



Foie de veau



Foie de veau, entier ou demi, frais, pièce de 2,5 à 5 kg.

Le foie de veau est le plus souvent détaillé en tranche, puis poêlé au beurre. Il peut être agrémenté d'une persillade ou simplement saupoudré de persil haché au départ.

TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	Fer	NUTRI SCORE	Fournisseurs Marque
BRAKE	48695	120 kcal	16,6 %	NC	2,1 %	NC	6,95	0,14 g	NC		ERKO FRAIS Marque NC
FRANCE FRAIS	169831	128 kcal	15,4 %	7,3 %	4,1 %	1,9 %	3,75	0,15 g	NC		LENAJA SAS Marque NC
PASSION FROID	52632	114 kcal	16,9 %	4,0 %	3,4 %	1,7 %	4,97	0,19 g	3,5 mg		PASSION FROID Le Boucher du Chef
RELAIS D'OR	937732	128 kcal	15,4 %	7,3 %	4,1 %	1,9 %	3,75	0,15 g	NC		LENAJA SAS Marque NC
TRANSFOURMET	101472	136 kcal	19,1 %	3,3 %	5,2 %	1,5 %	3,71	0,18 g	NC		BEAUVAILLET Beauvallet

COMPARAISON DES OFFRES

En restauration collective, le foie n'est pas un produit fréquemment proposé, notamment dans le milieu scolaire car, par manque d'habitude, il est souvent peu apprécié. S'il est vrai que c'est un aliment un peu particulier, il peut toutefois trouver sa place, à condition d'être bien cuisiné. Aussi, s'il est fréquent et plus pratique d'utiliser des tranches de foie surgelées, la mise en œuvre de foies présentés frais, en entier ou en demi comme c'est le cas de nos offres, apportera une différence gustative non négligeable. Bien sûr, ces

derniers se conserve moins longtemps et puis surtout, la découpe requiert un peu d'expérience et un couteau bien aiguisé. Néanmoins, vous pourrez débiter votre foie en tranches plus ou moins épaisses ou mieux, l'émincer, car c'est généralement comme cela que les enfants ou les personnes âgées le préfèrent. Côté texture, le produit sera normalement plus tendre et moins sec qu'une tranche de foie ayant subi une surgélation.

Le fer

Comme tous les abats rouges (rognons, langue, cœur, poumons...), le foie est riche en fer. Si l'on se réfère aux données de la table de composition nutritionnelle du CIQUAL, ce dernier en apporte entre 2,49 à 9,20 mg pour 100 g. Le fer est notamment nécessaire à la fabrication de l'hémoglobine au sein des globules rouges afin d'assurer le transport de l'oxygène dans l'organisme.

Catégories de populations	ANC*	Notes
Femmes	16 mg	ANC actualisés en 2016
Hommes et Femmes ménopausées	11 mg	ANC actualisés en 2016
Enfants de 3 à 17 ans	7 à 14 mg	ANC en cours d'actualisation

ANC : Apports Nutritionnelles Conseillés



GRAMMAGES RECOMMANDÉS

Hormis pour les enfants de + de 18 mois pour lesquels on ne proposera pas ce type de produits carnés, les grammages nets à consommer dans l'assiette recommandés pour les différentes catégories de population sont identiques à ceux indiqués pour le sauté d'agneau. Toutefois, avec une perte à la cuisson d'environ 14 %, les quantités à mettre en œuvre seront moindres. Comptez ainsi 58 g pour les maternelles, 82 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution (contre 117 g pour le déjeuner), et 117 à 140 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Notons également que les fréquences de présentation sont les mêmes que pour le sauté d'agneau.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pendant la période de la fête du citron, pensez à proposer à vos convives des steaks de foie déglacés au jus de citron de Menton (IGP).

Thèmes & Recettes

*Italie : Foie de veau à la vénitienne
La montagne : Foie de veau forestière*

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine matière première	Mise en œuvre	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Fournisseurs Marque
BRAKE	48695	cru, demi foie	foie de veau 100 %	UE	trancher très finement, poêler à l'huile d'olive et au beurre	15 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,9 kg, 1 pièce par carton	ERKO FRAIS Marque NC
FRANCE FRAIS	169831	cru, demi foie	foie de veau 100 %	UE	NC	12 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,5 kg, 4 pièces par carton	LENAJA SAS Marque NC
PASSION FROID	52632	cru, foie entier	foie de veau 100 %	Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Italie, Irlande, Luxembourg, Pays-Bas, Suède,	poêler, griller ou pocher	12 jours	frais, barquette plastique pièce +/- 4 kg, 4 pièces par carton	PASSION FROID Le Boucher du Chef
RELAIS D'OR	937732	cru, foie entier	foie de veau 100 %	UE	NC	12 jours	frais, barquette plastique pièce 3,5 à 4,5 kg, 1 pièce par carton	LENAJA SAS Marque NC
TRANSFOURMET	101472	cru, foie entier	foie de veau 100 %	UE	ouvrir l'emballage quelques minutes avant la mise en œuvre, poêler ou griller	28 jours	frais, sous vide, pièce de +/- 5 kg 1 pièce par carton	BEAUVILLET Beauvallet