ou laitage

0.67 €

Formule 2

- jus de fruits (type orange - 20 cl)
- pain tranché (1 tranche)
- pâte à tartiner ou barre chocolat ou confiture (30 gr)
- beurre (10 gr)

1.17 €

La carte des boissons (uniquement pour la restauration adulte)**25 cl**

- eau

1.48 €

- vin rouge (vin de table)

2.50 €

- bière

2.50 €

- cocktail (sangria, punch)

2.23 €

75 cl

- vin rouge (type Bordeaux)

10.50 €

75 cl

- vin rouge (vin de qualité supérieure)

12.00 €

- vin blanc

12.00 €

- champagne

45.00 €

2 cl

- café

1.10 €

Panier repas camping itinérant (A.L.S.H.)***Kit pour 25 personnes du lundi midi au vendredi midi***

340 €

Repas fin de centre (barbecue)

4.50 €

Navettes, canapés

- Navette individuelle 0.65 €
- Canapé individuel 0.70 €

Viennoiseries/Boulangerie

- Croissant, pain chocolat, pain raisins 1.25 € (l'unité)
- Mini viennoiserie 0.60 € (l'unité)
- Pain platine coupé 500 g 1.80 €
- Pains spéciaux (campagne, céréales, complet) 2.10 €
- Brioche tranchée 500 g 6.00 €

Gâteau anniversaire

- Prix de la part 3.10 €

Demandes spécifiques

(petit-déjeuner – goûters – collations- réponse à des consultations conformément à nos statuts ...)

- Tarifs fixés par devis