

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE
--

**E5A – U51 : ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE
SYNTHÈSE
ÉTUDE DE CAS**

SESSION 2025

Durée : 3 heures 30

Coefficient : 2,5

Matériel autorisé :

- L'usage d'une calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
- L'usage d'une calculatrice sans mémoire type collège est autorisé.

Aucun document n'est à rendre avec la copie.

**Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1 à 12.**

Le sujet est composé de 2 parties et 4 annexes.

Alimentation durable

La mairie de la ville de N. propose aux adolescents différentes activités d'été. Un camp intitulé « Vacances et colo » sensibilise les jeunes aux problèmes environnementaux et au développement durable. Différentes activités leur sont proposées : randonnées, découverte de la faune et de la flore, collectes de déchets sur la plage, recyclage, ateliers sur l'alimentation durable...

Ce camp accueille pour deux semaines, 30 filles et garçons de 15 à 17 ans. Deux cuisiniers se relaient pour assurer, chaque jour la fabrication des repas. Les déjeuners et dîners, à menu unique, sont à 5 composantes. Un goûter est proposé chaque jour.

Le diététicien de la municipalité élabore les menus en collaboration avec les cuisiniers. Il assure la formation des cuisiniers aux différents choix alimentaires, aux techniques culinaires et règles de préparation utiles.

Les produits locaux, en circuit court sont favorisés. Il intervient ponctuellement pour promouvoir une alimentation saine et durable. Il choisit d'animer, lors de ce séjour, deux ateliers auprès des adolescents : le premier porte sur les plats protidiques végétariens et le second sur la prévention du gaspillage.

1 – Alimentation des adolescents (30 points)

1.1. Justifier les besoins nutritionnels des convives. (10 points)

1.2. Afin de répondre aux exigences de la loi ÉGalim, le diététicien apporte des conseils aux cuisiniers dans l'objectif de varier les plats végétariens proposés aux adolescents. (8 points)

1.2.1. Lister 4 catégories de plats protidiques végétariens et donner deux exemples de préparation pour chacun d'eux.

1.2.2. Proposer deux exemples de « menu déjeuner », le premier intégrant une préparation végétarienne « maison », le second intégrant le plat A ou B de l'annexe 1.

1.2.3. Comparer l'apport protidique de ces deux menus.

1.3. Lors du premier atelier, le diététicien met l'accent sur l'intérêt du fait-maison, et souhaite sensibiliser les adolescents sur la consommation de produits végétariens industriels. Pour animer son atelier, il utilise les plats A et B de l'annexe 1. (9 points)

1.3.1. Justifier l'intérêt de consommer des préparations « maison ».

1.3.2. Lister les recommandations à formuler concernant le choix de plats protidiques végétariens industriels : fréquences de consommation, mentions de l'étiquetage à prendre en compte.

1.4. Le thème du gaspillage est abordé sous forme d'un atelier de réflexion impliquant les adolescents. L'objectif de cet atelier est de réfléchir à des mesures de prévention de gaspillage applicables à la maison (annexe 2).

Présenter six mesures de prévention. **(3 points)**

2 – Prise en charge de Jérôme (20 points)

La présence du diététicien facilite l'accueil d'adolescents porteurs d'allergies ou de pathologies liées à la nutrition. Un suivi individuel est proposé et des adaptations thérapeutiques des menus standards mises en place.

Jérôme, 17 ans, participant au séjour, est porteur de la maladie cœliaque depuis l'enfance. Il suit une alimentation sans gluten avec des produits ordinaires et des produits spécifiques.

2.1. Le budget restreint de la structure limite l'achat de produits diététiques. Le diététicien propose aux cuisiniers un document récapitulatif sur le choix des aliments en cas de maladie cœliaque.

Rédiger la partie du document concernant les féculents (aliments autorisés / à supprimer). **(6 points)**

2.2. Pour la réalisation des repas de Jérôme, des précautions sont indispensables afin d'assurer le respect de son alimentation thérapeutique.

Justifier les mesures nécessaires. **(5 points)**

2.3. Pour permettre à tous les jeunes de partager le même goûter, le diététicien leur propose de réaliser un goûter sans gluten. **(9 points)**

2.3.1. Créer une fiche recette permettant la confection d'une pâtisserie. Cette pâtisserie devra apporter 250-300 kcal par personne.

2.3.2. Justifier le choix de la préparation.

ANNEXE 1 – Préparation industrielle A

2 GALETTES VÉGÉTALES À BASE DE POIS CHICHES ET LENTILLES CORAIL

INGRÉDIENTS

Semoule de blé*, pois chiches* (18%), lentilles corail* (14%), butternuts* (11%), purée de carottes*, lait de coco* (4%), tapioca*, concentré de tomates*, farine de blé*, gluten de blé*, huile de tournesol*, fibre de pois, sel marin, curcuma*, curry*, gingembre*, poivre noir* (0,06%). Huile de friture : huile de tournesol*. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Allergènes : en gras.
Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde.

VALEURS ÉNERGÉTIQUES & NUTRITIONNELLES MOYENNES Pour 100 g

Énergie	1240 kJ / 298 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	19 g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	7,0 g
Protéines	8,1 g
Sel	0,92 g

RICHE EN FIBRES

POIDS NET : 170g

SERVICE CONSOMMATEUR
10, rue Pierre Semard
69007 Lyon

GALETTES DE LENTILLES CORAIL
Butternut & Coco

NUTRI-SCORE
A
B
C
D
E

LENTILLES CORAIL FRANÇAISES

SANS ADDITIFS

SANS SOJA

2x POIDS NET : 170g

BIO

BURGER INDIEN **IDÉE RECETTE !**

- ✓ Ouvrez le pain burger en deux.
- ✓ Disposez les épinards, les concombres, les oignons rouges et de la sauce curry.
- ✓ Ajoutez votre galette de lentilles corail

FACILE À CUISINER

- ✓ Faire dorer vos délicieuses galettes dans une poêle chaude, à couvert.
- ✓ 3 min de chaque côté à feu moyen sans matière grasse !

6 min SANS M.G.

ENGAGÉ POUR UNE AGRICULTURE LOCALE
On travaille main dans la main avec des producteurs de légumineuses françaises.

DÉCARBONER LES ASSIETTES
Manger moins de viande, c'est un premier pas vers une alimentation durable.

SUPER LÉGUMINEUSES !
Sources de protéines végétales et de fibres, pour une alimentation équilibrée.

Suggestion de présentation

ANNEXE 1 – Préparation industrielle B (2 portions de 90 g)



On vous propose du plaisir dans l'assiette (et pas qu'un peu !)

1. **Ultra gourmaaaand**, mieux pour les animaux et la planète.
2. **Facile & pratique** : c'est le 100% végétal qui vous régale !

Ingrédients

Eau, farine de blé, protéines de blé (10%), huiles végétales (tournesol, colza), fibres de bambou, stabilisant : méthylcellulose, fibres de pois, fibres de plantain, levure, correcteur d'acidité : vinaigre tamponné, arômes naturels, sel, antioxydant : extrait de romarin. Ce produit peut contenir des traces de : **céréales contenant du gluten, lait, sésame, soja.**

Spécialité végétale panée à base de protéines de blé, préfrite.

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g :

Energie	_____	965 kJ / 232 kcal
Matières grasses	_____	13 g
dont acides gras saturés	_____	1,2 g
Glucides	_____	15 g
dont sucres	_____	0,6 g
Fibres alimentaires	_____	6,8 g
Protéines	_____	9,7 g
Sel	_____	0,93 g

Mode de conservation

Conserver au frais (+1°C à +4°C)
 À consommer rapidement après ouverture.
 Produit décongelé - Ne pas recongeler.
 Conditionné sous atmosphère protectrice.

À consommer jusqu'au :
voir sur le côté de la barquette

Mode de cuisson



À la poêle
6 min

Cuire dans une poêle chaude à feu fort, avec de la matière grasse. Retourner régulièrement.



Au four
12 min

Préchauffer le four à 200°C puis enfourner. Retourner à mi-cuisson.

Cuire à coeur avant consommation.

ANNEXE 2 – Une alimentation plus durable en 10 questions. Extraits du guide pratique édité par l'ADEME (Agence de la transition écologique) – Édition août 2023

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5819-une-alimentation-plus-durable-en-10-questions.html>
(consulté le 01/09/2024)

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs: producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En France, l'objectif fixé par tous ces acteurs et les pouvoirs publics est de réduire de 50% le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire avant 2030* (2025 pour la restauration collective et les distributeurs).

** Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2013, repris dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) de 2020*

Une loi anti-gaspionnière en France

Depuis la Loi Garot de février 2016, les enseignes de la grande distribution de plus de 400 m² sont concernées par la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec:

- interdiction de détruire les invendus consommables (concerne également les industries et la restauration collective),
- impossibilité pour les fabricants d'interdire le don de produits de marque distributeur,
- généralisation des conventions de dons alimentaires...

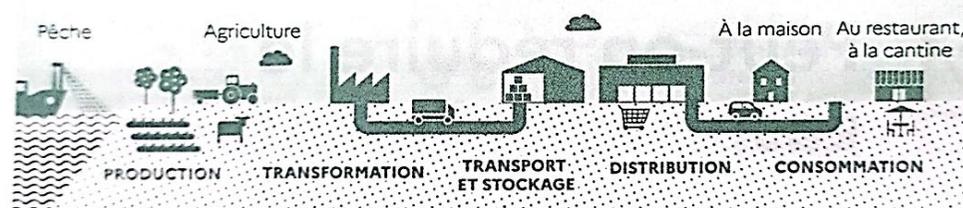
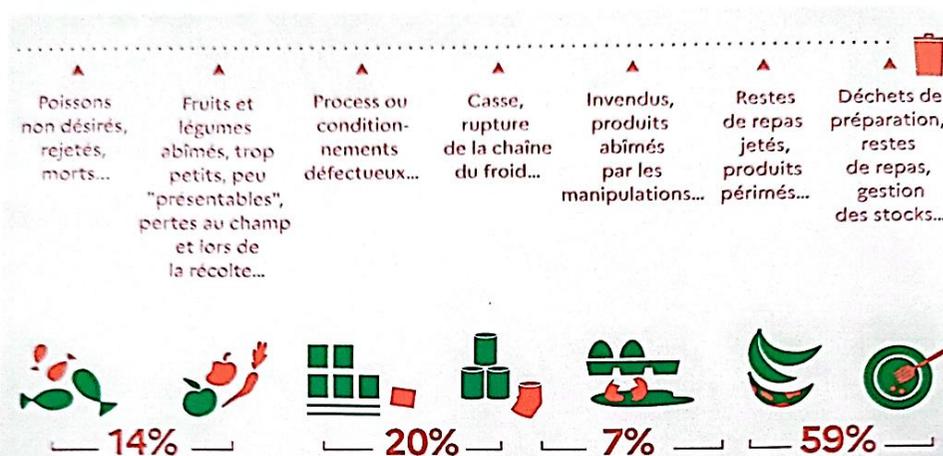
QUE GASPILLE-T-ON À LA MAISON ?



Source: Étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages, ADEME, octobre 2014 (à partir d'une étude réalisée sur 20 foyers français)

GASPILLAGE ET PERTES ALIMENTAIRES

(en% du poids total gaspillé)



Source: Eurostat, 2023

ANNEXE 3

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT À LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS en g pour 100 g ou 100 ml – RÉFÉRENCES 2020

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	En g pour 100 g ou 100 ml			En mg pour 100 g			
Lait poudre BEBA LF (ex. AL 110) (Nestlé)	10,9	25,4	59	170	600	420	Sans lactose Enrichi en fer 5,6 mg/100 g
Lait poudre Modilac Expert SL	12,5	26	50,8	140	535	400	Sans lactose
Protifar poudre (Nutricia)	87,2	1,6	< 1,5	100	140	1 350	Goût neutre
Resource Dextrine Maltose (Nestlé)	0,2	0	95	< 20	NC	NC	Dextrine-Maltose
Clinutren Thickenup Clear poudre (Nestlé)	1	0	62	1 060	400	NC	Épaississant instantané à froid et à chaud – Sans lactose
OptiFibres 100 % fibres de Guar (Nestlé)	< 1,5	0	6	< 200	< 500	NC	Fibres = 86 g – 1 dose = 5 g Sans gluten – Sans lactose Sans goût, sans odeur, incolore
Pain de mie sans gluten (Valpiform)	4	5,6	50	600	NC	NC	Sans gluten
Farine sans gluten (Schär)	1	0,5	82	4	NC	NC	Sans gluten – Sans lactose
Pâtes Pennes (Schär)	8,2	2,3	75	0	NC	NC	Sans gluten – Sans lactose
Mix farine hypoprotidique (Taranis)	0,4	1,4	88,7	12	14	11	Hypoprotidique – Sans gluten
Coquillettes hypoprotidiques (Taranis)	0,1	0,9	87	59	5	18	Hypoprotidique – Sans gluten
Compléments Nutritionnels Oraux							
Fortimel Extra (Nutricia)	9	5,2	16,7	60	208	216	Bouteille 200 ml – 7 parfums Fer : 1,6 mg – Sans gluten
Fortimel Protein (Nutricia)	14,4	9,4	24,4	40	105	350	Bouteille 200 ml – 8 parfums Fer : 2,1 mg – Sans gluten
Fortimel Energy sans lactose (Nutricia)	5,8	5,8	18,4	90	159	91	Bouteille 200 ml – 4 parfums Fer : 2,4 mg – Sans gluten
Clinutren HP HC (Nestlé Health Science)	10	7,5	23	85	200	110	Bouteille 200 ml – Parfums variés Fer : 1,4 mg S/lactose, S/gluten, S/fibres
Ressource 2.0 fibres (Nestlé Health Science)	9	8,7	21,4	100	210	NC	Bouteille 200 ml – Parfums variés Fer : 1,4 mg – Sans gluten
Clinutren Fruit (Nestlé Health Science)	4	0	33,5	< 25	60	44	Bouteille 200 ml – 8 parfums Sans lipides
Fortimel Crème (Nutricia)	9,3	5	19	80	215	200	Pot 125 g ou 200 g – 6 parfums Fer : 2,5 mg
Fortimel Yog (Nutricia)	5,9	5,8	18,7	105	201	108	Bouteille 200 ml – 3 parfums Fer : 2,4 mg
Delical Potage HP HC (BS Nutrition)	7	5,5	18,5	155	176	150	Bol 300 ml – 4 parfums Sans gluten – Pauvre en lactose
Delical Mixé HP/HC (Nectarys)	9,2	6,7	17	204 (Moy.)	203 (Moy.)	100 (Moy.)	Plat 300 ml – 4 parfums

*CIQUAL 2020 – NC = non connu – Moy. : moyenne

ANNEXE 4 – Table de composition des aliments (CIQUAL 2020)

Aliments (100 g)	E	F	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI	AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	F	C	B1	B9	B12
Nutriments	Énergie	Énergie	Eau	Protéines	Glucides totaux	Sucres	Amidon	Fibres	Lipides totaux	Acides gras saturés	Acides gras monoinsaturés	Acides gras polyinsaturés	Acide linoléique (W6)	Acide α linoléique (W3)	Cholestérol	Sodium	Calcium	Fer	Magnésium	Phosphore	Potassium	Zinc	Vitamine A totale	Vitamine E	Vitamine C	Vitamine B1	Folates	Vitamine B12
Unités	kJ	kcal		g											mg										µg ER	mg	µg	
LÉGUMES																												
Avocat, pulpe, cru	823	195	70	1,6	0,8	0,4		3,6	20,6	4,51	12,30	2,83	2,68	0,15		6	9	0,3	21	38	430	0,43	0	2,23		0,05	70	
Betterave rouge, cuite	161	38	88	1,4	7,1	6,7		2,5	0,4	0,15	0,13	0,07	< 0,01	< 0,01	0	90	24	0,3	17	18	320	0,29	0				12	
Carotte, crue	140	33	88	0,6	7,6	6	0,4	2,7		< 0,01	< 0,01	< 0,1	< 0,01	< 0,01	0	43	25	0,2	10	22	230	0,18	691	0,27	2	0,03	59	
Carotte, cuite	57	14	93	0,6	2,6	1,3		2,8	0,1	0,02	0,00	0,06			0	20	32		8	18	96		278	0,56			23	
Concombre, pulpe et peau, cru	58	14	96	0,6	2,5	1,67	0,83	0,6	0,1	0,04	0,00	0,04	0,02	0,02	0	5	19	0,1	14	25	157	0,10	4	0,09	8	0,02	12	
Endive, crue	68	16	94	1,2	2,8	2,4		1,1		< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0		20	0,1	8	23	150	0,13	0		2	0,07	26	
Légume cuit (aliment moyen)																												
Macédoine de légumes, appertisée	145	34	87,3	2,1	5,8	2,5	0,5	2,7	0,3	0,07	0,04	0,09			0	18,6	30	0,5	17	52	261	0,3	155	0,4	9	0,05	29	
Maïs doux, en épis, cuit	431	102	73	3,4	18,6	4,54		2,4	1,5	0,20	0,37	0,6			0	1	3	0,5	26	77	218	0,62	6	0,09	6	0,09	23	
Petits pois, cuits	212	50	83	5,8	4,7	1,8	2,8	5,8	0,9	0,21	0,02	0,1	0,09	0,01	0	7	33	1,2	32	96	135	0,80	35		2	0,13	66	
Salade ou chicorée frisée, crue	75	18	93	1,5	2,4	0,7		2,45	0,3	0,06	0,01	0,11	0,08	0,01	0	34	76	0,9	23	38	367	0,61	286	2,26	19	0,07	126	
Tomate bouillie/cuite à l'eau	68	16	94	1,0	2,8	2,49	0	0,7	0,1	0,02	0,02				0	11	11	0,7	9	28	218	0,14	24	0,56	23	0,04	13	
Tomate, crue	67	16	94	0,9	2,5	2,48	0	1,2	0,3	0,06	0,04	0,12	0,09	0,01	0	3	8	0,1	10	27	256	0,09	37	0,66	16	0,04	23	
LÉGUMINEUSES et TUBERCULES																												
Haricot blanc, bouilli/cuit à l'eau	361	85	67	6,8	12,0	0,3	11,4	13,8	1,1	0,25	0,15	0,61	0,24	0,37	0	9	120	1,7	33	110	260	0,67	0			0,03	31	
Haricot blanc, sec	1139	268	11	19,1	43,9	1,92	42	16,8	1,8	0,22	0,07	0,36			0	11	183	8,0	187	363	1660	3,23	0	0,28	2	0,44	307	
Lentille, bouillie/cuite à l'eau	375	88	70	9,0	12,2	1,8		7,9	0,4	0,05	0,06	0,18			0	2	26	1,4	36	180	222	0,98	0	0,11	2	0,17	181	
Lentille, sèche	1343	316	9	25,4	50,6	1,25	49,3	7,63	1,3	0,13	0,19	0,53			0	74	45	6,5	62	326	674	3,17	2	0,49	5	0,69	257	
Patate douce, cuite	242	57	78	1,7	12,2	6,11	6,14	2,9	0,2	0,04	0,00	0,08			0	32	33	0,7	23	43	353	0,26	875	0,83	16	0,08	6	
Pois cassé, bouilli/cuit à l'eau	480	113	65	8,6	16,3	3,85		7,95	1,5	0,16	0,33	0,66			0	5	25	2,1	21	134	327	0,65	1	0,19	1	0,15	119	
Pois chiche, bouilli/cuit à l'eau	556	131	62	8,3	17,7	0,3	14,9	8,2	3,0	0,46	0,82	0,51	1,50	0,08		11	72	1,3	44	140	170	1,10	1	1,22		0,06	84	
Pomme de terre, bouillie/cuite à l'eau	327	77	78	1,8	16,7	0,86	15,8	1,8	0,3	0,09	0,00	0,04	0,03	0,01	0	21	6	0,3	17	37	363	0,15	0	0,01	3	0,08	31	
FRUITS																												
Banane, pulpe, crue	353	83	76	1,1	19,7	15,6	3,8	2,7		< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0		5	0,2	28	29	320	0,14	2		7	0,05	19	
Compote de pomme	427	100	73	0,2	24,4	20,7	1,25	1,53	0,2	0,02	0,01	0,05	0,04	0,01	0		4	0,1	5	6	104	0,03	0	0,18	15	0,02	1	
Fruit cru (aliment moyen)																												
Fruits, au sirop, appertisé	0	0	80													3,5	14,5	0,18	12	20	197	0,11	52	0,3	21	0,03	22	
Orange, pulpe, crue	149	35	87	0,8	8,0	7,6		2,7		< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0		66	0,6	15	38	180	0,25	0	0,19	48	0,05	26	
Poire, pulpe et peau, crue	204	48	84	0,5	10,9	9,01	0	2,9	0,3	0,07	0,06	0,12	0,10	0,02	0	2	6	0,1	8	15	132	0,10	1	0,41	5	0,02	12	
Pomme, pulpe et peau, crue	211	50	85	0,3	11,6	9,35	0,05	1,4	0,3	0,05	0,01	0,15	0,06	0,01	0	2	5	0,1	6	14	119	0,03	2	0,37	6	0,02	6	
Raisin, cru	285	67	81	0,7	15,7	15,5	0	0,9	0,2	0,05	0,01	0,05			0	2	10	0,4	7	20	191	0,07	3	0,19	3	0,07	2	
FRUITS SECS et OLÉAGINEUX																												
Abricot, dénoyauté, sec	1073	252	25	2,9	59,1	34,3		8,3	0,5	0,19	0,12	0,15	0,09	0,06	0		71	1,4	41	79	1400	0,35	180	5,52			9	
Amande (avec peau)	2431	575	5	18,8	9,5	4,2		12,5	51,3	4,11	34,40	10,5	10,50	< 0,01	0		260	3,4	270	510	800	3,50	1	22,3		0,15	120	
Lin, graine	1846	437	6	20,2	6,6	1,55	0	27,3	36,6	3,17	6,51	24,9	4,31	16,70	0	21	228	10,2	372	595	641	6,05	0	0,31	1	1,22	94	
Noix, séchée, cerneaux	2900	686	4	13,3	6,9	3		6,7	67,3	6,45	14,10	43,6	36,10	7,50	0		75	2,2	140	360	430	2,70	2	1,67	1	0,30	120	
Pruneau, sec	985	232	35	1,6	55,4	38,1		5,1	0,4	0,16	0,14	0,05	0,05	< 0,01	0		50	0,4	30	66	610	0,28	1	0,41		0,03		

Aliments (100 g)	E	E	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI	AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	E	C	B1	B9	B12
Raisin, sec	1330	313	16	3,0	73,2	70,3	0,5	4,2	0,9	0,31	0,34	0,18	0,17	0,01	0	5	54	1,7	35	82	960	0,24	0	1,67		0,08	82	0,01
FÉCULENTS																												
Amidon de maïs ou féculé de maïs	1533	361	9	0,4	89,2	0	87	0,8	0,3	0,01	0,02	0,03	0,00		0	10	6	0,4	4	56	4	0,28	0	0	0	0,00	1	
Biscotte classique	1693	399	3	9,8	76,6	6,8	59,5	3,1	5,9	1,98	2,69	0,92	0,85	0,07	0	509	29	1,1	24	100	160	0,79	0	0,83	0	0,12	22	
Biscotte complète ou riche en fibres	1572	370	4	11,7	67,0	4,32	60,8	8,84	6,2	2,61	1,15	0,69	0,66	0,03		492	41	3,1	115	260	350	1,90	0	0,68		0,15	26	
Farine de blé tendre ou froment T150	1355	319	11	11,4	64,9	1,77	56,9	10,2	1,5	0,22	0,17	0,62	0,61	0,04		14	32	2,7	85	323	407	2,50	0	1,04		0,34	52	
Farine de blé tendre ou froment T45	1475	347	11	9,1	75,9	0,41	69,3	2,5	0,8	0,13	0,08		0,28	0,01	0	39	17	1,2	25	117	155	0,76	0	0,43	0	0,12	18	
Farine de blé tendre ou froment T80	1458	343	11	10,0	73,2	1,77	70,6	4,2	1,2	0,17	0,11		0,45	0,03			25	1,5	46	153	206	1,30	0	0,79		0,26	54	
Flocon d'avoine	1458	343	10	13,3	57,9	0,97	56,9	10,2	6,5	1,13	2,08	2,5	2,40	0,10	0	6	84	4,1	148	422	377	3,33	0	0,59	0	0,43	40	
Pain complet ou intégral (à la farine T150)	964	227	37	8,4	44,3	2,2	35,1	6,9	1,8	0,52	0,44	0,72	0,66	0,06	0	448	39	2,1	51	180	240	1,40	0	0,29		0,11	36	
Pain de mie, complet	1042	245	35	8,5	43,7	5,69	34,7	6,23	4,1	0,96	1,21	0,76	0,66	0,10		471	141	1,6	52	160	226	1,10	0	0,5		0,17	25	
Pain de mie, courant	1147	270	33	7,1	52,3	7,8	33,5	1,8	3,6	0,58	1,80	1	0,79	0,21	3	459	88	0,7	17	75	120	0,47	0	0,12		0,12	13	
Pain, baguette, courante	1185	279	28	8,3	58,3	2,3	48,3	2,7	1,4	0,45	0,32	0,53	0,49	0,04	0	518	22	1,2	23	110	180	0,73	0	0,32		0,17	27	
Pâtes sèches complètes cuites, sans sel	509	120	68	4,6	23,4	0,6	21,6	3,3	0,9	0,10	0,08	0,21	0,20	0,01			22	1,0	36	110	65	0,99	0			0,07	11	0,02
Pâtes sèches standard, crues	1382	325	17	11,5	65,8	2,12	62,5	3	1,8	0,37	0,39	0,76	0,72	0,04	0	9	21	1,5	58	165	219	1,31	0	0,2	0	0,12	24	
Pâtes sèches standard, cuites, non salées	514	121	68	4,0	25,0	0,6	21,7	1,9	0,6	0,11	0,09	0,2	< 0,01	< 0,01	1		17	0,4	17	59	34	0,47	0			0,03	24	0,01
Quinoa, bouilli/cuit à l'eau, non salé	595	140	62	4,7	27,9	0,87	24,3	3,8	1,1	0,14	0,31	0,56	0,49	0,07	0	6	23	1,6	71	180	220	1,20	0	0,88		0,14	50	
Riz blanc, cru	1480	348	13	7,0	78,0	0,16	77,8	1,05	0,9	0,20	0,27	0,3	0,29	0,01	0	2	33	1,6	31	118	121	1,41	0	0,08	0	0,15	19	
Riz blanc, cuit, non salé	606	143	64	2,9	31,8			27,7	0,8	0,4	0,08	0,08	< 0,01	< 0,01	1		14	0,0	7	35	16	0,26	0			0,03	10	0,03
Riz complet, cuit, non salé	647	152	60	3,2	32,6		30,4	2,3	1,0	0,17	0,31	0,31	0,29	0,02	1		13	0,3	49	120	43	0,62	0	0,08		0,07	29	0,09
Semoule de blé dur, crue	1450	341	12	10,9	71,6	1		3,37	1,3	0,21	0,14	0,52	0,49	0,03	0	1	17	0,9	27	102	152	2,18	0	0,1	0	0,25	57	
VIANDES / PRODUITS DE LA MER / ŒUFS / CHARCUTERIES / SUBSTITUTS																												
Agneau, collier, braisé ou bouilli	1544	365	41	33,6				0	25,6						93			0,7				7,14	0	0,36		0,10		2,06
Agneau, côtelette, grillée	1015	240	58	25,7				0	15,2	6,52	4,19	0,51	0,35	0,11	49		20		20	184		3,50	6					2,80
Agneau, gigot, rôti/cuit au four	716	169	66	26,8	0,0	0		0	6,9	2,63	2,54	0,63	0,34	0,05	98	76	22	1,4	31	183	301	4,01	0	0,13	0	0,10	17	1,88
Bœuf, braisé	1017	240	56	32,1	0,0			0	12,4	5,72	4,95	0,33	0,31	0,02				5,9	24			10,50	0					
Bœuf, rosbif, rôti/cuit au four	497	117	73	21,9	0,3			0	3,2	0,62	0,67	0,29	0,09	0,02	18	70	10	3,1	32	203	369	5,43	0	0,2		0,10	9	1,30
Bœuf, steak haché 15 % MG, cuit	1013	239	59	23,6	0,0	0		0	16,1	7,08	6,62	0,96	0,30	0,06	76	84	15	2,6	30	198	318	4,90	3	0,12	0	0,05	9	2,30
Bœuf, steak haché 5 % MG, cuit	656	155	69	25,5	0,0	0		0	5,9	2,67	2,59	0,31	0,18	0,04	88	65	7	2,8	22	180	347	6,43	3	0,12	0	0,04	7	2,47
Bœuf, steak ou bifteck, grillé	543	128	69	27,6				0	2,0	0,90	0,83	0,06	0,05	0,00	91	64	7	2,2	29		371	5,39	0					2,70
Boudin noir, sauté/poêlé	1038	245	62	11,9	3,8	2,86	0,5	0	20,3	7,46	9,13	2,72	2,19	0,29	74	525	27	22,8	9	27	155	0,70	7	0,13	0	0,05	25	0,20
Cabillaud, rôti/cuit au four	402	95	76	22,3		0	0	0	0,6	0,13	0,09	0,19	0,01	0,00	56	91	18	0,3	29	164	297	0,50	8	0,7	1	0,06	10	1,53
Cheval, viande, rôtie/cuite au four	584	138	69	28,0	0,0			0	2,9	2,41	0,12	0,08	0,05	0,03	84	40	5	3,4	28	214	333	3,10	18	1,15		0,15		4,05
Crevette, cuite	399	94	75	19,0	1,9			0	1,2	0,31	0,28	0,44	0,00	0,00	159	541	240	2,0	61	57	254	1,69	0	2,48	1	0,02	15	1,64
Dinde viande crue	464	110	75,4	22,4	0,8				1,9	0,5	0,5	0,6	0,4	0,05	65	106	10,5	0,82	24	170	233	22,2	9	0,15	0	0,07	11	1,62
Dinde, escalope, sautée/poêlée	526	124	66	28,5	0,0			0	1,1	0,51	0,29	0,23	0,21	0,02	73	65	5	0,5	44	293	462	1,22	0	0,08	1	0,05		0,61
Dinde, viande, rôtie/cuite au four	641	151	67	29,1	0,0	0		0	3,8	0,96	1,26	1,03	0,65	0,05	101	101	10	1,1	44	222	483	3,75	4	0,06	0	0,05	9	0,94
Foie, veau, cuit	514	121	68	19,0	4,5	0		0	3,0	0,98	0,35	0,78	0,68	0,04	288	82	7	4,5	22	302	341	4,60	10504	0,64	13	0,15	592	52,60
Jambon cuit supérieur, découpé/dégraissé	502	118	73	20,3	1,0	0,82	0	0,32	3,7	1,24	0,98	0,3	0,22	0,01	57	722		0,8	23	210	313	2,20	0	0,17		0,64	3	0,32
Jambon sec	975	230	53	28,7	0,5	0,33			12,6	4,99	5,87	1,12	1,08	0,04		2250							0					
Jaune d'œuf	1270	307	55	15,5	1,1	1	0	0	26,7	8,47	11,9	4,07	3,28	0,15	939	19	50	0,7	-	141	43	1	336	3,9	0	0,17	159	3
Lapin, viande cuite	707	167	68	20,5	0,5		0	0	9,2	3,42	2,64	2,74	1,83	0,18	76	63	14	2,3	22	200	340	1,79	0	1,22	0	0,10		2,20
Lardon nature, cuit	1370	324	48	23,8	2,0		0	0	24,5	12,60	8,12	2,6	2,41	0,02	81	1650	8	0,5	22	156	572	2,10	0	0,24		0,59		0,67
Maquereau, rôti/cuit au four	966	228	62	21,5		0	0	0	15,8	4,44	5,45	4,15	0,14	0,19	82	83	13	1,6	29	207	401	0,94	62	0,71	0	0,16	23	19,00
Merguez, bœuf et mouton, cuite	1196	283	55	19,8	1,8	1,6		0	21,8	12,00	8,00	0,81	0,53	0,17	71	930	38	2,0	23	128	513	3,30	70	1,7		0,06		1,45
Œuf, cru	584	140	76,3	12,7	0,27	0,27	0	0	9,83	2,64	3,66	1,65	1,38	0,61	398	124	76,8	1,88	11	204	134	1,01	182	1,43	0	0,05	34	1,45
Pâté ou terrine de campagne	1361	322	52	15,5	1,5	0,62	0,88	0	28,2	10,40	12,50	3,89	2,96	0,39	148	617	12	6,1	15	185	212	3,13	0	0,38	6	0,14	24	3,94
Porc, côte, grillée	895	211	59	29,6	0,0			0	10,3	4,11	4,31	1,37	0,95	0,24	82	57	7	0,7	29	260	470	2,40	0			0,76	10	0,66

Aliments (100 g)	E	E	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI	AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	E	C	B1	B9	B12	
Porc, échine, rôtie/cuite au four	1251	296	52	26,2		0		0	21,2		5,74		1,20	0,07	58	58	18	1,1	28	213	425	4,20	2	0,2	1	0,71	1	0,88	
Porc, rôti, cuit	693	163	64	30,5	0,7	0		0	4,3	1,32	1,60	0,31	0,25	0,01	66	32	7	0,6	33	204	330	1,74	1	0,11	0	0,89	0	0,33	
Poulet rôti, cuisse, viande et peau	904	214	62	25,9	2,0	0		0	11,3	4,44	4,28	1,97	1,41	0,15	122	91	15	1,2	25	200	324	2,16	9	0,19	3	0,06	5	0,42	
Poulet, filet, sans peau, sauté/poêlé	588	138	68	30,1	0,0			0	2,0	0,58	0,78	0,46	0,37	0,03	86	56	5	0,4	37	270	440	0,72	0	0,11	1	0,09	10	0,18	
Rillettes pur porc	1742	412	44	16,7	0,1				38,3	15,20	16,40	4,87	4,03	0,31	84	389	7	0,9	15	130	240	2,30	27	1,13	0,07	14	1,06		
Sardine, à l'huile, appertisée, égouttée	879	208	61	24,4	0,5	0	0	0	12,0	2,56	4,33	3,41	0,90	0,18	59	300	333	2,0	39	306	368	1,89	5	1,44	0		16	13,60	
Saucisse de Strasbourg ou Knack	1219	288	58	12,4	1,4	1,06		1,37	25,9	10,90	10,80	3,01	2,75	0,22	73	942	24	1,1	13	152	204	1,13	0	0,38	9	0,29	2	0,42	
Saucisse de Toulouse, cuite	1159	274	55	18,8	0,0	0		0	22,1	8,20	9,94	2,96	2,45	0,18	89	686	12	0,9	18	141	650	2,20	14	0,35		0,41		0,41	
Saucisson sec	1763	417	30	24,2	2,4	1,2	1,22	0,73	34,5	11,30	14,20	3,73	3,04	0,21	99	1900	14	1,3	32	237	583	2,70	0	0,16	5	0,62	2	0,67	
Saumon fumé	750	177	63	22,0	0,9	0	0	0	9,5	2,06	4,00	3,09	0,73	0,25	72	1410	6	0,2	38	214	551	0,24	15	2,85	0	0,23	26	3,35	
Saumon, cuit à la vapeur	828	196	64	23,0		0	0	0	11,5	2,39	4,70	3,3	0,39	0,18	36	52	9	0,4	21	270	390	0,39	5	2,05	0	0,22	12	3,05	
Thon, au naturel, appertisé, égoutté	471	111	73	26,8	0,0	0	0	0	0,4	0,09	0,08	0,12	0,00	0,00	50	251	6	0,8	24	155	207	0,45	7	1,2	0	0,03	16	2,53	
Tofu nature, préemballé	600	142	74	13,4	2,9	0,57			8,5	1,35	1,91	4,81	4,26	0,55	0	10	100	2,4	100	210	140	1,30	0	0,71		0,02	25		
Veau, escalope, cuite	622	147	65	31,0				0	2,5	0,82	0,69	0,46	0,16	0,01	75	59	11	1,0	30			3,21	0	0,11		0,20		2,00	
Veau, rôti, cuit	607	143	67	28,1	0,0			0	3,4	1,22	1,19	0,29			103	68	6	0,9	28	236	393	3,08	0	0,55	0	0,06	16	1,18	
PRODUITS LAITIERS																													
Camembert	1187	281	55	19,5		0	0	0	22,5	15,80	4,73	0,4	0,31	0,06	74	579	449	0,2	19	370	148	2,50	190	0,57	0	0,05	62	1,13	
Crème dessert au chocolat, rayon frais	545	129	73	3,4	19,9	16,5	1,8	0,72	3,9	2,60	1,07	0,1	0,07	0,01	11	59	123	1,6	25	100	260	0,48	24	0,1		0,04	7	0,08	
Dessert au soja, aux fruits, sucré, enrichi	353	83	81	2,7	12,9	11,6	0,9		2,3	0,79	0,39	0,84	0,85	0,11	0	28	87	0,4	13	63	89	0,21	1	0,19			13		
Dessert au soja, nature, non sucré	171	40	91	3,8	2,1	0,69	0,6	0,8	1,9	0,22	0,46	1,11	0,98	0,13	0	34	12	0,4	16	47	110	0,29	0	0,23			19		
Emmental ou emmenthal	1569	371	39	27,9			0	0	28,8	19,70	6,58	0,54	0,35	0,11	96	245	898	0,2	49	610	97	3,48	258	0,74	0	0,04	20	1,50	
Fromage blanc nature, 0 % MG	203	48	87	8,0	3,9	3,89			0,0	0,03	0,01	< 0,01			1	44	134	0,2	12	116	144	0,49	4			0,04	24	0,40	
Fromage blanc nature, 3 % MG environ	319	75	84	8,0	3,5	3,46	0		3,3	2,12	0,87	0,09	0,07	0,02	18	42	130	0,1	10	115	132	0,52	31	0,14		0,04	26	0,40	
Fromage blanc nature, 8 % MG environ	485	115	80	6,2	5,3	3,33			7,7	4,99	2,02	0,24	0,16	0,05	25	41	104		10	94	140	0,41	93			0,04	11	0,29	
Fromage de chèvre bûche	1205	285	55	18,8			0	0	23,3	16,20	4,88	0,62	0,50	0,10	96	630	107	0,2	13	183	167	0,61	152	0,29		0,02	76		
Fromage fondu en portions 20 % MG	1024	242	59	10,7	6,4			0	19,3	12,90	4,48	0,44	0,31	0,08	81	634	513	0,3	26	800	199	2,60	209	0,63	0	0,09	7	0,85	
Fromage (aliment moyen)																													
Gâteau de semoule aux raisins et caramel	616	145	67	3,8	24,8	19,2	4,7		3,4	2,16	0,83		0,13	0,01	56	32	64	0,4	13	71	270	0,38	35	0,26		0,04	14	0,31	
Lait concentré non sucré, entier	502	119	75	6,4	9,9	9,47	0		5,9	3,96	1,36	0,1	0,08	0,02		95	273	0,1	26	225	339	0,80	145	0,2	2	0,06	31	0,16	
Lait demi-écrémé, UHT	198	47	89	3,4	4,8	4,66	0	0	1,6	1,04	0,34	0,02	0,02	< 0,01	6	36	117	0,0	12	89	167	0,39	20	0,13	2	0,06	9	0,38	
Lait écrémé, UHT	141	33	91	3,5	4,6	4,64	0	0	0,1	0,03	0,02	< 0,01	< 0,01	< 0,01	2	39	105	0,0	12	92	166	0,37	1		1	0,05	5	0,39	
Lait en poudre, écrémé	1545	364	2	35,3	54,0	53,1	0	0	0,7	0,34	0,15	0,03	0,02	0,01	13	482	1250	0,3	112	966	1670	4,47	10	0,03	6	0,43	36	4,02	
Lait en poudre, entier	2122	501	2	27,4	37,5	37,5	0	0	26,8	17,30	7,22	0,76	0,56	0,20	107	360	960	0,6	93	810	1190	3,91	242	0,68	10	0,33	37	3,25	
Lait entier, UHT	277	65	88	3,3	4,9	4,2	0	0	3,6	2,40	0,92	0,11	0,06	0,01	13	44	120	0,0	10	97	160	0,37	33	0,09		0,04		0,24	
Petit suisse fruits 2-3 % MG	379	89	79	6,7	9,3	9,3		1	2,8	1,79	0,57	0,06	0,03	0,03	12	21	110	0,1	9	110	140	0,37	28	0,13		0,02	15	0,24	
Reblochon	1388	328	49	20,4		0	0	0	27,4	18,80	5,77	1,04	0,41	0,20	90	509	471	0,3	20	322	104	4,44	0				25		
Roquefort	1620	383	42	19,5			0	0	33,9	24,90	5,88	0,84	0,52	0,23	75	1290	660	0,1	32	392	115	1,83	212	0,12	0	0,04	29	0,57	
Yaourt 0 % MG	154	36	89	4,8	4,1	4,1	0		0,1	0,04	0,02	< 0,01			2	57	129	0,1	14	105	182	0,46	0	0		0,04	28	0,29	
Yaourt à la grecque, nature	478	113	80	3,3	4,2	3,9			9,2	6,22	2,53	0,28	0,20	0,05	17	35	139						0						
Yaourt aromatisé, sucré	364	86	80	3,4	12,2	12,1	0,17	0,17	2,6	1,75	0,40	0,04	0,03	0,01	9	51	120	0,1	11	86	140	0,40	27	0,04		0,17	20	0,18	
Yaourt nature	169	40	89	4,0	2,7	2,65	0		1,5	1,00	0,34	0,02	0,02	< 0,01	13	43	128	0,3	13	98	176	0,39	12	0,08		0,04	25	0,33	
BOISSONS																													
Bière « cœur de marché » (4,5° alcool)	53	12	93	0,4	2,7	0,98	0	0	0,0	0,00	0,00				0	2	6	0,0	7	12	37	0,00	0	0	0	0,01	6	0,02	
Boisson à l'amande, nature, non sucrée	151	36	95	1,1	0,7				3,2	0,31	2,05		0,62	< 0,01	0	21	12	0,1	8	16	31	0,11	0	0,96					
Boisson au riz, nature	222	52	88	10,8	5,6				1,0	0,11	0,27		0,56	< 0,01		30	5	0,0	3	10	16		0	0,48					
Boisson au soja, nature, enrichie en calcium	173	41	91	3,4	2,2	2,18			2,1	0,26	0,39		0,88	0,12		39	98	0,5	13	81	86	0,24	0			0,03	22		
Boisson aux fruits (< 10 % de jus), sucrée	80	19		0,1	4,4	4,38		0,1	0,1	0,00					7								0						
Cola, sucré	177	42	90	0,1	10,2	10,2	0	0	0,1	0,00	0,00				0	7	2	0,1	2	10	2		0	0	0	0,00	0		
Eau minérale Hépar	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0	0,0	0,00	0,00		0,00	0,00	0	1	55		12		0		0	0	0	0,00	0		

Aliments (100 g)	E	E	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI	AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	E	C	B1	B9	B12
Eau minérale, gazeuse St-Yorre	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0	0,0	0,00	0,00		0,00	0,00	0	171	9	0,0	1		11		0	0	0	0,00	0	
Jus de pomme, à base de concentré	200	47	89	0,2	11,3	10,8	0	0,3	0,1	0,03	0,01		0,04	0,01	0	4	6	0,1	7	6	128	0,01	0	0,01	13	0,02	5	
Jus de raisin, pur jus	284	67	82	0,3	16,3	16	0	0,14	0,1	0,03	0,00		0,02	0,01	0	4	8	0,5	8	13	114	0,06	0	0,4		0,02		
Jus multifruit, pur jus, multivitaminé	204	48	87	0,5	11,3	11	0	0,25	0,1	0,00	Tr,				0	2	10	0,1	10	10	171	0,04	32	2	24	0,24	31	
Nectar multifruit, standard	204	48	87	0,3	11,5	11	0	0,3	0,1	0,01	0,00				0	3	9		5	6	87		122	0,97	21	0,10	22	
Vin blanc (sec)	69	16	88		4,0	0,17	0	0	0,0	0,00	0,00				0	3	7	0,3	7	14	84		0	0				
Vin rouge	46	11	87	0,1	2,6	0,62	0	0	0,0	0,00	0,00				0	1	6	0,6	7	19	118	0,13	0	0	0	0,01	1	
PRODUITS SUCRÉS et/ou GRAS																												
Barre chocolatée biscuitée	2201	519	2	6,1	60,5	46,9	7,3	1,93	28,1	16,00	8,05	0,98	1,08	0,11	6	155	263	1,8	45	234	356	0,63	188	3,74	1	0,09	2	0,32
Biscuit sec aux œufs à la cuillère	1637	385	6	8,0	79,9	47,9	24,3	1,37	3,8	0,99	1,23	0,77	0,69	0,04	109	161	26	1,1	14	107	109		8	0,9	0		10	0,36
Biscuit sec avec tablette de chocolat	2104	497	2	6,6	63,3	36,8	26,5	2,65	24,1	15,10	5,85	1,08	0,99	0,07	26	240	94	5,3	38	185	218	0,80	79	0,89	1	0,17	36	0,20
Biscuit sec fourré chocolat	1952	460	2	6,7	67,9	29,8	38,1	3,77	18,0	9,92	5,85	1,67	1,63	0,04	2	246	120	3,3	47	117	190	0,92	0	3		0,11	28	
Biscuit sec nature	1879	443	4	6,8	70,0	23,6	32	2,81	15,1	6,81	5,58	2,04	1,86	0,16	3	334	40	2,1	15	150	125	0,47	0	0,26	0	0,20	15	0,05
Brioche, préemballée	1483	350	24	8,1	52,7	12,7	31,1	2,2	11,8	5,01	4,30	1,75	1,33	0,40	59	401	32	0,9	18	91	120	0,74	71	1,93	0	0,14	24	0,21
Céréales pour petit déjeuner fourrées	1829	431		7,3	67,2	34,3		5,3	14,8	3,03	4,27	6,94	6,88	0,03		183		8,1					0	9,4		0,97	161	1,58
Chocolat au lait, tablette	2243	530	1	7,5	55,6	53,1	2,45	2,9	30,8	18,70	9,52	1,03	0,95	0,08	22	78	220	3,6	59	230	510	1,10	43	0,45	2	0,07	19	0,54
Chocolat blanc, tablette	2375	561	1	6,2	57,1	56		1	34,2	21,30	10,20	1,06	0,94	0,06	23	88	281	0,2	27	230	350	0,90	13	1,14	0	0,08	10	
Chocolat noir à moins de 70 % de cacao	2126	502	1	6,6	42,9	38,3	4,6	12	33,8	22,50	9,37	0,94	0,88	0,06	1	8	54	3,7	120	218	490	2,00	2	0,72	0	0,15	22	
Confiture (aliment moyen)	1060	249	39	0,3	60,2	59	1,4	0,9	0,3	0,05	0,13	0,07	0,09	0,05		7,7	11,5	0,2	6	10	90	0,05	0	0,4	9,3		14	
Crêpe fourrée à la confiture, maison	1247	294	31	6,5	54,0	19,4	23,1	1	5,7	3,36	1,55	0,53			41	356	50	0,8	12	144	126	0,43	48	0,26	5	0,14	30	0,15
Croissant, sans précision	1560	368	29	6,7	40,4	8,83	31,6	2,32	20,0	11,60	4,75	0,96	1,59	0,23	27	450	34	0,8	22	91	172	0,53	6	1,1	0	0,13	56	
Eclair	1084	256	49	5,8	31,6	18,9	8,2	3,9	11,8	5,49	4,58	1,07	0,94	0,03	100	93	68	1,2	11	107	117	0,48	76	2,01	0	0,12	14	0,34
Gâteau au chocolat	1847	436	17	5,7	54,6	32,2	18	2,42	21,6	5,60	10,50	4,49	3,10	1,39	110	304	153	1,7	33	159	184	0,68	86	5,4		0,59	78	0,20
Glace bâtonnet, enrobé chocolat	1378	325	41	3,4	33,4	27,9	5,47	1,23	19,8	13,30	5,05	0,88	0,55	0,06	18	66	94	6,3	19	122	26	0,52	134	2,36	0	0,02	0	0,21
Glace ou crème glacée, en bac	806	190	61	2,6	26,1	21,9			8,4	5,44	2,00	0,28	0,25	0,03	39	46	99	0,1	14	96	190	0,35	100	0,48		0,05	10	0,43
Madeleine ordinaire, préemballée	1956	462	14	5,2	53,5	23,8	21,2	1,2	25,2	2,49	15,10	6,31	4,48	1,80	85	355	19	0,6	10	150	83	0,39	28	5,36		0,05	66	0,30
Miel	1398	329	18	0,6	81,7	79,8	0	0	0,0	0,00	0,00				0	4	8	0,2	4	6	70	0,10	0	0	1	0,00	2	
Muesli (aliment moyen)	1723	406	6	7,5	66,6	25,9	38,5	6,4	12,2	5,04	4,63	2,13	2,03	0,05	2	274	76	5,6	80	247	431	1,65	1	1,76	14	0,76	193	1,17
Pain au chocolat feuilleté, artisanal	1754	414	20	7,5	45,4	12,8	29,8	3	22,5	14,70	5,43	0,85	0,66	0,11	69	392	23	4,1	29	95	160	0,78	170	0,6		0,06	34	0,09
Pâte à tartiner chocolat et noisette	2301	543	0	5,0	57,9	56,2	0,6	3,23	32,4	9,18	17,60	3,43	3,08	0,33	0	50	100	3,9	97	183	503	1,00	0	6,6	1	0,10	73	
Pétales de blé chocolatés	1606	378	2	8,5	80,1	30,3	39,2	4,93	2,6	1,40	0,63	0,24	0,47	0,03	1	260	25	5,6	80	200	450	1,40	0	0,56		0,13	22	2,31
Pétales de maïs naturels	1573	370	3	7,4	83,2	9,53	73,7	3,48	0,9	0,28	0,16	0,33	0,32	0,01	0	660	124	7,2	22	54	131	0,36	0	0,14	0	1,06	182	1,95
Poudre cacaoitée sucrée	1595	376	2	4,3	85,0	82,7	2	5,3	2,0	1,30	0,59	0,06				124	36	2,1	71	120		1,70	0		25	0,48	67	0,33
Quatre-quarts, préemballé	1829	432	19	5,9	48,2	26,4	17,2	1,1	23,9	15,20	5,88	2,36	0,76	0,13	164	426	19	0,7	10	190	92	0,51	232	0,89		0,04	9	0,31
Sorbet, en bac	541	127	66	0,5	29,6	25	0	1,17	0,8	0,45	0,29	0,04	0,04	0,01	1	21	54	0,1	8	40	96	0,48	12	0,01	2	0,03	4	0,13
Sucre blanc	1697	399	0	0,0	99,8	99,8	0	0	0,0	0,00	0,00				0	2	4	0,1	2	0	14	0,02	0	0	0	0,00	0	
Tarte ou tartelette aux pommes	933	220	50	2,5	32,7	20,7	12,1	3,3	8,8	4,66	3,53	0,6	0,55	0,05	19	122	5	0,6	11	36	149	0,20	30	0,7	5			
MATIÈRES GRASSES																												
Beurre à 82 % MG, doux	3177	753	15	0,7	0,9	0,83	0	0	82,9	55,40	19,30	1,82	1,22	0,38	218	25	18	0,0	2	24	28	0,08	688	2,11	0	0,01	3	0,17
Crème de lait, 15 à 20 % MG, légère	804	190	74	2,6	2,9	2,89	0		18,7	12,70	4,27		0,25	0,07	44	33	99	0,0	10	84	128	0,35	113	0,34	1	0,04	12	0,37
Crème de lait, 30 % MG, épaisse	1265	300	66	3,0	2,8	2,66			30,7	20,80	7,00	0,56	0,45	0,11	95	28	77	0,1	8	64	101	0,24	201	0,5		0,02	24	0,12
Huile d'arachide	3796	899	0		0,0	0	0	0	99,9	16,20	64,20	15,1	14,70	0,18	0		1					0,06	0	14,2	0	0,00	0	
Huile de colza	3800	900	0	0,0	0,0	0	0	0	100,0	7,26	59,70	26,9	19,40	7,54	0			0,0		0		0,03	0	27,7	0	0,00	0	
Huile de noix	3800	900	0	0,0	0,0	0	0	0	100,0	10,00	16,80	69,6	56,10	11,90	0	0	0	0,0	0	0	0	0,00	0	1,81	0	0,00	0	
Huile de tournesol	3800	900	0		0,0	0	0	0	100,0	11,10	27,60	56,3	56,30	0,05	0	10							0	57,3	0	0,00	0	
Huile d'olive vierge extra	3796	899	0		0,0	0	0	0		99,9	15,20	73,10	7,17	6,52	0,65	0							18	22,3	0	0,00	0	
Margarine 80 % MG, doux	2980	726	16,3	0,4	0,3				80,4	25,1	26,8		20,2	1,8	0	174	11,1		4,2	10,8	32,5	0,04	780	8,5	0	0,01	1,5	0,1
Margarine à 30-40 % MG, doux	1542	365	56	1,4	3,0	1,91		0	38,6	17,50	13,80	3,95	3,87	1,45	34	212	21		3	16	77		603	9,1		0,33		
Margarine à 60 % MG au tournesol, doux	2303	545	39					0	60,6	14,10	17,																	

Aliments (100 g)	E	E	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGMI	AGPI	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	E	C	B1	B9	B12
PRODUITS INFANTILES																												
Céréales instantanées, dès 6 mois	1625	382	2	10,0	81,1	32,8	36	4,3	2,0	0,61	0,34	0,37	0,35	0,02	2	15	96	6,1	36	230	235	0,88	123	5,08	33	0,70	87	0,29
Lait de croissance infantile, liquide	257	61	88	1,3	7,8	5,98		0	2,7	1,10	0,94	0,47	0,41	0,05	5	24	76	1,3	8	53	100	0,77	72	1,4	10	0,09	39	0,48
Préparation de suite (lait 2 ^e âge), prêt à consommer	271	64	87	1,2	8,2	5,63		0,5	2,9	1,14	1,07	0,48	0,42	0,06	3	22	71	0,9	9	52	82	0,66	49	1,5	2	0,09	27	0,34
Préparation pour nourrissons (lait 1 ^{er} âge), prêt à consommer	301	71	86	1,2	8,0	6,72			3,8	1,48	1,49	0,59	0,52	0,07	2	16	60	0,6	9	41	78	0,67	60	1,68	3	0,07	19	0,17

Vitamine A totale (μg Équivalent rétinol) = vitamine A (μg) + β -carotène (μg)/12 ; case vide : donnée manquante ou non significative ; Tr : traces.