

Fort-de-France, le lundi 26 Mai 2025

DIRECTION GENERALE

JLB/GM/BB

DECISION N° 2025.05.121

OBJET : FIXATION DE TARIFS DE LA RESTAURATION HOTELIERE

DESTINATAIRES : TOUS SERVICES

Le Directeur Général du CHU de Martinique,

Attendu que :

- La qualité du service de restauration doit être assurée dans le respect des contraintes budgétaires et en garantissant l'accès à une alimentation saine et équilibrée pour les usagers et le personnel ;
- L'analyse des coûts de fonctionnement, associée à une démarche de transparence tarifaire, justifie la mise en place d'une tarification adaptée ;
- La réglementation en vigueur impose de réviser périodiquement les tarifs afin de tenir compte de l'évolution des charges et des indices économiques.

Il est décidé ce qui suit :

Article 1 – Fixation des Tarifs :

Les tarifs applicables à la restauration hospitalière sont fixés comme suit :

Repas complet : 6,75€

Un découpage par point est organisé le repas complet à 6.75€ vaut 15 points soit 0.45€ le point.

Ce tarif est uniquement basé sur le coût matière. Il n'intègre pas les charges de production (personnels, frais de fonctionnement, amortissements)

Article 2 – Modalités de Révision :

Les tarifs ainsi définis feront l'objet d'une révision annuelle, ou dès lors que l'évolution des coûts l'exigera, en conformité avec la réglementation applicable.

Article 3 – Application et Information :

La présente décision entre en vigueur à compter du 01 juin 2025 et sera communiquée aux services concernés ainsi qu'aux usagers via les canaux institutionnels (affichage, intranet, site internet).

Article 4 – Dispositions Diverses :

Toute modification de la présente décision devra être validée par le Directeur Général et publiée conformément aux procédures en vigueur.

Le Directeur Général

The signature of Jérôme LE BRIERE is written in blue ink over a circular blue stamp. The stamp contains the text "UNIVERSITE DE MARTINIQUE" around the top edge and "Le Directeur Général" in the center. A small blue star is located at the bottom of the stamp.

Jérôme LE BRIERE

Annexe : Grille Prix/Points des plats proposés

DESIGNATION DE PLATS	GRAMMAGE PORTION NETTE (gr)	Nombres de point	prix de vente	Nombres de point XL	prix de vente XL
Crudités en entrée					
Carotte rapée	90-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Chou pomme rapé	80-100g	2	0,90 €	3	1,35 €
Concombre rapé	90-100g	2	0,90 €	3	1,35 €
Salade verte	40-60g	2	0,90 €	3	1,35 €
Tomate en rondelles	100-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Papaye verte rapée	80-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Giromon rapé	90-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Salade composée à base de crudités	80-100g	2	0,90 €	3	1,35 €
Betterave	90-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Salade composée à base de légumes cuits	90-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Assiette de crudités mélange SCRAMBLE	150/250g	3	1,35 €	5	2,25 €
Autres crudités	90-120g	2	0,90 €	3	1,35 €
Entrées protidiques					
Hareng saur/garniture	40-60g	2	0,90 €		
Sardine (à l'unité)	2	2	0,90 €		
Sardine/garniture	40-60g	2	0,90 €		
Thon naturel	40-50g	3	1,35 €		
Thon/garniture	40-60g	3	1,35 €		
Morue/garniture	40-60g	3	1,35 €		
Boudin rouge	40-50g	3	1,35 €		
Boudin blanc	40-50g	3	1,35 €		
Boudin blanc/boudin rouge	40-50g	3	1,35 €		
Terrine - Mousse	30-50g	3	1,35 €		
Oeuf brouillé	40-50g	3	1,35 €		
Autres entrées protidiques	40-60g	3	1,35 €		
Entrée de préparation pâtissière					
Pâté de Noël	80-100g	3	1,35 €		
Pâté de Noël végétarien	80-100g	3	1,35 €		
Friand feuilleté	80-120g	3	1,35 €		
Accras	100g	3	1,35 €		
Accras végétarien	100g	3	1,35 €		
Autres préparations	100g	3	1,35 €		
Soupes					
Légumes, verte, printanière, giraumon	200-250g	3	1,35 €		
Boeuf, paté en pôt, poisson	200-250g	4	1,80 €		
Snacking					
Quiche,	150-200g	5	2,25 €		
Pizza	150-200g	5	2,25 €		
Croque Monsieur, kassave	120-160g	5	2,25 €		
Panini	120-160g	5	2,25 €		
Supplément oeuf à l'unité	50-60g	2	0,90 €		
Sauces supplément					
Poivre, échalote, roquefort	100g	3	1,35 €		
Bœuf					
Bœuf braisé, sauté, bouilli, ragout	100-120g	6	2,70 €		
Rôti de bœuf, steak, bavette	80-100g	7	3,15 €		
Steak haché de bœuf	100g	6	2,70 €		
Veau					
Sauté de veau, ragout sans os	100-120g	6	2,70 €		
Rôti de veau	80-100g	6	2,70 €		
Agneau, mouton, cabri					
Gigot d'agneau	80-100g	6	2,70 €		
Sauté d'agneau	100-120g	7	3,15 €		
Ragout de cabri	100-120g	6	2,70 €		
Porc					
Rôti	80-100g	5	2,25 €		
Sauté	100-120g	5	2,25 €		
Émincé de porc	100-120g	6	2,70 €		
Ragout de porc	120-140g	5	2,25 €		
Côte avec os	100-120g	5	2,25 €		
Volaille					
escalope, blanc de poulet	80-100g	6	2,70 €		
Sauté, émincé	100-120g	5	2,25 €		
Fricassé poulet, fricassé de coq	140-180g	5	2,25 €		
Jambon de volaille	80-100g	5	2,25 €		
Cordon bleu	100-120g	4	1,80 €		
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille avec os au four, pané	140-180g	5	2,25 €		

DESIGNATION DE PLATS	GRAMMAGE PORTION NETTE (gr)	Nombres de point	prix de vente	Nombres de point XL	prix de vente XL
Oeuf (plat principal)					
Oeuf dur (à l'unité)	2 à 3	2	0,90 €		
Omelette	90-130g	5	2,25 €		
Poisson					
Poisson non enrobé sans arrête (filet, rôti, steak, cube), grillé, au four, en court-bouillon	100-120g	6	2,70 €		
Poisson pané	100-120g	5	3,25 €		
Poisson frit	100-120g	6	2,70 €		
Plats composés					
Préparation pâtissière	200g	6	2,70 €		
(quiche, tarte en plat principal)		6	2,70 €		
Paella	200-250g	7	3,15 €		
Couscous	200-250g	9	4,05 €		
Lasagnes au boeuf	200-250g	8	3,60 €		
Lasagnes au saumon	200-250g	8	3,60 €		
Pâte bolognese	200-250g	6	2,70 €		
Pate carbonara	200-250g	6	2,70 €		
Pâte au pistou	200-250g	5	2,25 €		
Autres plats composés	200-250g	6	2,70 €		
Légumes verts cuits (plat principal)					
Légumes verts cuits	250-300g	4	1,80 €	5	2,25 €
Gratin de légumes verts	300g	4	1,80 €	5	2,25 €
Purée de légumes (50% féculent, 50% légumes verts)	300g	4	1,80 €	5	2,25 €
Petit-pois extra fins	300g	4	1,80 €	5	2,25 €
Féculent cuit (plat principal)					
Riz, pâte, semoule, pomme de terre	200-250g	3	1,35 €	4	1,80 €
Purée de légumes pays	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Igname	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Banane jaune	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Frites (pommes de terre, patate douce)	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Haricot rouge, haricot blanc, pois cassé, lentille	200-250g	3	1,35 €	4	1,80 €
Pois d'angole	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Dachine	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Haricot rouge+igname	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Haricot rouge+riz	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Lentilles+riz	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Lentilles+igname	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Pois d'angole+igname	200-250g	4	1,80 €	5	2,25 €
Gratin de féculent	250g	3	1,80 €	4	1,80 €
Desserts lactés					
Entremet sucré	200g	2	0,90 €		
Dessert à base de céréales sucré	200g	2	0,90 €		
Fromage					
Fromage portion	30g	2	0,90 €		
Fromage coupe	50g	3			
Fruits					
Fruit cru entier lavé (poire, pomme)	180g	2	0,90 €		
Fruit cru entier lavé (mandarine, clémentine)	160g	2	0,90 €		
Fruit cru entier lavé (kiwi, raisin)	120g	2	0,90 €		
Fruit cru entier lavé (banane, orange)	200-220g	2	0,90 €		
Fruit cru en portion (melon, pastèque, ananas)	200g	2	0,90 €		
Autres desserts					
Pâtisserie fraîche (gâteau marbré, paindoux, biscuit roulé nature, biscuit roulé à la gelée...)	60-80g	5	2,25 €		
paté (goyave, coco, banane)	80-120g	3	1,35 €		
Tatin, Browni	80-120g	4	1,80 €		
Pâtisserie gourmande surgelée	60-80g	4	1,80 €		
Glace, sorbet	120-150g	5	2,25 €		
Autres pâtisseries	60-80g	5	2,25 €		
Boissons					
Soda/Cola ou assimilé en 50cl	unité	4	1,80 €		
Soda/Cola ou assimilé en 33cl	unité				
Jus de fruits frais maison en 25cl	unité	4	1,80 €		
Jus de fruits frais maison en 33cl	unité				
Eaux minérales en 50cl	unité	2	0,90 €		
Eaux minérales en 33cl	unité				
Eaux minérales gazeuses en 50cl	unité	3	1,35 €		
Eaux minérales gazeuses en 33cl	unité				
Boissons chaude					
Café, thé	unité	3			
Autres boissons chaudes	unité	3			
Vinaigrette					
Vinaigrette (dose individuelle)	1	1			
Vinaigrette (en bol)	1	2			
Pains					
Pain individuel (1er gratuit)	50/60g	1			
Pain individuel (2ème payant)	50/60g	1	0,45 €		

CS 90632 – 97261 Fort-de-France cedex

☎ 0596 55 20 00 – Télécopie 0596 75 84 00/0596 75 50 60

Hôpital Pierre Zobda-Quitman - Maison de la Femme, de la Mère et de l'Enfant

Hôpital du Lamentin – Hôpital Louis Domergue – Hôpital Albert Clarac – Centre Emma Ventura