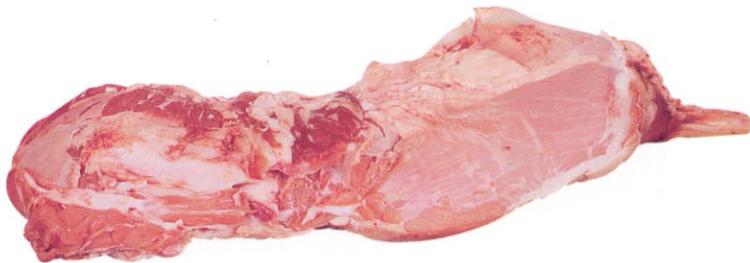
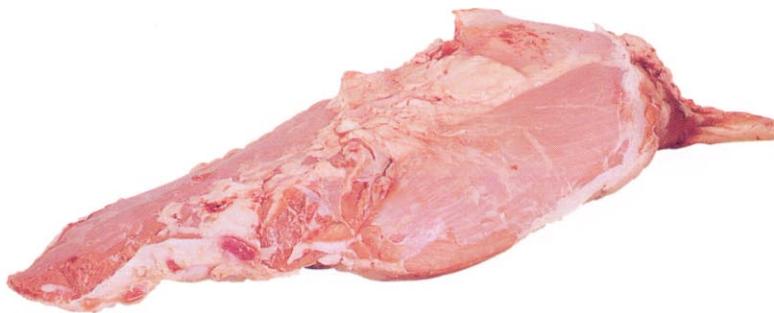


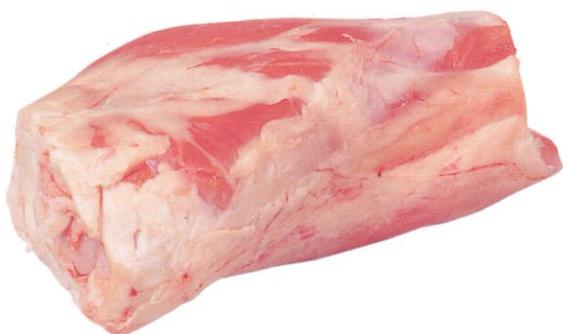
le veau



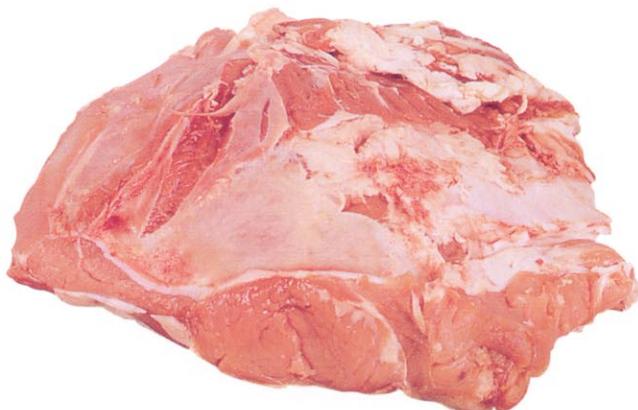
2130



2131



2150

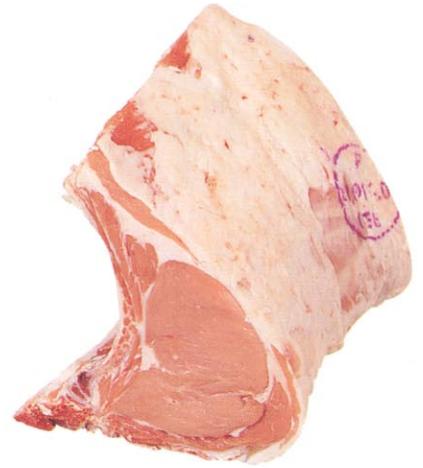
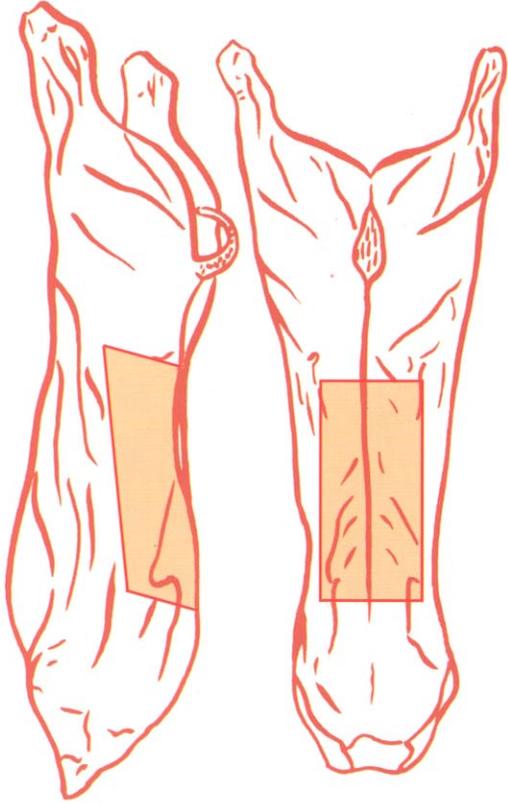


2140

Cuisseau / Sous-noix et quasi

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
2130	Sous-noix entière avec quasi S/NOIX/Q	<p>- Région musculaire du bassin. Base osseuse : col de l'ilium et palette iliaque, le sacrum, dernière vertèbre lombaire. Base musculaire : partie postérieure des psoas obturateur interne et muscles fessiers.</p> <p>- Région musculaire postéro-externe du membre postérieur. Base musculaire : semi-tendineux, long vaste. Parties supérieures des muscles jambiers (gastrocnémiens). Base musculaire du quasi partie postérieure des psoas.</p>	<p>A rôtir Grillades</p> <p>A rôtir Grillades</p>
2131	Sous-noix SN	<p>Région musculaire postéro-externe du membre postérieur. Base musculaire : semi-tendineux, long vaste. Parties supérieures des muscles jambiers (gastrocnémiens).</p>	<p>A rôtir Grillades</p>
2140	Quasi Q	<p>Région musculaire du bassin. Basse osseuse : col de l'ilium et palette iliaque, le sacrum, dernière vertèbre lombaire. Base musculaire : partie postérieure des psoas obturateur interne et muscles fessiers.</p>	<p>A rôtir</p>
2150	Jarret JAR	<p>Région de la jambe. Base osseuse : le tarse et le tibia. Base musculaire : Muscles jambiers antérieurs et postérieurs.</p>	<p>A bouillir ou en sauce (osso-bucco)</p>

le veau



2202



2201

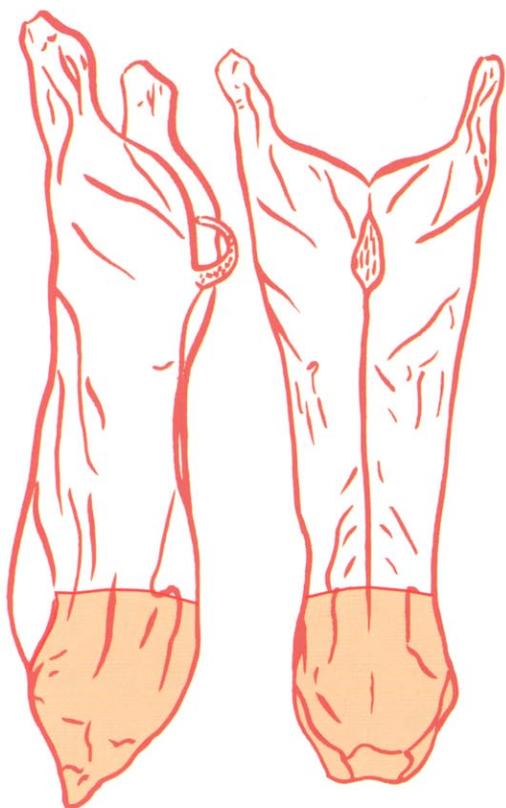


2200

Longe et carré

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
2200	Longe LGE	Région dorsale postérieure : comprend 5 vertèbres lombaires. base musculaire : psoas (filet) long dorsal muscles de la partie lombaire de la paroi abdominale.	A rôtir Grillades
2201	Côte-filet COT - FIL	Même description que ci-dessus avec seulement la partie supérieure de la paroi abdominale. Base musculaire : psoas (filet), long dorsal.	Grillades
2202	Carré CARR	Région dorsale : Base osseuse : de la sixième à la treizième demi-vertèbres dorsales. Base musculaire : long dorsal, partie thoracique, muscles costaux et vertébraux.	Grillades

le veau



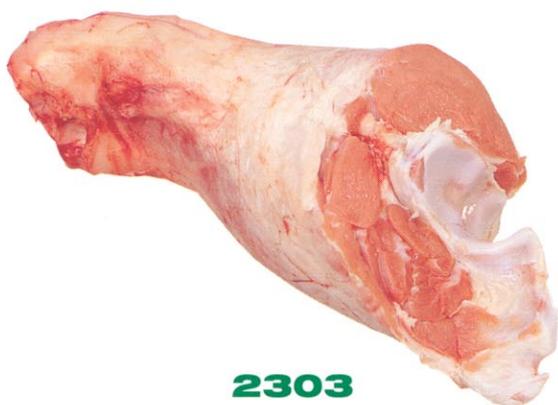
2300



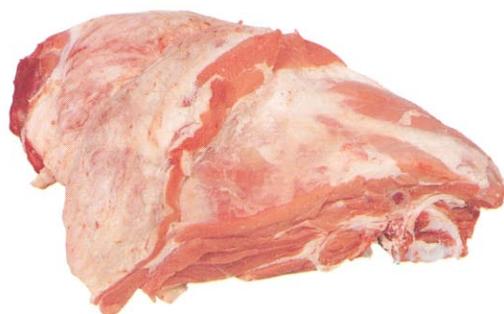
2301 2302



2301



2303

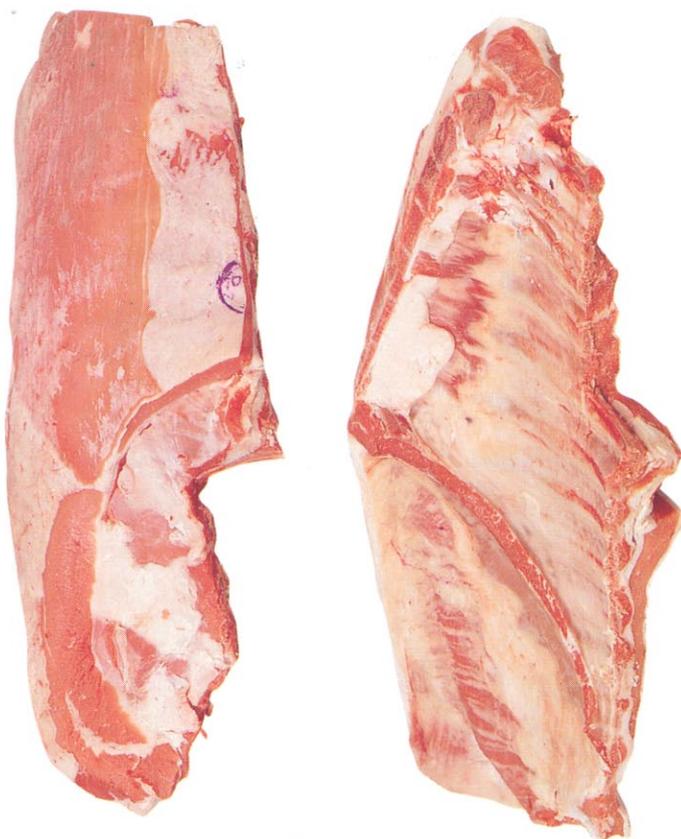
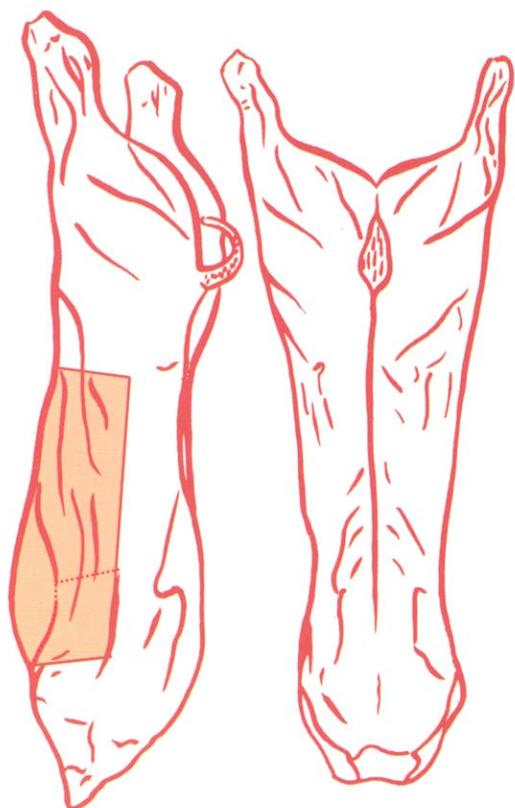


2302

Épaule et collier

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
2300	Épaule EPA - VO	Membre antérieur. Base osseuse : scapulum avec cartilage, humérus, radius et cubitus, carpe. Bases musculaires : supra et infra épineux sub-scapulaire - biceps et triceps.	A rôtir
2301	Bas-de-carré	Partie supérieure du thorax. Région dorsale. Base osseuse : 5res demi-vertèbres thoraciques et les parties supérieures des 5res côtes. Bases musculaires : extrémité du long dorsal, rhomboïde, long épineux et muscles costaux.	A rôtir 2e C. viande en sauce (blanquette)
2302	Collier COL - VO	Région cervicale. Base osseuse : les 7 demi-vertèbres cervicales. Bases musculaires : <ul style="list-style-type: none"> • splénius, • scalènes, • muscles longs du cou, • muscles cervicaux, • semi-épineux de la tête. 	Viande en sauce
2303	Jarret avant JAR	Partie antérieure de la carcasse. Base osseuse : radius, cubitus, muscles jambiers antérieurs.	Viandes à bouillir ou en sauce (osso-bucco)

le veau



2304



2305



2306



2307

Basse /poitrine

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
2304	Poitrine entière POIT - VO	Partie inférieure thoracique et abdominale. Basse osseuse : les parties moyennes et inférieures des 13 côtes - cartilages costaux - demi-sternum.	Viande en sauce ou braisée Tendron de veau
2305	Poitrine	Poitrine ou gros bout de poitrine 5 premières côtes et sternum.	Viande en sauce
2306	Tendron	Tendron ou milieu de poitrine comprenant les 8 dernières côtes avec os ou sans os.	En sauce ou viande à rôtir avec farce
2307	Flanchet	Partie antéro inférieure de la paroi abdominale.	En sauce ou viande à rôtir avec farce