

Conseillers en exercice : 75 L'an deux mille vingt-six, le seize juin, à dix-neuf heures, le
Présents : 60 Conseil Communautaire s'est réuni en séance ordinaire à la
Absents excusés : 6 salle des Conférences du Rozier Coren à Saint-Flour, après
Pouvoirs : 9 convocation légale en date du 10 juin 2026, sous la
Votants : 69 Présidence de Monsieur Philippe DELORT.

Présents :

M. Didier AMARGER, MME Corinne AMAT, MME Blandine RIGAL, MME Nicole BATIFOL, M. Christophe BAUMELLE, MME Pierrette BEAUREGARD, MME Sophie BENEZIT, MME Martine BERTRAND, MME Marina BESSE, M. Gilles BIGOT, M. Jean-Marc BOUDOU, M. Michel BROUSSE, MME Carine CASALS, M. Cédric CHARDAYRE, MME Céline CHARRIAUD, MME Elisa CHASSANG, M. Marcel CHASTANG, M. Gilbert CHEVALIER, M. Bernard COUDY, M. Sébastien CUSSAC, MME Florence DELAS, M. Frédéric DELCROS, M. Philippe DELORT, M. Guillaume DELPUECH, M. Pascal DEQUIN, MME Maud DOMERGUE, M. Matthieu DUDREUIL, M. Philippe ECHALIER, M. Louis GALTIER, M. Éric GOMESSE, M. Jérôme GRAS, MME Maryline GUDEFIN, MME Olivia GUEROULT, M. Emmanuel HEBRARD, M. Hervé HUGON, M. Jonathan LAROUSSINIE, M. Axel JOURQUIN, MME Marie LOUIS, MME Béatrice MALBO, MME Annick MALLETT, M. Jean-Claude MARTIN, M. Stéphane CHASSANG, M. Daniel MIRAL, M. Jean-Jacques MONLOUBOU, M. Louis NAVECH, M. François ODOUL, M. Serge PASTOUREL, M. Jean-Luc PERRIN, MME Marie PETITIMBERT, M. Loïc POUDEROUX, M. Serge RAMADIER, M. Jean-Paul RESCHE, M. Alain RIEUTORT, MME Isabelle ROBERT-MISSONNIER, MME Léa ROCHETTE, MME Evelyne ROQUES, M. Yannick SALAT, M. Serge TALAMANDIER, M. Thierry TARDIEU, M. Patrick VERNHET.

Excusés :

M. André ANGELVY, M. Frédéric ASTRUC, M. Joël BRUN, M. Olivier ERARD, M. Jean-Noël GILIBERT, M. David VITAL.

Pouvoirs :

M. Thierry AUDIN donne pouvoir à MME Marie PETITIMBERT
M. Pierre CHASSANG donne pouvoir à MME Nicole BATIFOL
M. Christian GENDRE donne pouvoir à M. Louis NAVECH
MME Emmanuelle NIOCEL JULHES donne pouvoir à M. Jérôme GRAS
MME Florie PAROU donne pouvoir à MME Maryline GUDEFIN
M. Pascal POUDEVIGNE donne pouvoir à M. Marcel CHASTANG
M. Jean-Claude PRIVAT donne pouvoir à M. Jean-Luc PERRIN
M. Raymond SALVAN donne pouvoir à M. Michel BROUSSE
M. Christophe VIDAL donne pouvoir à MME Sophie BENEZIT

Madame Elisa CHASSANG a été désignée pour remplir les fonctions de secrétaire de séance.

Le Président certifie qu'un extrait de la présente délibération sera publié sous format électronique sur le site internet de Saint-Flour Communauté le **23 JUIN 2026**, conformément à l'ordonnance n°2021-1310 du 7 octobre 2021 et au décret n°2021-1311 du 7 octobre 2021 portant réforme des règles de publicité, d'entrée en vigueur et de conservation des actes pris par les collectivités territoriales et leurs groupements.

Acte rendu exécutoire après transmission en Préfecture du Cantal, le **23 JUIN 2026**

Tout recours contentieux à l'encontre de la présente délibération doit être déposé, dans un délai de deux mois à compter de son affichage, auprès du Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.

OBJET : PORTAGE DE REPAS À DOMICILE - RECONDUCTION DES CONVENTIONS AVEC LE CCAS DE LA VILLE DE SAINT-FOUR - ADOPTION DES ANNEXES FINANCIÈRES 2026

RAPPORTEUR : Monsieur Jérôme GRAS

Vu la délibération n°2017-310 en date du 18 décembre 2017, reconnaissant d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, afin de garantir à tous les habitants de Saint-Flour Communauté une équité d'accès à ce service ;

Considérant l'harmonisation effective du service au 1^{er} juillet 2023 ;

Vu la délibération du conseil communautaire n°2023-162 en date du 3 juillet 2023 approuvant la convention de partenariat à intervenir avec le CCAS de la Ville de Saint-Flour ;

Précisant que cette convention prenait effet au 1^{er} septembre 2023 jusqu'au 3 août 2024 et qu'elles pouvaient être reconduites par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu'au 31 août 2026 ;

Considérant qu'il convient de procéder à la reconduction de la convention avec le CCAS pour la période du 1^{er} septembre 2026 au 31 août 2027 ;

Considérant le projet de convention à intervenir entre Saint Flour Communauté et le CCAS de Saint-Flour, du 1^{er} septembre 2026 au 31 août 2027 d'autre part ;

Le Conseil Communautaire, après avoir entendu l'exposé du Rapporteur et après en avoir délibéré,

↓ **DECIDE DE SIGNER la convention de coopération à intervenir entre Saint-Flour Communauté et le CCAS de Saint-Flour relative à la fourniture de repas au titre du service de portage de repas à domicile ;**

↓ **DECIDE DE FIXER la participation par repas à verser aux opérateurs, à compter du 1^{er} septembre 2026, telle que précisée ci-dessus ;**


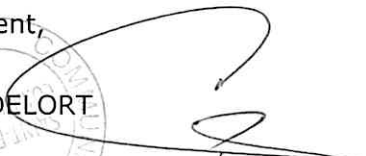
↓ **AUTORISE Monsieur le Président à signer tous documents contribuant à sa mise en œuvre.**

POUR : 69 VOIX

Ainsi délibéré en séance les jours, mois et an susdits, et les membres présents ont signé au registre,

Le Président,

Philippe DELORT



La secrétaire de séance,

Elisa CHASSANG



**CONVENTION DE COOPERATION ENTRE
SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ
ET LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE SAINT-FLOUR
POUR LA FOURNITURE DE REPAS AU TITRE DU
SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**

Entre :

Saint-Flour Communauté représentée par son Président, Monsieur Philippe DELORT, agissant en vertu de la délibération du Conseil communautaire en date du *****,
Ci-après dénommée « Saint-Flour Communauté », d'une part,

Et

Le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) représenté par son Vice-Président en exercice, Monsieur Jérôme GRAS, agissant en vertu de la délibération du Conseil d'Administration en date du *****,
Ci-après dénommé le « C.C.A.S. », d'autre part

Préambule

Saint-Flour Communauté a reconnu d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, par délibération en date du 18 décembre 2017.

La volonté communautaire est de poursuivre et conforter ce service avec des opérateurs de proximité en l'organisant à l'échelle de son territoire intercommunal de la manière suivante :

- La production des repas est confiée à des prestataires,
- La gestion du service : inscription des usagers, commandes, livraison et facturation des repas est soit effectuée par des agents de Saint-Flour Communauté, soit confiée à des prestataires.

Parallèlement, un travail d'harmonisation du service à l'usager a porté sur 3 niveaux :

- Le rythme de livraison,
- La composition du plateau-repas,
- La tarification.

Le service de restauration collective du C.C.A.S. de la Ville de Saint-Flour est un partenaire historique dans la confection des repas à destination du service de portage de repas de Saint-Flour Communauté. Au gré des fusions des communautés de communes historiques, de multiples conventions ont perduré d'une part pour la partie fourniture des denrées, d'autre part pour la partie confection des repas.

Pour plus de lisibilité, il est proposé de mettre fin à ces conventions ainsi qu'à l'ensemble des avenants afférents, et de les remplacer par une seule et même convention, entre Saint-Flour Communauté et le CCAS de la Ville de Saint-Flour pour la fourniture de repas prêts à livrer.

Cette convention s'inscrit dans le cadre d'une coopération exclusive entre personnes publiques, dictée par des considérations d'intérêt public et en dehors de toute logique commerciale ou concurrentielle. Elle vise à mutualiser les outils publics de proximité pour garantir la continuité du service public de maintien à domicile des personnes âgées ou isolées. Le CCAS n'agit pas ici comme un opérateur économique sur un

marché, mais comme un partenaire public mobilisant ses capacités techniques et financières au strict coût de revient.

Cette convention est conclue en application de l'article L. 2511-6 du Code de la commande publique, relatif aux conventions de coopération entre pouvoirs adjudicateurs. Les parties affirment remplir les conditions énoncées audit article.

Il a été convenu entre les parties ce qui suit :

Article 1 – Objet

La présente convention est conclue en application de l'article L. 2511-6 du Code de la commande publique, relatif aux conventions de coopération entre pouvoirs adjudicateurs. Elle a pour but de préciser la nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté au Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Saint-Flour dans le cadre du service de portage de repas à domicile pour la confection et la fourniture des repas prêts à livrer.

Article 2 – Nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté au C.C.A.S.

- L'achat et le stockage des denrées
- L'élaboration des menus et leur communication au service portage de repas à domicile de Saint-Flour Communauté pour une information préalable aux usagers
- L'achat et le stockage des barquettes, des films de thermoscellage, des sacs à pain
- La confection des repas sur le principe de la liaison froide
- La mise en barquettes thermoscellées et étiquetées et leur stockage
- La vérification des conditions sanitaire et d'hygiène
- L'édition d'un état contradictoire mensuel détaillé du nombre de repas à facturer.

Article 3 – Locaux

Les repas seront produits, préparés et stockés dans les locaux du CCAS prévus à cet effet sis avenue Charles de Gaulle à Saint-Flour.

Article 4 – Détail de la prestation

Il s'agit de la fourniture des sept repas hebdomadaires destinés aux bénéficiaires du service de portage de repas à domicile, domiciliés sur les secteurs de Saint-Flour intramuros.

Chaque repas est composé de huit éléments destinés à satisfaire une journée alimentaire du bénéficiaire (midi et soir) :

- Un potage
- Une entrée
- Un plat protéique
- Un accompagnement
- Une portion de fromage
- Un dessert
- Un laitage ou un fruit
- Une portion de pain

Chaque élément est proposé en barquette individuelle thermoscellée et étiquetée (DLC à J+3).

Les repas doivent respecter la loi Egalim et répondre aux recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN - dans son annexe 2.3). (*annexe 1*).

Le pain est mis en sac papier prévu à cet effet.

Si cela est précisé à la commande, les éléments seront préparés selon :

- le régime sans sucre.

Un menu de substitution sera proposé mensuellement de sorte qu'un usager puisse intervertir exceptionnellement une ou plusieurs composantes du menu initial (selon appétence régime).

Les agents de Saint-Flour Communauté se chargent de disposer les barquettes dans les caisses individuelles qu'ils auront préalablement nettoyées et désinfectées

Article 5 – Modalités de commande des repas

Les services du C.C.A.S. transmettent les menus hebdomadaires à Saint-Flour Communauté au plus tard trois semaines avant le début de ceux-ci.

Saint-Flour Communauté transmet les commandes journalières par composante (Annexe 2) au C.C.A.S. de Saint-Flour au plus tard 7 jours avant la production (cf. Article 6 – Organisation de la production et enlèvement des repas). La commande devra préciser pour chaque composante s'il s'agit de celle prévue au menu ou de celle du menu de substitution, faute de quoi le repas sera préparé normalement sans particularité.

En cas de modification de dernière minute (rajout/annulation), Saint-Flour Communauté en avertira le service restauration du C.C.A.S. de Saint-Flour sans délai.

En cas d'annulation, Saint-Flour Communauté veillera à prévenir le service restauration du C.C.A.S. de Saint-Flour avant l'enlèvement de la commande. Les repas annulés pour raison justifiée conformément au règlement intercommunal à l'usager du service de portage de repas à domicile (hospitalisation, décès...) ne seront pas facturés.

Article 6 – Organisation de la production et enlèvement des repas

Le C.C.A.S. de Saint-Flour assure la production des repas et leur conditionnement dans les règles d'hygiène encadrant la restauration collective.

La production des repas par le C.C.A.S. de Saint-Flour et leur enlèvement par Saint-Flour Communauté sont organisés, comme suit :

Jour de production	Repas produit	Jour d'enlèvement tournée 1	Jour d'enlèvement tournée 2
Lundi	Mercredi	Lundi-Mardi	
Mardi	Jeudi		Mardi-Mercredi
Mercredi	Vendredi	Mercredi-Jeudi	
Jeudi	Samedi - Dimanche		Jeudi-Vendredi
Vendredi	Lundi	Vendredi-Samedi-Dimanche	
Samedi	Mardi		Samedi-Dimanche-Lundi

Cette organisation pourra être modifiée selon les nécessités de service de façon exceptionnelle. Dans ce cas, le CCAS de Saint-Flour en avertira préalablement Saint-Flour Communauté et, dans la mesure du possible, le plus en amont du service.

Article 7 – Continuité du service

Le CCAS de Saint-Flour veillera à assurer la continuité du service en cas de problèmes techniques, d'intempéries, pandémies ou grèves. Un stock minimum de denrée devra être présent pour faire face à une situation d'urgence (ex rupture de la chaîne du froid par l'une ou l'autre des parties).

En cas de travaux programmés, le CCAS de Saint-Flour devra tout mettre en œuvre pour proposer une solution de remplacement afin d'assurer la continuité du service dans des conditions similaires. Il en informera Saint-Flour Communauté. Si toutefois aucune solution de solution de remplacement ne peut être apportée, le délai de prévenance sera au moins de trois mois.

Article 8 – Conditions d'hygiène

Le C.C.A.S. de Saint-Flour et Saint-Flour Communauté s'engagent à respecter les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, tant lors de la production que lors des périodes de stockage et de transport.

Article 9 – Sécurité – Responsabilités

Le C.C.A.S. de Saint-Flour assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits jusqu'à leur enlèvement par la collectivité.

Saint-Flour Communauté assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits depuis leur prise en charge auprès de l'établissement jusqu'à leur livraison chez le bénéficiaire.

Article 10 – Coût de la prestation et facturation

La présente convention est conclue à titre onéreux mais sans recherche de but lucratif.

La participation financière de Saint-Flour Communauté est fixée à 12,27 € par repas.

Les parties attestent expressément que cette participation correspond au coût de revient réel unitaire supporté par le CCAS (achat des denrées Egalim, personnel de cuisine, charges de structure et de fonctionnement), excluant toute marge bénéficiaire.

Ce montant pourra être ajusté par voie d'avenant à l'occasion de la reconduction prévue à l'article 11, sur présentation par le CCAS des justificatifs de l'évolution de ses coûts de revient réels (inflation des denrées, énergie).

Tout repas commandé sera facturé conformément aux modalités de commande de repas précisées dans l'Article 5. En cas d'écarts réguliers constatés sur un mois entre commandé et déclaré, une concertation sera engagée entre Saint-Flour Communauté et le C.C.A.S. de Saint Flour pour apporter les solutions nécessaires.

Article 11 – Durée de la présente convention

La présente convention prend effet à compter du 1er septembre 2026 jusqu'au 31 août 2027. Elle pourra être reconduite par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu'au 31 août 2029. Elle intègre une clause de revoyure aux termes des 6 premiers mois qui permet d'évaluer les engagements de chaque partie et de rendre compte de la réalité opérationnelle du service. La clause de revoyure permettra de modifier le cas échéant les modalités de la présente convention par voie d'avenant à l'initiative des deux parties.

Article 12 - Modification et Résiliation

La présente convention peut être modifiée par voie d'avenant à l'initiative des deux parties.

En cas de non-respect par l'une ou l'autre partie des engagements respectifs inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de trois mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Article 13 – Contentieux

Les parties s'engagent à rechercher, en cas de litige sur l'interprétation ou sur l'application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle. En cas d'échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l'interprétation ou sur l'application de cette convention devra être porté devant le Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

Pour Saint-Flour Communauté, Le Président	Pour le C.C.A.S. de Saint-Flour, Le Vice-Président,
Philippe DELORT	Jérôme GRAS

ANNEXE 1

Annexe 2.3 : Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
PAIN	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement }		
Avocat	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	70	70
Concombre	90	90
Endive	70	70
Melon, Pastèque	150	150
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Radis	60	60
Salade verte	30	30
Tomate	80	80
Salade composée à base de crudités	80	80
Champignons crus	80	80
Fenouil	70	70
CUIDITES sans assaisonnement		
Potage à base de légumes (en litres)	250 ml	250 ml
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	80	80
Asperges	80	80
Betteraves	80	80
Céleri	80	80
Champignons	80	80
Choux fleurs	80	80
Cœurs de palmier	70	70
Fenouil	70	70
Haricots verts	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Terrine de légumes	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES		
Oeuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng	50	50
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité)	?	?
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50
Pâté, terrine, mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES		
Nems	50	50
Crêpes	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)		
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
VEAU		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100	70
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70
Panpiquette de veau	100	70
AGNEAU-MOUTON		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2
PORC		
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc (avec os)	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	?	?

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES		
Oeuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng	50	50
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité)	2	2
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50
Pâté, terrine, mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES		
Nems	50	50
Crêpes	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)		
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
VEAU		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100	70
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70
Papriette de veau	100	70
AGNEAU-MOUTON		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70
Douillettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2
PORC		
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc (avec os)	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	2

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
FROMAGES	16 à 40	16 à 40
LAITAGES		
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	100 à 120	100 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120	100 à 120
DESSERTS		
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	80 mini	80 mini
Fruits cuits	80 mini	80 mini
Fruits secs	30	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40-60	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30-50	30-50
Biscuits d'accompagnement	20	20
Gilaces et sorbets (ml)	50 à 150	50 à 150
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100

PETIT DEJEUNER 

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Personnes âgées
Boisson lactée (en ml)	250 dont au moins 150 de lait
Autres boissons (café, thé,...) (en ml)	250
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Fromage blanc	100
Fromage	30 à 40
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120
Pain	50 minimum
Biscuittes	4
Céréales	30 à 50
Beurre	16 à 20
Confiture ou miel	30
Fruits crus ou cuits	80 minimum
Fruits secs	30

COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Personnes âgées
Boisson (en ml)	150
Boisson lactée (en ml)	Au moins 100 ml de lait
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Fromage blanc	100
Fromage	16 à 20
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	30 à 60
Desserts lactés	90 à 125
Pain	20 à 30
Pâtisserie, biscuits	30 à 60
Fruits crus ou cuits	80 minimum
Pâtes de fruits, fruits secs	30