

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 :**

3.47 €

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

3.78 €

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

Variantes supplémentaires pouvant être choisies séparément :

- fromage ou un produit laitier	0.25 €
- fromage ou un produit laitier sur une fréquence de 12 sur 20 jours	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	6.66 €
- EHPAD	6.66 €
- Repas mixé (Ehpad, RA)	5.49 €

Restauration adulte conditionnement alimentaireConditionnement individuel formule A-B 6.98 €Conditionnement individuel formule C 5.49 €**- Restauration adulte soir**

5.49 €

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	1.11 €
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	1.92 €

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) 0.40 €

- Briquette de lait (choco ou fraise) 0.50 €

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 - 25 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 340.00 €

<i>Repas fin de centre (barbecue)</i>		4.50 €
<i>Navettes, canapés</i>		
- <i>Navette individuelle</i>		0.65 €
- <i>Canapé individuel</i>		0.70 €
<i>Viennoiseries</i>		
- <i>Croissant, pain chocolat, pain raisins</i>		1.25 € (l'unité)
- <i>Mini viennoiserie</i>		0.60 € (l'unité)
<i>Gâteau anniversaire</i>		
- <i>Prix de la part</i>		3.10 €
<i>Demandes spécifiques</i> <i>(petit-déjeuner – goûters – collations- réponse à des consultations conformément à nos statuts ...)</i>		
- <i>Tarifs fixés par devis</i>		