

**ANNEXE 1**

**MENUS DE LA CANTINE SCOLAIRE DE LA VILLE DE P.**

<b>Lundi 12 nov.</b>	<b>Mardi 13 nov.</b>	<b>Jeudi 15 nov.</b>	<b>Vendredi 16 nov.</b>
Salade niçoise - oeuf dur Parmentier de thon Emmental Pomme	Lentilles en salade Porc au curry Carottes vapeur Yaourt aux fruits	Salade d'endives Poulet rôti Frites Crème dessert vanille-chocolat	Salade verte Cordon bleu Haricots verts Fromage fondu Kiwi
<b>Lundi 19 nov.</b>	<b>Mardi 20 nov.</b>	<b>Jeudi 22 nov.</b>	<b>Vendredi 23 nov.</b>
Salade blé et tomates Poisson pané Chou fleur sauté Saint Paulin Poire	Salade de tomates au thon Raviolis Fromage blanc Abricot et ananas au sirop	Saucisson cornichon Rôti de porc Petits pois Yaourt aromatisé	Friand au fromage Oeufs durs Epinards à la crème Fromage demi-sel Orange
<b>Lundi 3 déc.</b>	<b>Mardi 4 déc</b>	<b>Jeudi 6 déc</b>	<b>Vendredi 7 déc</b>
Salade de tortis de couleur Brochette de colin Courgettes sautées Mousse au chocolat	Chou rouge et céleri râpés Blanquette de veau Riz Mandarines	Salade verte aux oeufs durs Hachis parmentier Fromage fondu Banane	Quiche Steak haché Brocolis en gratin Compote de pêche – Biscuit sec
<b>Lundi 10 déc</b>	<b>Mardi 11 déc</b>	<b>Jeudi 13 déc</b>	<b>Vendredi 14 déc</b>
Salade de riz, maïs et olives Beignet de poisson Ratatouille Flan vanille et chocolat	Salade d'endives Sauté de porc Polenta Emmental Pomme	Salade verte au gruyère Omelette Frites Orange	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Eclair au chocolat
<b>Lundi 17 déc</b>	<b>Mardi 18 déc</b>	<b>Jeudi 20 déc</b>	<b>Vendredi 21 déc</b>
Brocolis vinaigrette Filet de lieu à la provençale Purée Poire	Salade de maïs et lentilles au cervelas Oeuf dur béchamel Carottes persillées Edam Compote de pomme	Mousse de canard et chiffonnade de salade Filet de dinde, sauce aux champignons Pommes noisettes et brisures de marron Clémentine Bûche de Noël Surprise de Noël (chocolats)	Salade niçoise Spaghetti à la bolognaise Fromage blanc à la confiture de fraise

CRDP Aquitaine

## ANNEXE 2

Extrait du GEM RCN (mai 2007)

### FRÉQUENCES RECOMMANDÉES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS, DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGÉES EN CAS DE PORTAGE À DOMICILE (1) (2) (3)

Période du au (au moins 20 repas )	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Fromages contenant plus de 150 mg de calcium par portion	(4)					8/20 mini
Fromages contenant plus de 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion	(4)					4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides, par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides, et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						3 /20 maxi
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion						4/20 maxi
Desserts de fruits crus						8/20 mini

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, choix dirigé ou menu conseillé. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc.)

(3) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners

(4) Fromage servi en tant que tel, et non par exemple en salade

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE : ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC		Page 4/9

**ANNEXE 3**

**COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS**

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 100 g			en mg pour 100 g			
Lait concentré sucré (Nestlé)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré léger (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 - Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 - Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
Lait sec DIARGAL (Gallia)	14,7	20,3	59,7	300	600	450	Sans lactose
Lait sec AL 110 (Nestlé)	14	25	55,5	170	600	450	Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital poudre (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protif 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,12	0,03	30	1 250	Protéines de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Cérès (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Liprocil (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instantanée (Guigoz)	13,2	1,2	77	14	210	30	
Préparation de type farine (Rite Diet)	0,25	-	85	10	8	<40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type farine (Taranis)	5,5	1	80	<40	<40	250	enrichi en fer, sans gluten
Biscotte (Aproten)	< 1	8,5	82,5	< 40	<70	-	Hypoprotidique sans gluten
Biscotte (Riesal)	3,4	13,7	77,2	130	<60	-	sans gluten
Pain (Rite diet)	<1	7,8	59,2	<500	<40	14	Hypoprotidique, sans gluten, salé
Préparation de type pain de mie (Valpiform)	4,5	3,9	48,1	450	40	-	Sans gluten, salé
Coquillettes - Nouilles (Glutafin)	7,9	1,6	78,6	15	10	-	Sans gluten
<b>Viandes-Légumes homogénéisés</b>							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	119	121	15	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	138	101	23	
<b>Légumes homogénéisés</b>							
- Haricots verts (Guigoz)	1,1	0,7	7,2	97,2	123	44,5	
- Jardinière de légumes (Guigoz)	0,8	0,2	7	105	140	14,1	
- Légumes assortis (Gallia)	1	0,15	7,4	141	225	22	
<b>Fruits homogénéisés</b>							<b>Vitamine C (en mg)</b>
- Coing pomme (Jacquemaire)	0,3	0,185	22,5	2	135	11	9
- Ananas - Bananes sans sucre (Gallia)	0,7	0,1	13,3	3	280	11	14
<b>Jus de fruit</b>							<b>Vitamine C (en mg)</b>
- Pommes-pruneaux (Blédina)	0,4	-	15,2	1	140	-	6
- Raisin-abricots (Blédina)	0,2	-	13,8	1,2	100	-	7
- Ananas-orange (Gallia en biberon)	0,2	-	12,4	2	-	-	20
<b>Compléments oraux</b>	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 200 mL			en mg pour 200 mL			
Nutridoral HP/HC(Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées au fruit sans lactose
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel sans lactose (Nutricia)	20	7	29,4	100	400	604	

\*nc : non connu

23/01/2009

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE : ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC		Page 5/9

**ANNEXE 4**

Aliments (100 g)	kJ	eau	Prot.	Gluc.	G. S	G. C.	Fib.	Lip.	AGSat	AG MI	AG PI	CS	Na	Mg	P	K	Ca	Fe	vit. A	vit. E	vit. C	vit. B1	vit. B2	vit. PP	vit. B5	vit. B6	vit. B12	vit. B9
Aliments (100 g)	Valeur énergétique métabolisable	Eau	Protides	Glucides disponibles	Glucides simples	Glucides complexes	Fibres Alimentaires	Lipides	Acides Gras saturés	AG monoinsaturés	AG poly insaturés	Cholestérol	Na	Mg	P	K	Ca	Fe	retinol et équivalent β carotène	Tocophérol	Ac. Ascorbique	Thiamine	Riboflavine	Niacine	Acide pantothénique	Pyridoxal	Cyano cobalamine	Acide folique
	kJ	%	en g									en mg						en ER	en mg					en µg				
<b>Viandes - Volailles</b>																												
agneau, côtelette, crue	866	68	15	0	0	0	0	16,5	8	6,3	0,77	78	75	16	170	320	9	2	0	0,15	0	0,13	0,18	4,3	1	0,2	1,5	3
agneau, côtelette, grillée	976	61	22,6	0	0	0	0	16	7,8	6,1	0,75	83	90	17	177	333	9	2,4	0	0,2	0	0,1	0,21	5	1	0,2	1,7	3
bœuf, entrecôte, grillée	850	62	24,3	0	0	0	0	11,8	5	5,6	0,47	70	50	21	180	320	8	2,6	0	0,4	0	0,07	0,3	6	1	0,3	2	16
bœuf, faux filet, grillé	700	64	28,1	0	0	0	0	6	2,6	2,7	0,27	60	60	25	240	400	6	3	0	0,3	0	0,09	0,3	4,5	0	0,4	2	15
bœuf, flanchet, cru	814	66	19,6	0	0	0	0	13	5,7	5,9	0,52	65	70	19	200	320	9	2,5	0	0,3	0	0,08	0,2	4,1	1	0,3	2	9
bœuf, flanchet, cuit	966	57	29,4	0	0	0	0	12,6	5,3	6	0,5	80	52	19	170	250	17	3,5	0	0,4	0	0,06	0,3	3	1	0,3	2	7
bœuf, rosbif, rôti	628	66	28	0	0	0	0	4,1	1,7	1,9	0,16	55	65	25	230	400	5	3,5	0	0,5	0	0,08	0,24	5	1	0,4	2	14
porc, côtelette, crue	878	65	19	0	0	0	0	15	5,8	6,8	1,3	80	69	21	166	285	9	1,3	0	0,1	m	0,74	0,19	4,2	1	0,43	1,2	4
porc, côtelette, grillée	1031	56	28	0	0	0	0	15	5,8	6,8	1,3	84	72	24	220	400	11	1,1	0	0	0,59	0,24	5,7	1	0,3	0,8	6	
porc, filet, maigre, cru	475	74	21	0	0	0	0	3,2	1,3	1,5	0,28	65	125	25	290	420	8	1,2	0	0,1	m	1	0,26	4,3	1	0,45	0,7	4
porc, filet, rôti, maigre	667	65	28,8	0	0	0	0	4,8	1,7	2,2	0,58	73	65	25	290	540	9	1,5	0	0,1	0	0,9	0,4	4,7	1	0,4	0,6	6
veau, filet, cru	458	75	20,4	0	m	m	0	3	0,95	1,1	0,37	80	92	25	210	328	16	0,8	0	0,15	0	0,08	0,26	8,6	1	0,54	1,2	14
veau, filet, rôti	675	65	28,4	0	0	0	0	5,2	1,8	2	0,62	98	93	25	236	375	17	1,3	0	0,2	0	0,07	0,29	8,6	1	0,4	1,2	10
steak haché 15%, cru	850	65	18	0	m	m	0	14,7	6,2	7	0,59	63	62	19	186	300	9	2,3	0	0,7	0	0,08	0,2	3,9	0	0,38	2	10
steak haché 20%, cru	1044	61	17	0	0	0	0	20,4	8,6	9,7	0,82	69	68	18	140	270	7	1,8	0	0,19	0	0,06	0,18	4	0	0,35	2	8
steak haché 20%, cuit	1282	53	21	0	0	0	0	25	10,5	11,9	1	86	82	22	171	331	9	2,2	0	0,2	0	0,05	0,21	3,9	0	0,3	1,9	8
canard, rôti, viande	795	64	25	0	0	0	0	6	2,3	1,6	0,76	85	90	19	202	262	11	2,1	24	0	0	0,33	0,43	5,4	2	0,3	1,3	30
dinde, rôtie, viande	607	66	29,4	0	0	0	0	2,9	1	0,74	0,96	76	63	27	217	305	17	1,3	0	0	0	0,07	0,19	7	1	0,4	1,2	9
poule, avec peau, bouillie	1267	51	25,8	0	0	0	0	22,4	6,5	9	4,5	76	76	19	200	182	13	1,5	160	0,4	0	0,08	0,21	6,6	1	0,3	0,2	5
poulet, rôti	678	66	26,4	0	0	0	0	6,2	1,8	2,9	1,2	90	80	24	200	300	12	1,3	7	0,2	0	0,07	0,17	7,7	1	0,4	0,3	8
<b>Abats - Charcuteries</b>																												
lardons fumés crus	1236	53,2	16,2	0,56	0,5	0	0	25,7	9,62	11,9	2,94	57	1376	16	177	256	8,4	1	5,5	0,3	0,85	0,24	10,2	10,2	0,6	0,3	0,83	2
foie, génisse, cru	568	70	21,1	3,5	0	3,5	0	4	1,5	0,64	0,84	300	96	17	358	325	7	7,2	10250	0,5	25	0,26	2,9	14	8	0,8	81	266
foie, génisse, cuit	642	64	23,6	3,8	0	3,8	0	4,7	1,8	0,68	1	290	102	18	388	346	7	7,7	11033	0,5	20	0,2	3	12	7	0,7	67	254
jambon cuit supérieur, découenné dégraissé	474	73	21	0,4	0,4	0	0	3	1,1	1,4	0,36	50	786	21	212	280	7	1	0	0,18	11	0,9	0,2	6	0	0,5	0,3	30
jambon de Bayonne, cru, découenné et dégraissé	803	56	26,3	0,3	0,3	0	0	9,5	3,4	4,5	1	66	2700	22	230	250	9	1,4	0	0,2	13	1,2	0,3	8,7	1	0,6	0,5	2
boudin noir, cuit	1695	43	14	3	m	m	0	38	13,4	17,3	4,6	130	860	13	71	180	50	22	0	0,2	0	0,04	0,1	1,2	1	0	0,4	5
pâté de campagne	1358	52	14,3	2,4	1,5	0,9	0	29	11	13	3,3	134	710	19	231	233	15	5,7	4200	0,3	6	0,31	0,78	8,7	m	0,3	6	160
quenelle de volaille	822	66	6,8	15	1	14	m	12	m	m	m	m	515	10	74	86	37	0,8	20	0,37	0	0,04	0,09	1,1	m	0,1	m	m
saucisse de Strasbourg	1257	56	12,6	1	0	1	0	27,7	10,2	12,7	3,3	64	1000	10	173	100	37	1	0	0,25	0	0,3	0,2	2,4	1	0,1	0,5	2
saucisson sec	1758	33	26,3	1,6	0,1	1,5	0	34,7	12,9	15,5	4,2	70	2100	16	242	160	11	1,3	0	0,3	0	0,57	0,28	5,1	1	0,4	1,9	3

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE : ÉTUDE DE CAS	Durée : 3 heures 30	Coefficient : 2,5
CODE : 09DIE6EC		Page 6/9