

CAROTTE RAPEE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	40 c
B	0	0	8 gr	50 c
C	0	0	10 gr	60 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100
1	1	1
1	1	1
1/6	1/6	1/6

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40)

CAROTTE - COEUR D'ARTICHAUT



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

↓ ↓

OUI	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

COEUR d'ARTICHAUT (pièce)
CAROTTE RAPEE

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)
POIVRON (losange)
MAYONNAISE (401)
(2 spirales)

CALIBRAGES

A	B	C
1/3 60 gr	2/3 60 gr	1 60 gr
1	1	1
2	2	2
15 gr	15 gr	15 gr

Assaisonnement en fabrication : A

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	7 gr	170c
B	0	15 gr	8 gr	170c
C	0	15 gr	9 gr	180c

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CAROTTE CASCOT



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date

Assaisonnement en fabrication :

PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
2 gr	2 gr	12 gr	80c
3 gr	3 gr	13 gr	90c
3 gr	3 gr	18 gr	110c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON
NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
GRUYERE en DES
RAISIN SEC

DECORATION

SALADE (feuille)
ORANGE (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	60 gr	80 gr
5 gr	10 gr	10 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CAROTTE AU CITRON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	7 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	8 gr	130c
C	0	10 gr	10 gr	140c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONNON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
SAUCE CITRON (411)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CITRON (rondelle)
BIGARREAU

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr
10 gr 15 gr 15 gr1 1 1
1 1 1
1/2 1/2 1/2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CAROTTE - CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON

NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- CAROTTE RAPEE
- CHOU ROUGE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- MIMOSA (pincée)
- PERSIL (bouquet)

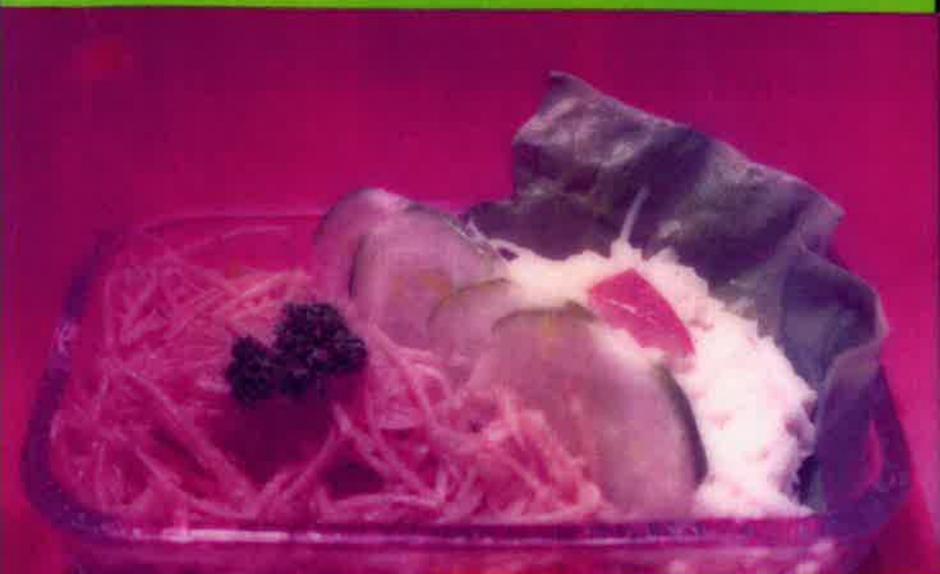
CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	50 gr	60 gr
40 gr	50 gr	60 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	8 gr	40 c

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CAROTTE - CELERI - CONCOMBRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	7 gr	120 c
B	0	10 gr	8 gr	130 c
C	0	12 gr	10 gr	150 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON

NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier....

COMPOSANTS

- CAROTTE RAPEE
- CELERI RAVE
- CONCOMBRE SEMI-EPLUCHE
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- TOMATE (quartier)
- PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	60 gr
50 gr	50 gr	60 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	10 gr	10 gr
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

CAROTTE - OEUF-TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	5 gr	60 c
B	3 gr	3 gr	7 gr	70 c
C	3 gr	3 gr	8 gr	80 c

Réutilisation des restes
H.Q. P.C.



NON	NON
NON	OUI
OUI	NON

NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

- CAROTTE RAPEE
- OEUF (rondelle)
- TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

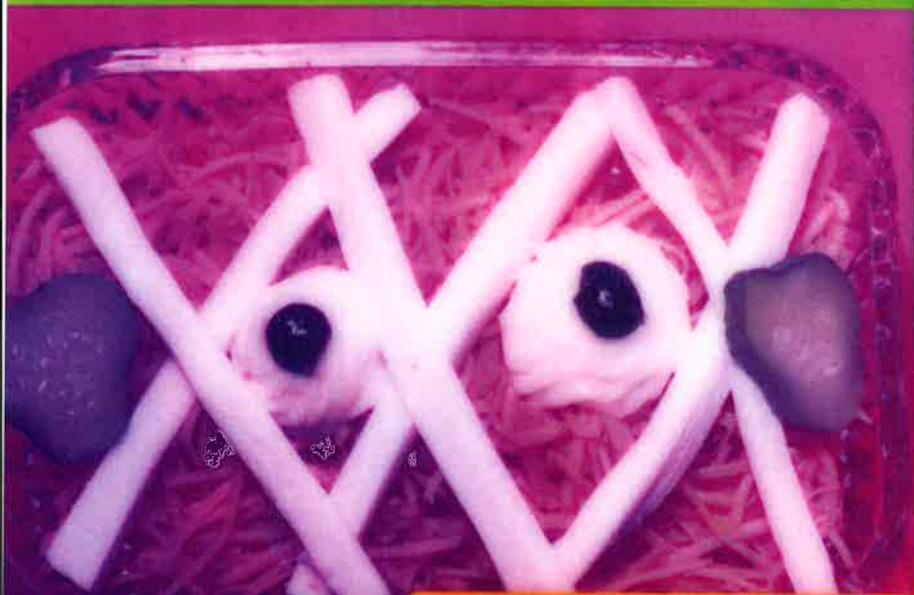
- SALADE (feuille)
- PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	60 gr	60 gr
3	3	3
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1

CAROTTE - PALMIER

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Œufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI



NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

60 gr

80 gr

80 gr

COEUR de PALMIER (lamelles)

20 gr

20 gr

30 gr

DECORATION

MAYONNAISE (401)
(2 spirales)

15 g

15 g

15 gr

OLIVE NOIRE (1/6)

2

2

2

CORNICHON (rondelle)

2

2

2

CALIBRAGES

A

B

C

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	7 gr	170c
B	0	15 gr	9 gr	180c
C	0	15 gr	10 gr	180c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CAROTTE - RAISIN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit			Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>		
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>		
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>		
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>		
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>		

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	13 gr	50 c
B	0	0	15 gr	60 c
C	0	0	20 gr	80 c

Réutilisation des restes	
HO.	P.C.
↓	↓
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
RAISIN de SMYRNE

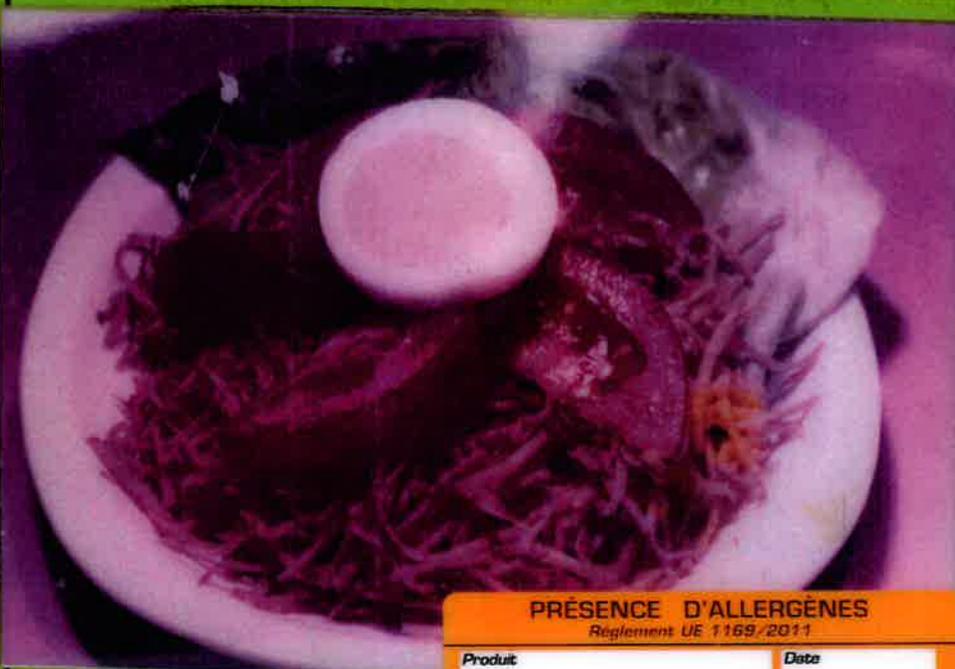
DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES		
A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
2	2	2

CAROTTE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes

H.Q. P.C.



NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

30 gr	50 gr	60 gr
30 g	30 gr	40 gr

1	1	1
1	1	1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	7 gr	40 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CELERI REMOULADE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100
10 gr	15 gr	20
1	1	1
1	1	1
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (rondelle)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON
NON NON

➔ Assaisonnement en fabrication : S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	12 gr	4 gr	130c
B	0	15 gr	6 gr	160c
C	0	20 gr	7 gr	210c

CELERI - ANCHOIS



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	6 gr	160 c
B	0	20 gr	7 gr	210 c
C	0	25 gr	8 gr	270 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Celeri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- CELERI RAVE
- ANCHOIS (pièce)
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE (pièce)
- TOMATE (quartiers)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
1/2	1/2	1
15 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1
2	2	2

CELERI - CAROTTE



Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

CELERI RAVE
CAROTTE RAPEE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	80
40 gr	50 gr	40
10 gr	10 gr	15
1	1	1
1	1	1
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
CITRON (rondelle)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

NON NON
NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	8 gr	130 c
B	0	10 gr	9 gr	130 c
C	0	15 gr	10 gr	180 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

CELERI - CAROTTE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	8 gr	80 c
B	0	5 gr	10 gr	90 c
C	0	10 gr	11 gr	140 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
CAROTTE RAPEE
TOMATE en QUARTIERS
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

OLIVE (pièce)
PERSIL (pincée)

CALIBRAGES

A B C

30 gr	40 gr	50 g
50 gr	50 gr	50 g
50 gr	50 gr	50 g
5 gr	5 gr	10 g

1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40)

N° 15

IC

CELERI - CAROTTE - TOMATE - OEUF



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	8 gr	4 gr	100 c
B	3 gr	8 gr	7 gr	110 c
C	3 gr	3 gr	9 gr	170 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

NON	NON
NON	NON
OUI	NON
NON	OUI
NON	NON

NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CELERI RAVE
 CAROTTE RAPEE
 TOMATE en QUARTIERS
 OEUF (rondelles)
 SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
 PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

	A	B	C
CELERI RAVE	20 gr	30 gr	50 gr
CAROTTE RAPEE	20 gr	50 gr	30 gr
TOMATE en QUARTIERS	25 gr	25 gr	50 gr
OEUF (rondelles)	3	3	3
SAUCE REMOULADE (402)	5 gr	5 gr	10 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
PERSIL HACHE (liseré)	1	1	1

ASSAISONNEMENT ENCHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CELERI - CHOU ROUGE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON	NON
OUI	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CELERI RAVE
CHOU ROUGE EMINCE
SAUCE REMOULADE (402)
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	60 gr	80 g
50 gr	50 gr	30 g
10 gr	10 gr	15 g
5 gr	5 gr	5 g
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL HACHE (liseré)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

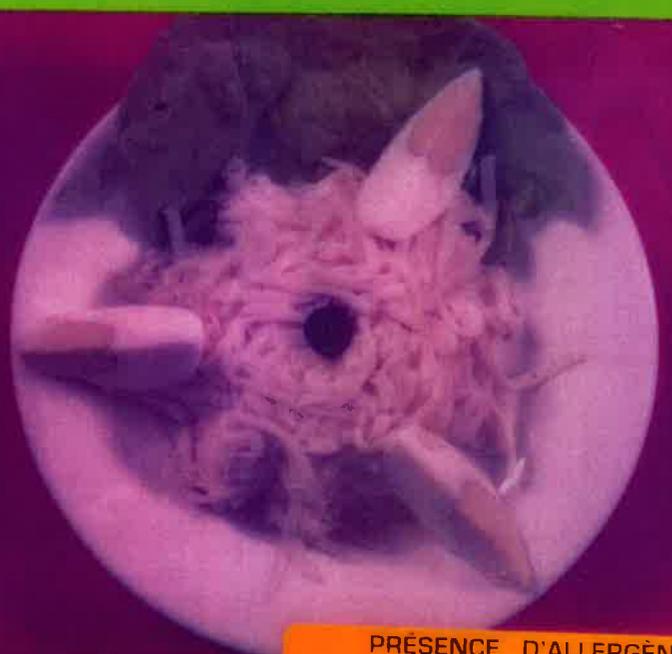
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON	NON
NON	NON
NON	NON

Assaisonnement en fabrication : SAUCE R

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	5 gr	160 c
B	0	15 gr	6 gr	160 c
C	0	20 gr	7 gr	210 c

CELERI - OEUF



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

- CELERI RAVE
- QUARTIER d'OEUF
- SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	120 gr	10
3	3	
15 gr	25 gr	2
1	1	
1/6	1/6	1

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE (pièce)

NON NON
NON NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	6 gr	200 c
B	3 gr	28 gr	8 gr	300 c
C	6 gr	26 gr	7 gr	290 c

CELERI - THON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	11 gr	4 gr	130c
B	3 gr	17 gr	6 gr	190c
C	5 gr	23 gr	8 gr	260c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moultarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anti-sulfureux, stabilis	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
HO. PC.



NON NON
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
THON en MIETTES au NATUREL
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (dés)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
1	1	
4	4	

CELERI - TOMATE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

- CELERI RAVE
- TOMATE
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE (pièce)
- PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

	A	B	C
CELERI RAVE	40 gr	60 gr	40
TOMATE	50 gr	50 gr	100
SAUCE REMOULADE (402)	5 gr	10 gr	5
SALADE (feuille)	1	1	
OLIVE (pièce)	2 / 6	2 / 6	2
PERSIL (bouquet)	1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	5 gr	70 c
B	0	10 gr	6 gr	120 c
C	0	5 gr	7 gr	80 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CELERI- TOMATE- POMME DE TERRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit:	Date:		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SAUC

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	12 gr	140c
B	0	10 gr	17 gr	160c
C	0	10 gr	18 gr	170c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON
NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier,

COMPOSANTS

CELERI RAVE
TOMATE en RONDELLES
POMME de TERRE en DES
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
CAROTTE CANNELEE (rondelle)
OLIVE (pièce)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

	A	B	C
CELERI RAVE	50 gr	50 gr	60
TOMATE en RONDELLES	25 gr	50 gr	50
POMME de TERRE en DES	40 gr	60 gr	60
SAUCE REMOULADE (402)	10 gr	10 gr	10
TREVISE ou LAITUE (feuille)	1	1	1
CAROTTE CANNELEE (rondelle)	1	1	1
OLIVE (pièce)	1/6	1/6	1/6
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

CELERI BRANCHE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

OUI NON
NON NON

NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CELERI BRANCHE EMINCE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

CAROTTE RAPEE
OLIVE (pièce)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	20 gr
5 gr	5 gr	5 gr
1	1	1
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	2 gr	100c
B	0	15 gr	2 gr	150c
C	0	20 gr	3 gr	200c

CELERI- CAROTTE- COEUR DE PALMIER



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	5 gr	20 c
B	0	0	5 gr	20 c
C	0	0	7 gr	30 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON
NON NON
OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CELERI BRANCHE EMINCE
CAROTTE RAPEE
COEUR de PALMIER

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
CITRON (rondelle)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	50 gr	50 gr
30 gr	30 gr	50 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1
1/2	1/2	1/2

CELERI BRANCHE - EPAULE - OEUF



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI	NON
NON	OUI
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- CELERI BRANCHE EMINCE
- EPAULE D.D. en LAMELLES
- OEUF (quartiers)
- VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	60 gr
10 gr	10 gr	10 gr
3	3	6
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

DECORATION

- MAYONNAISE (spirale)
- CONCENTRE de TOMATE (pointe)

NON	NON
NON	NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	17 gr	2 gr	180 c
B	5 gr	20 gr	2 gr	250 c
C	8 gr	23 gr	2 gr	250 c

CELERI BRANCHE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10 c
B	0	0	3 gr	15 c
C	0	0	4 gr	20 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CELERI BRANCHE EMINCE
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
PAPRIKA (pincée)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

	A	B	C
CELERI BRANCHE EMINCE	40 gr	60 gr	80 gr
TOMATE en QUARTIERS	25 gr	50 gr	50 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
PAPRIKA (pincée)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

MAIS - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	9 gr	40 c
B	0	0	10 gr	45 c
C	0	0	8 gr	35 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MAIS en GRAINS
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	30 gr	20 gr
60 gr	80 gr	100 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CHAMPIGNON A LA CREME



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1183/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	5 gr	3 gr	70 c
B	3 gr	7 gr	4 gr	90 c
C	4 gr	9 gr	5 gr	120 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- CHAMPIGNONS FRAIS
- CREME FLEURETTE
- FROMAGE BLANC
- JUS de CITRON

DECORATION

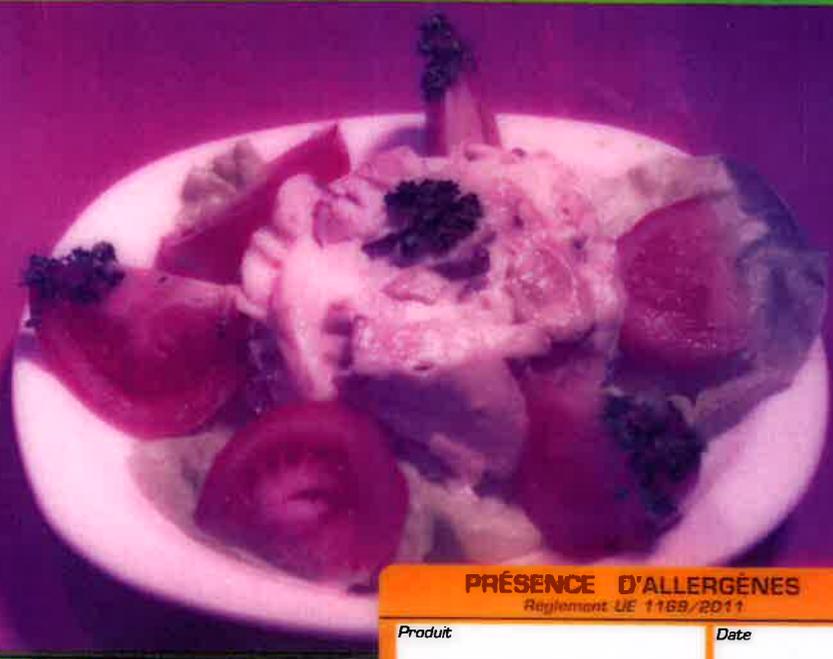
- SALADE (feuille)
- PERSIL HACHE (pincée)
- TETE CHAMPIGNON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
15 gr	20 gr	25 gr
15 gr	20 gr	25 gr
5 gr	5 gr	5 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

CHAMPIGNON - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	10 gr	4 gr	110 c
B	2 gr	15 gr	5 gr	170 c
C	2 gr	20 gr	6 gr	210 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CHAMPIGNONS FRAIS
TOMATE en QUARTIERS
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

	A	B	C
40 gr	60 gr	80 g	
50 gr	50 gr	50 g	
10 gr	15 gr	20 g	
1	1	1	
3	3	3	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°28

IC

NB

Salade Waldorf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H . O ↑ P . C	Pomme fruit Céleri branche Raisin sec Cerneau de noix mayonnaise vinaigre blanc sel, poivre	0.500kg 0.500kg 0.100kg 0.150kg 0.200kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Salade feuilles persil	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CHOU BLANC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

CHOU BLANC HACHE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100

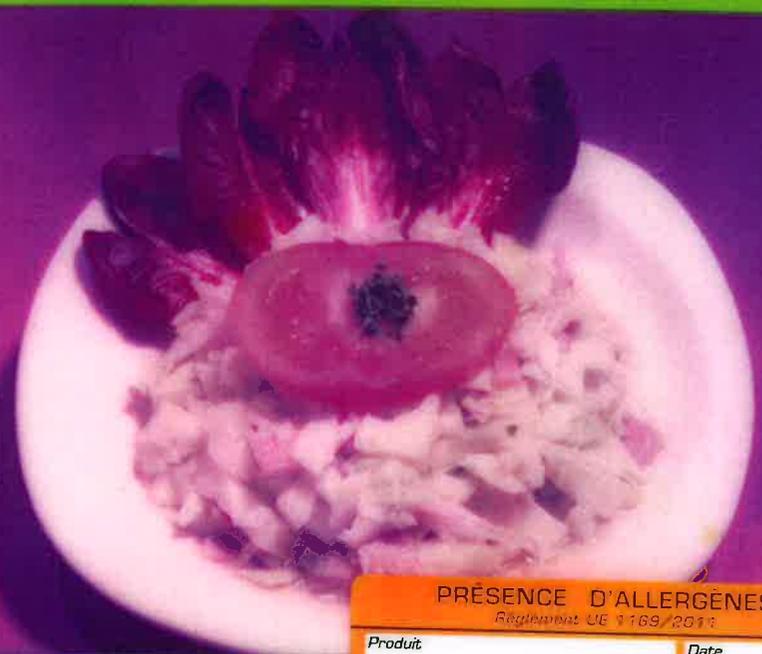
1 1 1
1 1 1

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10c
B	0	0	3 gr	15c
C	0	0	4 gr	20c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4

CHOU BLANC - JAMBON - GRUYERE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

- CHOU BLANC HACHE
- EPAULE D.D. en DES
- GRUYERE en DES
- VINAIGRETTE (408)

DECORATION

- TREVISE ou LAITUE (feuille)
- TOMATE (rondelle)
- PERSIL HACHE (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	70 gr	90
10 gr	15 gr	15
10 gr	10 gr	15
10 gr	15 gr	15
1	1	1
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en fabrication : VI

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	13 gr	2 gr	150c
B	6 gr	16 gr	3 gr	180c
C	7 gr	17 gr	4 gr	200c

CHOU BLANC AUX LARDONS



Réutilisation des restes	
HQ.	PC.
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- CHOU BLANC HACHE
- POITRINE FUMEE RISSOLEE
- VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 g
10 gr	15 gr	20 g
10 gr	15 gr	15 g
1	1	1

DECORATION

- SALADE (feuille)

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Avoin, surlinon, stériles	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	12gr	2 gr	120c
B	2 gr	15gr	3 gr	160c
C	2 gr	18gr	4 gr	190c

CHOU ROUGE - CHOU BLANC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux; sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE
CHOU BLANC HACHE

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	40 gr	60 g
40 gr	60 gr	60 g
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Œufs	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓
OUI ↓
NON

NON
NON
OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
CAPRES (pièce)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

CALIBRAGES

A B C

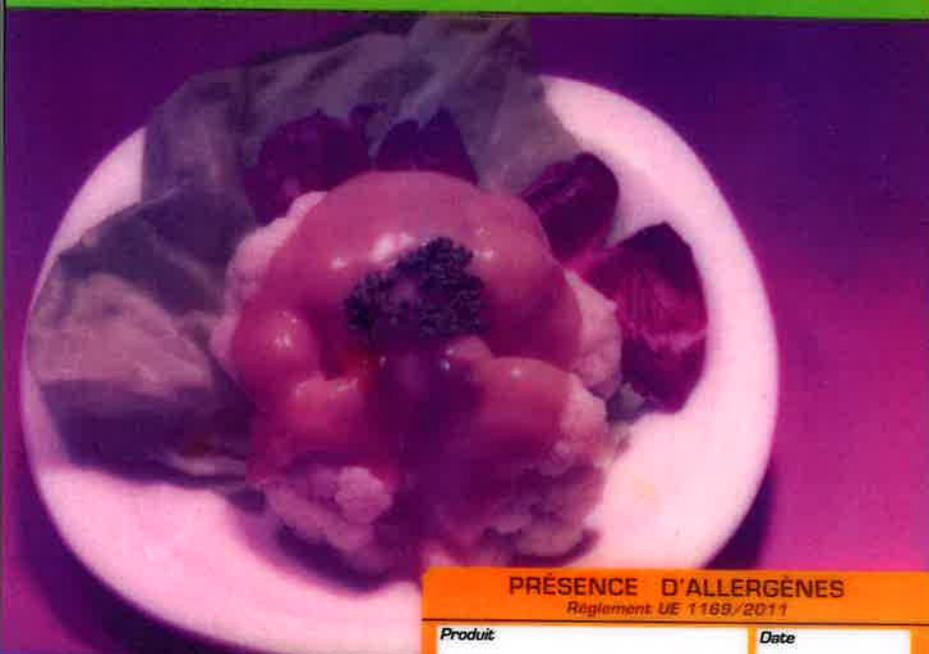
60 gr 80 gr 100g

1 1 1
1 1 1
1 1 1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10 c
B	0	0	2 gr	10 c
C	0	0	3 gr	20 c

CHOU-FLEUR SAUCE AURORE



Réutilisation des restes
H.O. P.C.

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CHOU FLEUR CRU en BOUQUET
SAUCE ANDALOUSE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES		
A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
10 gr	15 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	3 gr	110c
B	3 gr	15gr	4 gr	170c
C	3 gr	20 gr	5 gr	220c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CONCOMBRE VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10c
B	0	0	3 gr	15c
C	0	0	4 gr	20 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CONCOMBRE non DEGORGE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
TOMATE (dès)
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGÉS

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

CONCOMBRE A LA CREME



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour..1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CONCOMBRE DEGORGE
CREME FRAICHE
FROMAGE BLANC
MENTHE HACHEE
JUS de CITRON

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)
PAPRIKA (pincée)

NON NON
NON NON
NON NON

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 c
10 gr	15 gr	15 c
10 gr	15 gr	15 c
1	1	1
5 gr	5 gr	5 c
1	1	1
1	1	1
2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	40 c
B	0	5 gr	2 gr	60 c
C	0	5 gr	3 gr	60 c

CONCOMBRE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

Réutilisation des restes
HO. PC.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CONCOMBRE
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

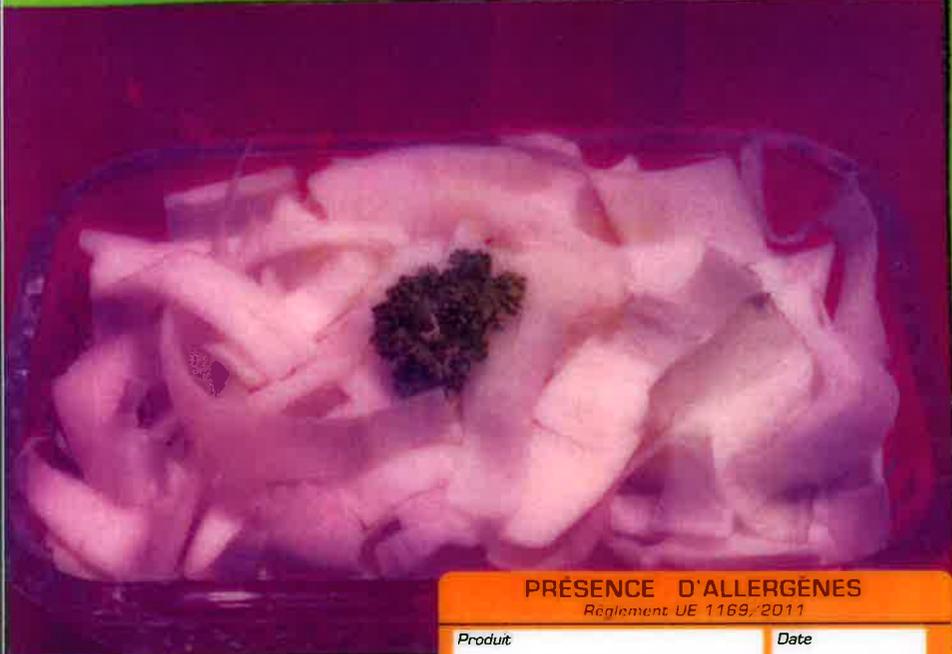
SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

	A	B	C
CONCOMBRE	40 gr	60 gr	60
TOMATE en RONDELLES	40 gr	40 gr	60
SALADE (feuille)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (

ENDIVE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10 c
B	0	0	3 gr	15 c
C	0	0	3 gr	15 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON

NON

NON

NON

Composition pour..1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE

DECORATION

PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE: VINAIGRETTE (40)

CALIBRAGES

A B C

80 gr 100 gr 120 g

1 1 1

ENDIVE - MIMOLETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE

MIMOLETTE RAPEE

DECORATION

CALIBRAGES

	A	B	C
ENDIVE COUPEE	60 gr	80 gr	100 g
MIMOLETTE RAPEE	10 gr	10 gr	10 g

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3gr	1 gr	50c
B	3 gr	3gr	2 gr	50c
C	3 gr	3 gr	3 gr	60c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (40

ENDIVE - EPAULE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTEES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	1 gr	50 c
B	4 gr	4 gr	2 gr	60 c
C	4 gr	4 gr	2 gr	60 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
EPAULE D.D.

DECORATION

CAROTTE CANNELEE (rondelle)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	70 gr	90
15 gr	20 gr	20
1	1	1

ENDIVE AUX NOIX



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	50 c
B	0	7 gr	4 gr	80 c
C	0	10 gr	6 gr	120 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Ravier.....

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
NOIX

DECORATION

NOIX (cerneaux)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
5 gr	10 gr	15 gr
1	1	1

ENDIVE VAUDOISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Ann. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : NAPP

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
1	7 gr	17gr	2gr	190c
2	9 gr	24gr	2gr	260c
3	10 gr	25gr	3gr	280c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
JAMBON EMINCE
GRUYERE en DES
SAUCE VAUDOISE (407)

DECORATION

POIVRON (rouelle)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

FENOUIL - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	3 gr	100c
B	0	10 gr	3 gr	100c
C	0	10 gr	3 gr	100c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON
OUI	NON
NON	NON

NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravien....

COMPOSANTS

- FENOUIL EMINCE
- TOMATE en QUARTIERS
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

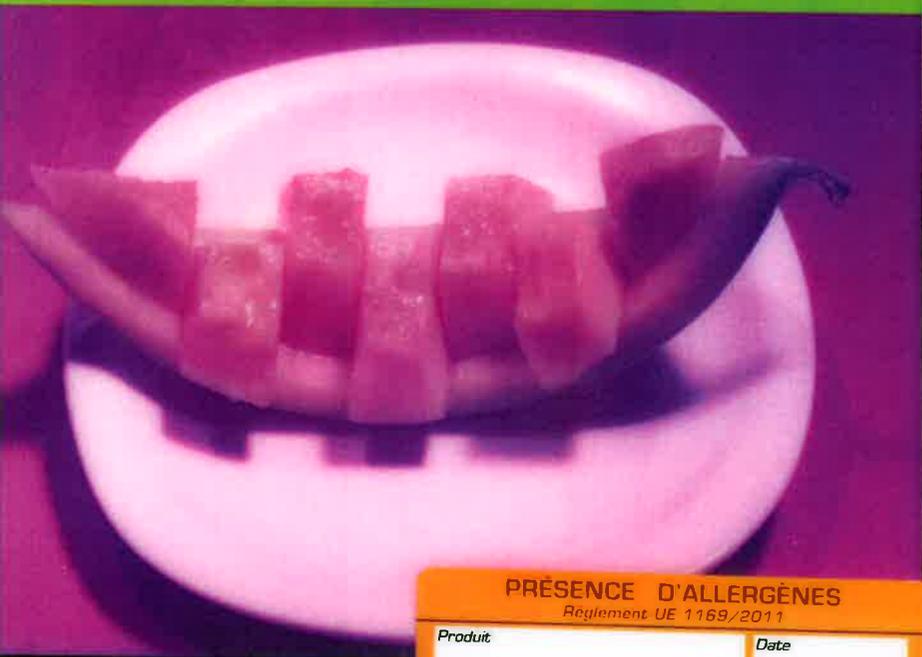
- SALADE (feuille)
- PERSIL HACHE (pincée)
- CITRON (rondelle)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	50 gr	60 g
40 gr	50 gr	60 g
10 gr	10 gr	10 g
1	1	1
1	1	1
1/4	1/4	1/4

MELON



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	150 gr	200 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	5 gr	20 c
B	0	0	7 gr	30 c
C	0	0	10gr	40 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

MELON A L'ITALIENNE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

MELON (1/2 part)
JAMBON CRU

CALIBRAGES

A	B	C
150 gr		
20 gr		
1		
1		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement. UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

DECORATION

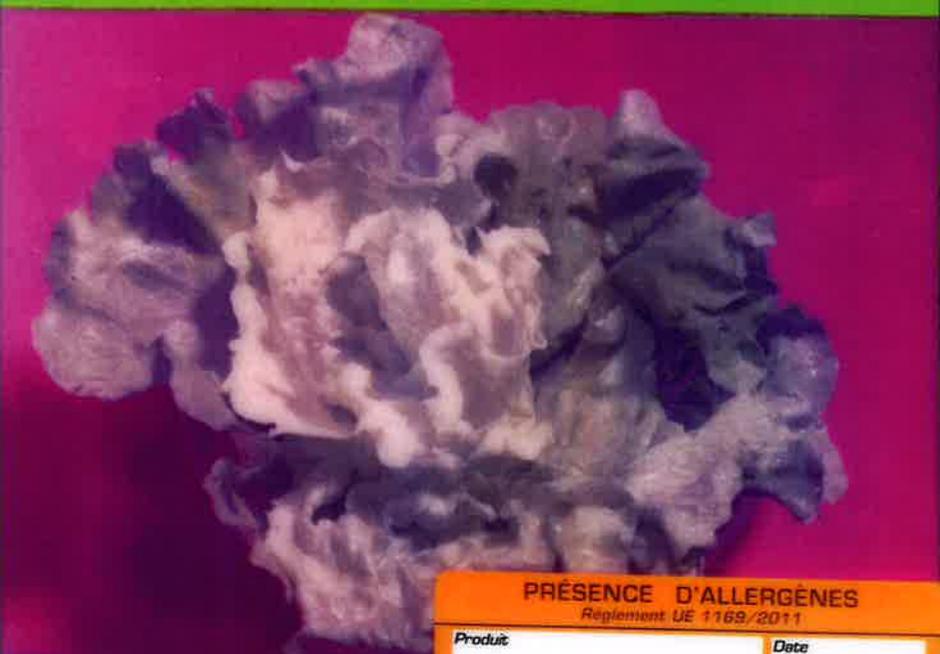
SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	6 gr	7 gr	100c
B				
C				

BATAVIA



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Boî.....

COMPOSANTS

BATAVIA

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE ROMAINE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Boi.....

COMPOSANTS

ROMAINE COUPEE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40g)

CRESSON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bo.l.....

COMPOSANTS

CRESSON

DECORATION

CALIBRAGÈS

A B C

40 gr

60 gr

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

SALADE FRISEE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Bo1

COMPOSANTS

FRISEE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4)

LAITUE

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bo1.

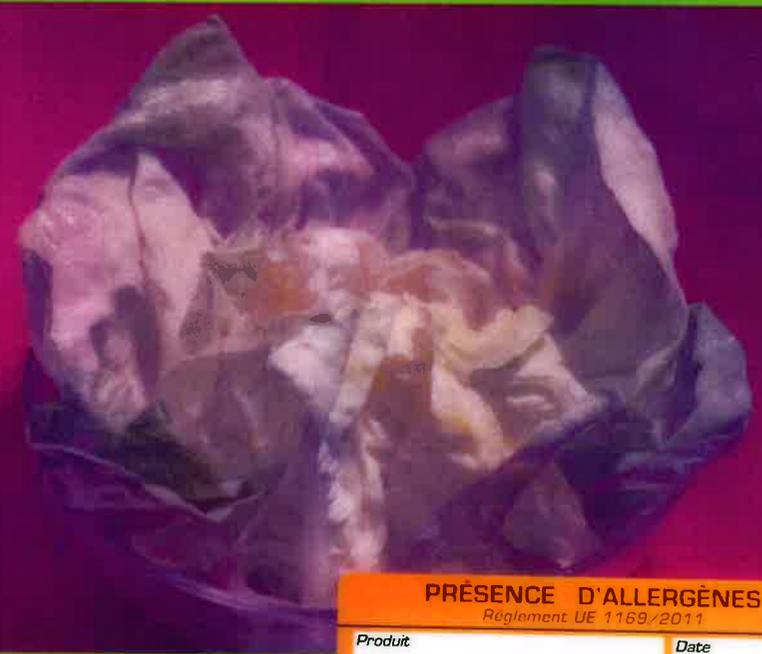
COMPOSANTS

LAITUE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Autr. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Légum.	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1gr	5 c
B	0	0	2gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4)

MACHE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

MACHE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

40 gr

60 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

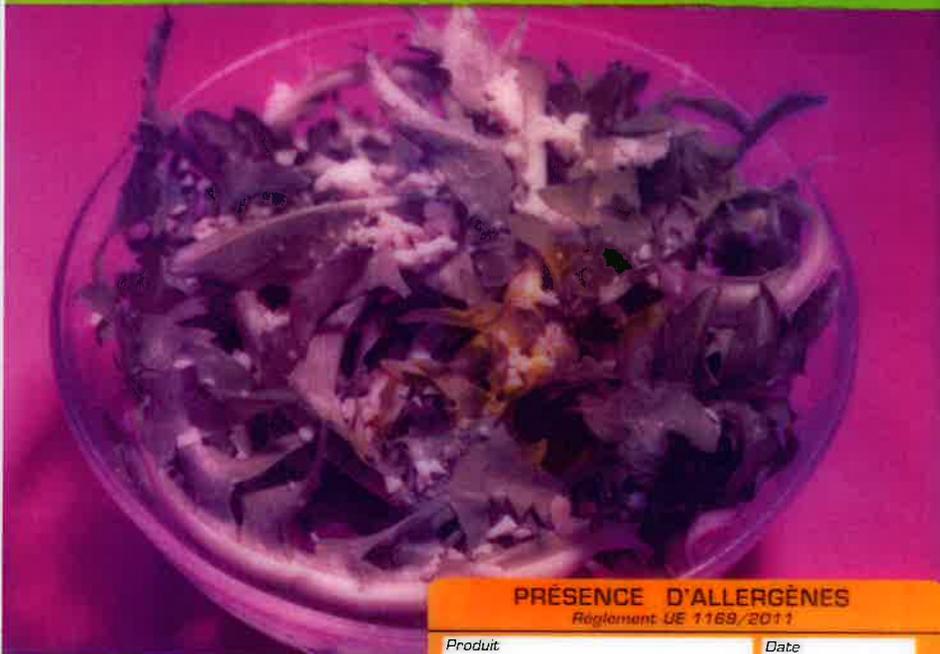
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	1 gr	5 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4)

SALADE DE PISSENLIT



Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON

NON OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

PISSENLIT

DECORATION

MIMOSA (rondelle)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	50 gr	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	1 gr	1 gr	20 c
B	1 gr	1 gr	1 gr	20 c
C				

TREVISE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

TREVISE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	80 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	1 gr	5 c
C	0	0	2 gr	10 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE A L'AVOCAT

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuille) 2
CAROTTE RAPEE 20 gr
POIVRON ROUGE 30 gr
AVOCAT en DES (pièce) 1/8
ORANGE PELEE (quartier) 2
CONCOMBRE en RONDELLES 40 gr

DECORATION

MIMOSA (ronde1le) 1

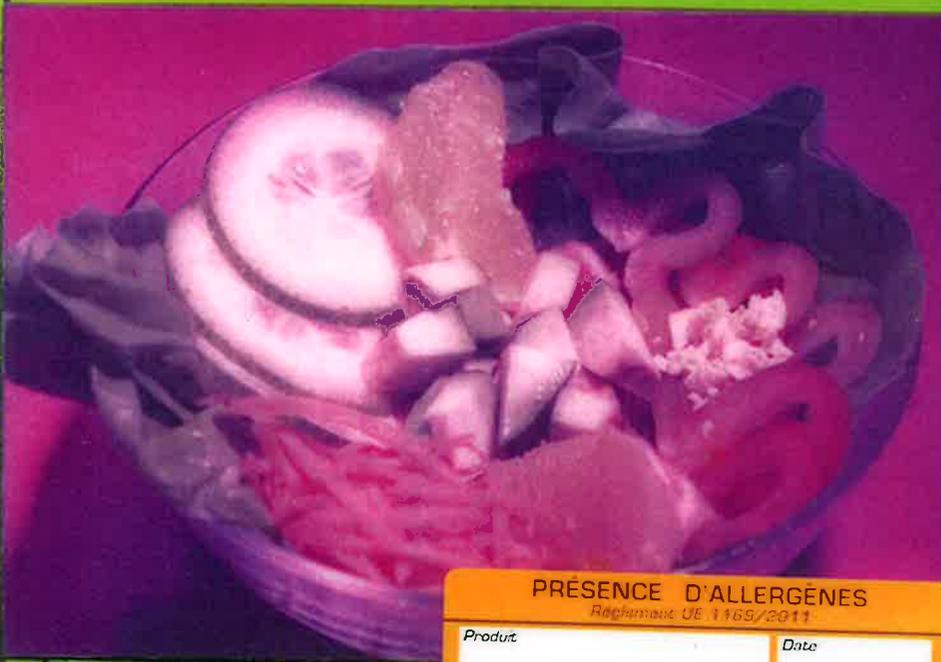
CALIBRAGES

A B C

2
20 gr
30 gr
1/8
2
40 gr

1

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : VINAIGRETTE (408)



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON OUI

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	5 gr	9gr	90c
B				
C				

CHEF SALADE



Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Bol.....

COMPOSANTS

- LAITUE (feuille)
- EPAULE D.D. en LAMELLES
- POULET EMINCE
- GRUYERE en DES
- CELERI EMINCE
- TOMATE en QUARTIER

DECORATION

CALIBRAGES

	A	B	C
	3	3	3
	10 gr	10 gr	20 gr
	10 gr	20 gr	30 gr
	10 gr	15 gr	20 gr
	30 gr	40 gr	30 gr
	20 gr	30 gr	40 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	6 gr	2 gr	100c
B	13 gr	8 gr	2 gr	140c
C	19 gr	12 gr	3 gr	200c

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE CLUB



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en: Bo1.....

COMPOSANTS

- SALADE (feuilles)
- EPAULE D.D. en JULIENNE
- GRUYERE en DES
- TOMATE en QUARTIERS
- OIGNON en ROUELLES

CALIBRAGES

A	B	C
4	4	
20 gr	20 gr	
15 gr	15 gr	
50 gr	80 gr	
10 gr	10 gr	

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : VINAIGRETTE(408)

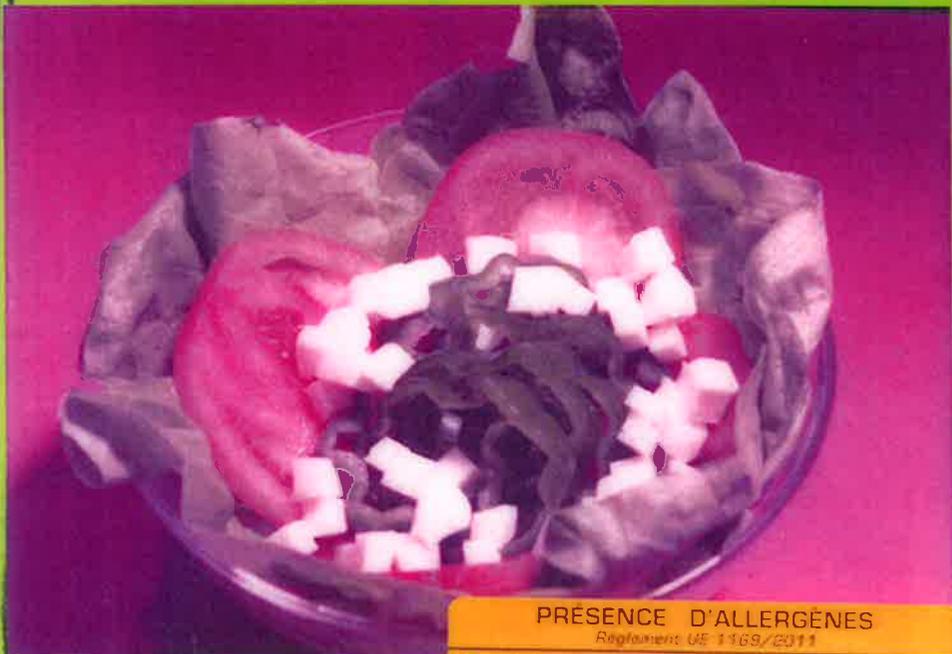
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	8 gr	3 gr	120c
B	8 gr	8 gr	4 gr	120c
C				

SALADE ITALIENNE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: 80l

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)
TOMATES en RONDELLES
POIVRON FINES ROUELLES
GRUYERE en DES

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
4	4	4
30 gr	40 gr	60 gr
20 gr	30 gr	40 gr
10 gr	20 gr	20 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	1 gr	50c
B	6 gr	6 gr	2 gr	90c
C	6 gr	6 gr	3 gr	90c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE LORETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	8gr	2 gr	80 c
B	0	8gr	3 gr	90 c
C	0	8gr	4 gr	90 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

- MACHE ou CRESSON
- BETTERAVE JULIENNE
- CELERI BRANCHE JULIENNE
- VINAIGRETTE (408)

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	30 gr	30 gr
20 gr	30 gr	40 gr
30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	10 gr	10 gr

SALADE MIXTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : **AU**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	1 gr	3 gr	30c
B	1 gr	1 gr	4 gr	30c
C	1 gr	1 gr	5 gr	40c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON

NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

MIMOSA (rondelles)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

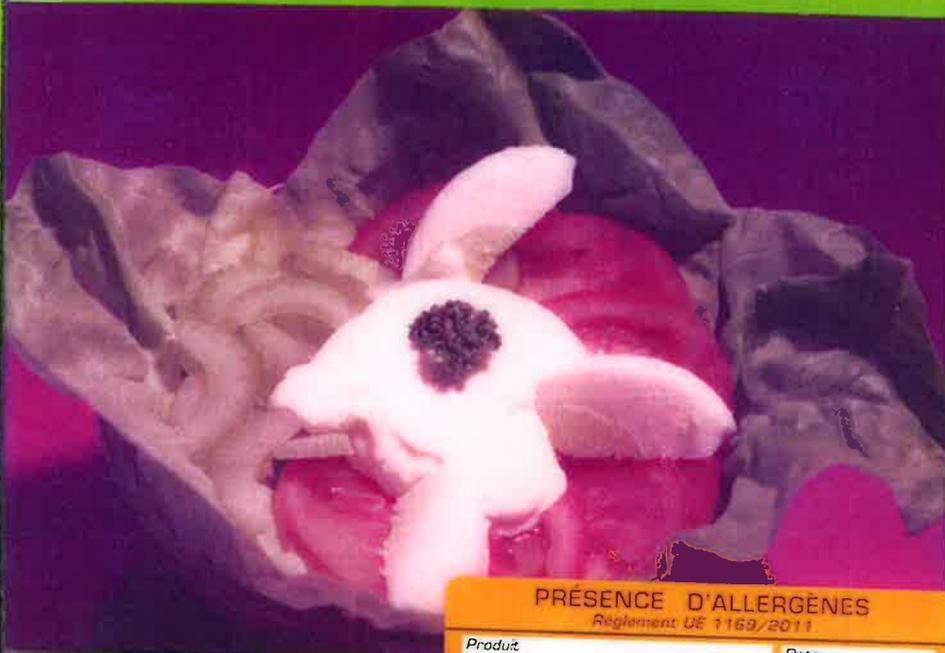
A	B	C
3 60 gr	3 80 gr.	3 100 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 60

IC

SALADE PROVENCALE



Assaisonnement en fabrication : AIO

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	23gr	4 gr	240c
B	3 gr	23gr	5 gr	240c
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

- SALADE (feuilles)
- TOMATE en RONDELLES
- CELERI EMINCE
- OEUF (quartiers)
- SAUCE AIOLI (403)

DECORATION

- PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
3	3	
60 gr	80 gr	
40 gr	40 gr	
3	3	
20 gr	20 gr	
1	1	

TOMATE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Apès sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : **AU**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

Réutilisation des restes
HO. P.C.



OUI NON

NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

ECHALOTE HACHEE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr

1 1 1

2 2 2

2 2 2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

TOMATE ANTIBOISE



Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

- TOMATE
- MADEDOINE
- THON AU NATUREL en MIETTES
- MAYONNAISE (401)

CALIBRAGÉS

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
40 gr	40 gr	50 gr
5 gr	10 gr	10 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OEUF (quartier)

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	9 gr	140c
B	3 gr	10gr	10gr	150c
C	3 gr	15gr	10gr	200c

TOMATE EN EVENTAIL



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	5 gr	3 gr	80 c
B	10 gr	10 gr	3 gr	150 c
C	10 gr	10 gr	4 gr	150 c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
↓	↓
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

TOMATE COUPEE
OEUF en RONDELLE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRE (408)

CALIBRAGÉS		
A	B	C
80 gr	80 gr	100 gr
1/2	1	1
1	1	1
1	1	1

TOMATE FLEURIE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Celeri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	3 gr	50c
B	3 gr	3 gr	5 gr	60c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON
NON OUI

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

CONCOMBRE en RONDELLES
TOMATE en RONDELLES
OEUF (en rondelles)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)
OLIVE NOIRE (pièce)

CALIBRAGES

	A	B	C
CONCOMBRE en RONDELLES	30 gr	50 gr	
TOMATE en RONDELLES	40 gr	60 gr	
OEUF (en rondelles)	3	3	
SALADE (feuille)	1	1	
PERSIL (bouquet)	3	3	
OLIVE NOIRE (pièce)	1/6	1/6	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

TOMATE MIMOSA



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	2 gr	3 gr	40 c
B	2 gr	2 gr	4 gr	50 c
C	2 gr	2 gr	5 gr	50 c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES
MIMOSA (2 rondelles d'oeuf)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincées)

CALIBRAGÈS

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
15 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (100)

TOMATE A LA RusSE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- TOMATE en PANIER
- MACEDOINE
- MAYONNAISE (401)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	
20 gr	30 gr	
5 gr	10 gr	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	6 gr	70c
B	0	10gr	8 gr	120c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE AUCUN

ASSIETTE DE CRUDITES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	8 gr	70 c
B				
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
OUI NON
OUI NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Grande Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
CONCOMBRE non EPLUCHE
TOMATE (rondelles)
POIVRON (rouelle)
OEUF NENUPHAR (pièce)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr		
40 gr		
80 gr		
10 gr		
1/2		
1		
1		

AVOCAT VINAIGRETTE



Réutilisation des restes
H.O. **P.C.**
 ↓ ↓
 NON NON
 NON NON

 NON NON

Composition pour 1 portion
 Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

AVOCAT (18 au colis)
 VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGÉS		
A	B	C
1/2		
5 cl.		
1		
AUCUN		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
 Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A		13 gr	3 gr	130 c
B				
C				

RADIS - BEURRE



Réutilisation des restes
H.O. P.C.
↓ ↓
OUI NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RADIS

DECORATION

BEURRE 8 gr

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr.	120 gr	140 gr
1 p.	1 p.	1 p.

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	-	6 gr	3 gr	70c
B	-	6 gr	3 gr	70c
C	-	6 gr	3 gr	70 c

N°70

IC

NB

Salade pastèque feta



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C	pastèque feta menthe fraiche olive noire huile olive	1kg 0.200kg p.m 0.050kg 0.050kg	
	<u>Décoration :</u> Salade feuilles Menthe pincées	10 20	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°72

IC

NB

Gaspacho andalou



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H . O P . C			
↑	tomate	0.900kg	
	concombre	0.200kg	
	poivron	0.200kg	
	oignon	0.100kg	
	citron	0.050kg	
	pain	0.100kg	
	vinaigre de xérès	Pm	
	piment de Cayenne	Pm	
	tabasco	Pm	
	sel, poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		
	persil	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°73

IC

NB

Pâte aux fruits de mer



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C			
	pâte	0.900kg	
	crevette	0.100kg	
	moule	0.100kg	
	saumon fumé	0.100kg	
	citron	Pm	
	paprika	Pm	
	ciboulette	Pm	
	mayonnaise	0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	
	ciboulette	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°74

IC

NB

Gaspacho de chou-fleur



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

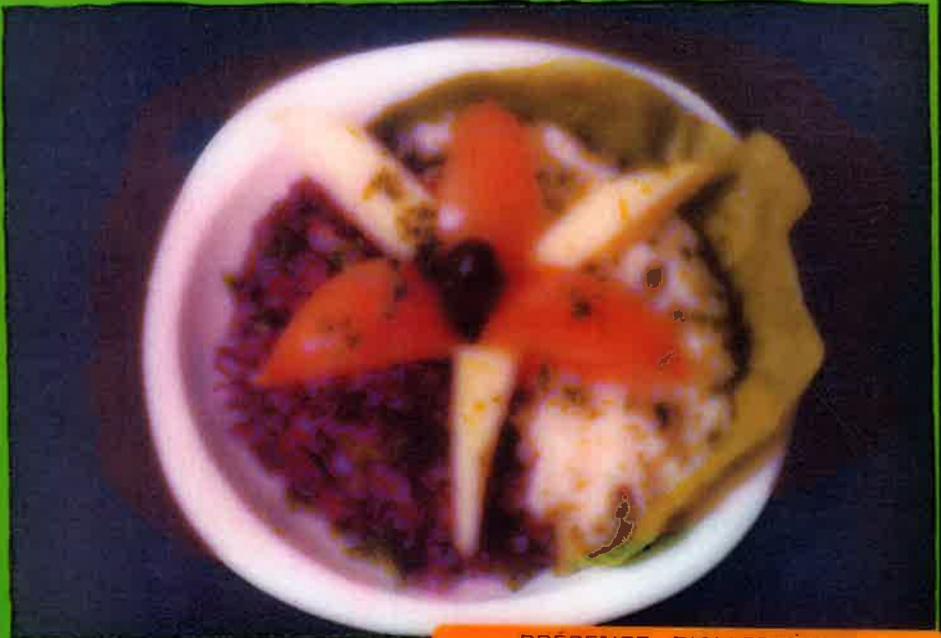
<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C	Chou-fleur beurre bouillon de légume lait curry sel, poivre	1.5kg 0.050kg Pm 1l Pm Pm	
	<u>Décoration :</u> Curry pincée	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CHOU BICOLORE



REPRESENTATION DU CALI

Assaisonnement en fabrication : OUI

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A		6 gr	6 gr	80 c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. PC.
↓ ↓

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE
CHOU BLANC HACHE
VINAIGRETTE
POMME (1/2 lamelle)
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
OLIVE NOIRE (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr		
40 gr		
10 gr		
15 gr		
30 gr		
1		
1		
1		

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

SALADE TUNISIENNE



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette.

COMPOSANTS

- TOMATE en dés
- CONCOMBRE en dés
- POIVRON émincé

DECORATION

- SALADE (feuille)
- POINTE d'OLIVES

CALIBRAGES

A	B	C
	40 gr	40 g
	30 gr	40 g
	10 gr	20 g
	1	
	3	

REPRESENTATION DU CALIBRE

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	0	3	15
C	0	0	4	20

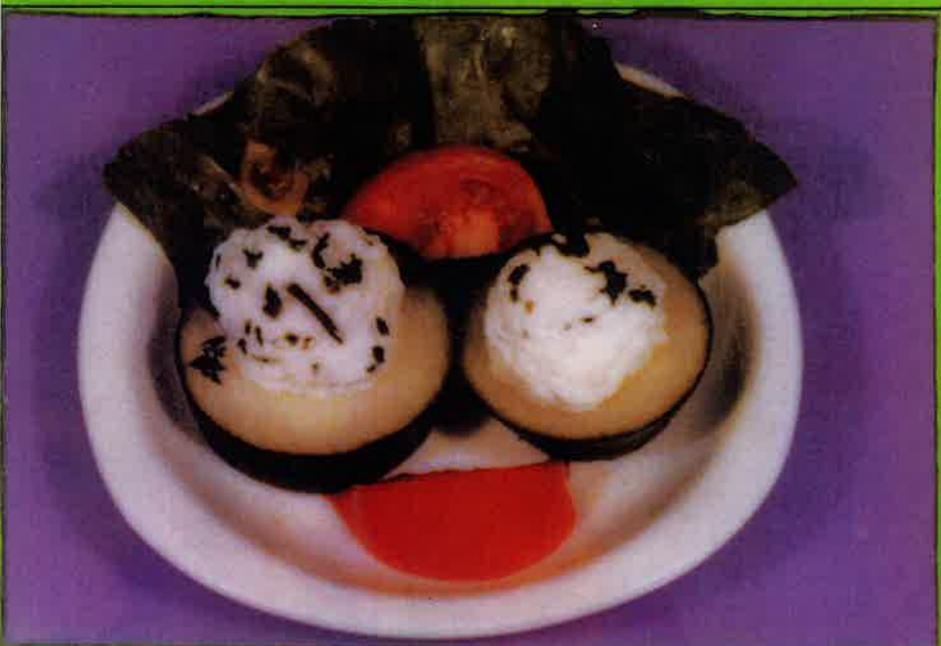
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (

CONCOMBRE FROMAGE BLANC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CONCOMBRE
FROMAGE BLANC
PERSIL HACHE (pincée)
CIBOULETTE (pincée)

CALIBRAGES

C	D
70 gr	90 gr
30 gr	40 gr
1	1
1	1
1	1
2	2

DÉCORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartiers)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : SEL,

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	3	3	3	50
D	4	4	4	70

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

FRISEE AUX LARDONS


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 NON NON
NON NON
NON NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en BOL

COMPOSANTS

 FRISEE
LARDONS
OEUF DUR HACHE

CALIBRAGES

C D E

 30 gr 40 gr 60 gr
15 gr 20 gr 25 gr
10 gr 15 gr 15 gr

REPRESENTATION DU CALIB

 Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	F. TOTLES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	4	8	2	90
D	5	9	2	110
	6	10	3	130

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

DÉCORATION

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE CATALANE



Réutilisation des restes
H.Q. P.C.
↓ ↓

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en RAVIER

COMPOSANTS

- CELERI RAVE
- RIZ
- POIVRON EN DES
- SAUCE REMOULADE
- RIZ D'OR (pincée)

CALIBRAGES

C	D
45 gr	60 gr
30 gr	30 gr
5 gr	10 gr
10 gr	15 gr
1	1
1	1
1	1

DÉCORATION

NON NON
NON NON
NON NON

- SALADE (feuille)
- TOMATE (rondelle)
- PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALIBRÉ

➔ Assaisonnement en fabrication : REMOULADE

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C.	0	7	9	100
D.	0	10	10	130

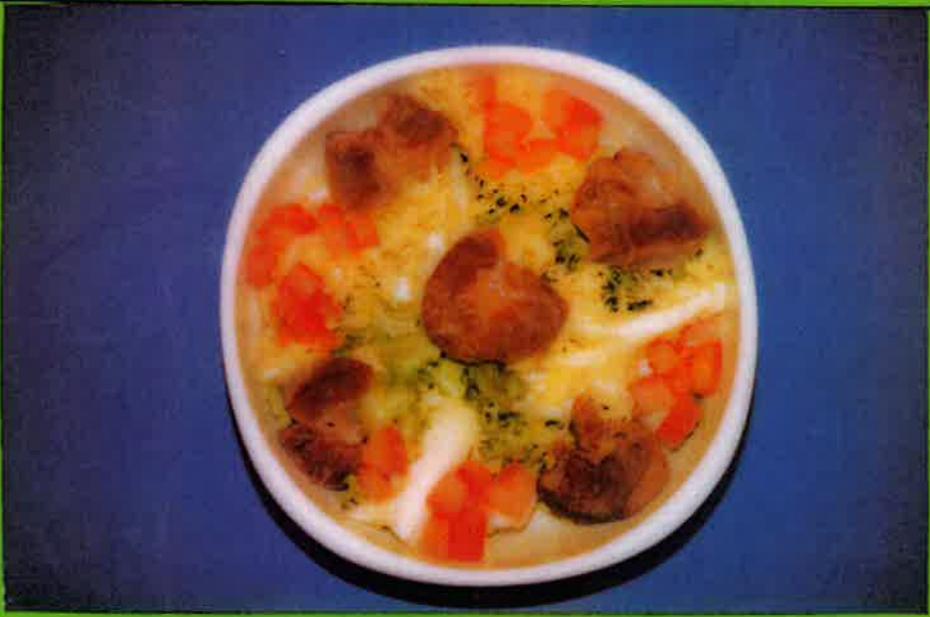
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

SALADE FRISEE AUX GESIERS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

**SALADE FRISEE
GESIERS CONFITS**

DECORATION

TOMATES (dés)

CALIBRAGES

A	B	C
	6 KG	
	2,5 KG	
		1,5 KG

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1183/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux; sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : **AUCUN**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

TRIO GRECQUE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Ravier

COMPOSANTS

CHOUX-FLEUR
CHAMPIGNON FRAIS
COEUR D'ARTICHAUT

CALIBRAGES

D		

40 gr
20 gr
40 gr

DÉCORATION

PERSIL HACHE (pincée)

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication : VINAIGRE

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
D	3		6	40

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 62

IC

AUBERGINES PROVENCALE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

AUBERGINES
TOMATES (spéciale pizza)
HUILE

CALIBRAGES

A	B	C
	50 gr	70 gr
	40 gr	50 gr
	10 gr	10 gr

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

1	1
---	---

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit	Date

NON NON

→ Assaisonnement
en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	1	9	4	100
C	1	9	5	105

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

POIVRON AU FOUR



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	7	4	4	80

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
HO. PC.



NON NON
OUI NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

POIVRON CUIT (pièce)
THON
RONDELLE DE TOMATE
OEUF EN QUARTIER

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE NOIRE

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

CALIBRAGES

A	B	C
		1/2
		10 gr
		6
		3
		1
		1

SALADE FORESTIERE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: BOL

COMPOSANTS

- SALADE FRISEE
- LARDONS
- CHAMPIGNON EMINCE
- GRUYERE EN DES

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

30 gr
15 gr
10 gr
10 gr

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	5	8	2	100

Assaisonnement en chaîne : VINAIGRETTE

N°85

IC

NB1

Fenouil émincé au citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Fenouil émincé Mayonnaise au citron	60 gr 15 gr	
	<u>Décoration :</u> Concombre lamelle Persil haché	5 rond 1	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

MOUSSE D'AVOCAT AUX CREVETTES



Réutilisation
des restes
HO. PC.



Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

AVOCAT (14/16)
CREVETTES DECORTIQUEES
CITRON (petit)
FROMAGE BLANC NON BATTU
ECHALOTTES
BLANC D'OEUF

CALIBRAGES

A	B	C
	1/2	
	100 G	
	1/2	
	20 CL	
	10 G	
	1/4	

DECORATION

PERSIL
SALADE (1 feuille)
CITRON (1/2 rondelle)
BOUQUET (90/120- 1)
TOMATE

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➡ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	39	18	9	387
B				
C				

ASSIETTE PRINTANIERE



REPRESENTATION DU CALIBRE

Assaisonnement en fabrication : NON

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	4 gr	60 c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓
OUI NON
NON NON
NON OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

RADIS
CAROTTES RAPEES
OEUF DUR (quartiers)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
OIGNON (rondelles)

CALIBRAGES

	A	B	C
50 gr			
20 gr			
3			
1			
1			
1			

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N°88

IC

NB

Radis noir vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Radis noir	1.300KG	
	Vinaigrette (408)	0.150KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	
	Olive noir	10 U	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°89

IC

NB

Gaspacho d'avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C			
	avocat	0.800kg	
	roquette	0.200kg	
	parmesan copeaux	0.100kg	
	croton	0.400kg	
	eau		
	bouillon de volaille		
	vinaigre de cidre	0.050kg	
	huile olive	0.050kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	parmesan	0.020kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°90

IC

NB

Riz composé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H.O ↑ P.C			
	riz	0.750kg	
	tomate	0.100kg	
	poivron	0.100kg	
	mais	0.100kg	
	concombre	0.100kg	
	thon	0.050kg	
	œuf	0.050kg	
	vinaigrette	0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	
	Olive	10p	
	Persil	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°91

IC

NB

Brocolis au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C	brocolis bleu huile olive	1kg 0.250kg 5cl	
	<u>Décoration :</u> Salade feuille Persil Tomate quartier	10 Pm 10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

TOMATE FRAICHEUR



REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : SEL, ...

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	4 gr	60 c
B	6 gr	6 gr	7 gr	110 c
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

TOMATE EVIDEE
FROMAGE BLANC
JAMBON HACHE
FINES HERBES HACHEES
SEL, POIVRE

CALIBRAGES

A B C

50 gr 80 gr
20 gr 40 gr
5 gr 10 gr
1 1
1 1

DECORATION

SALADE (feuille)
PAPRIKA (pincée)

1 1
1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°93

IC

NB

Fenouil mais



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10 portions :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C			
	fenouil	0.400kg	
	pomme granny Smith	0.100kg	
	citron	Pm	
	huile d'olive	5cl	
	thon	0.100kg	
	échalote	0.050kg	
	mais	0.400kg	
	persil	Pm	
	sel, poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°94

IC

NB

Gaspacho petit pois menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C			
	Petit pois	0.140kg	
	Bouillon volaille	Pm	
	Crème fraîche	10cl	
	Echalote	0.010kg	
	beurre	0.010kg	
	sel, poivre	Pm	
	menthe fraîche	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de menthe	10p	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°95

IC

NB

Salade d'agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C	avocat pamplemousse rose orange ciboulette citron oignon huile olive sel, poivre	0.250kg 0.450kg 0.450kg Pm Pm 0.100kg Pm Pm	
	<u>Décoration :</u> Salade feuille Baie rose pincée	10 10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°96

IC

NB

Tomate basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C	tomate basilic huile olive	1.250kg 1 b 10cl	
	<u>Décoration :</u> Salade feuille Feuille basilic	10 10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°97

IC

NB

Salade de blé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	blé	0.800kg	
	poivron	0.100kg	
	tomate	0.100kg	
	mais	0.100kg	
	jambon en dés	0.120kg	
	emmental en dés	0.120kg	
	ciboulette	Pm	
	vinaigrette	20cl	
	 <u>Décoration :</u>		
	Ciboulette	Pm	
	Salade feuille	10	
	olive	10p	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Asperge sauce aurore



<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portion :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Asperge	0.800kg	
	Concentré de tomate	0.020kg	
	Mayonnaise	0.200kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil haché	0.010kg	
	Salade feuille	10	
	Tomate cartier	10	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :
---	----------------------------

N°99

IC

NB

Gaspacho de melon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Melon	0.700kg	
	pastèque	0.700kg	
	tomate	0.100kg	
	ail	0.050kg	
	sucré	Pm	
	sel, poivre	Pm	
	basilic	Pm	
	<u>Décoration :</u>		
	Basilic feuille	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°100

IC

NB

Gaspacho de courgette



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

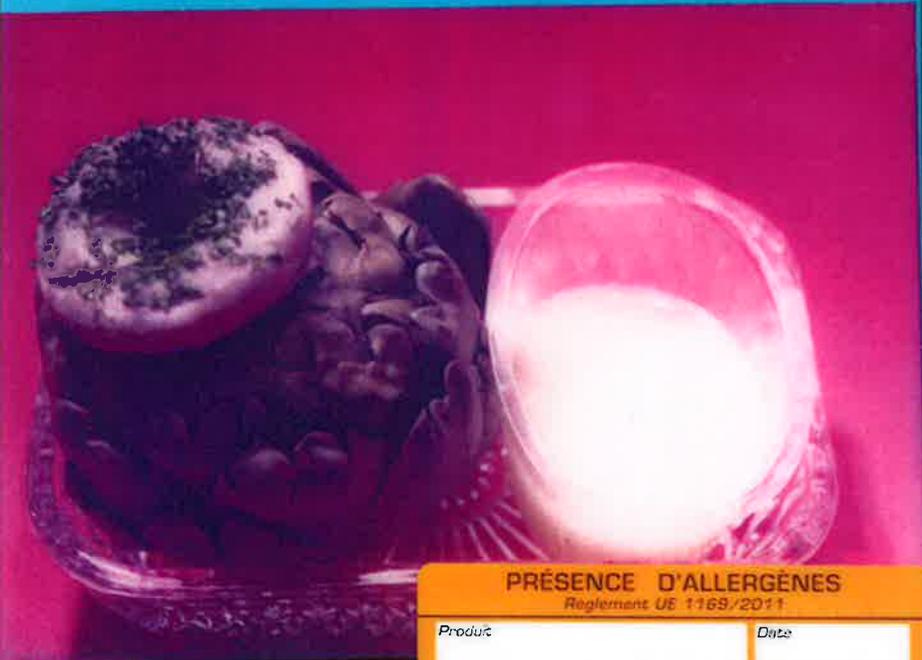
<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H . O ▲ P.C	courgette oignon bouillon de volaille mie de pain huile olive fromage blanc vinaigre xérés sel, poivre cerfeuil	1.200kg 0.100kg Pm 0.100kg 5 cl 0.100kg 5 cl Pm Pm	
	<u>Décoration :</u> Cerfeuil feuille	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

ARTICHAUT - VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Polissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	- Anh. sulfureux; sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : ravier
+ Moule à oeuf

COMPOSANTS

- ARTICHAUT (pièce)
 - . 5 à 6 au Kg.
 - . 4 à 5 au Kg.
- VINAIGRETTE (408)

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
1	1	
15 gr	15gr	
1	1	

Assaisonnement en fabrication : VINAIGRETTE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	15 gr	150c
B	0	10 gr	20 gr	170c
C				

NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

BETTERAVE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit			Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>		
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>		
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>		
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>		
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>		

Assaisonnement en fabrication : VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	8 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	7 gr	120c
C	0	10 gr	8 gr	130c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

NON NON
NON OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVES en CUBES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

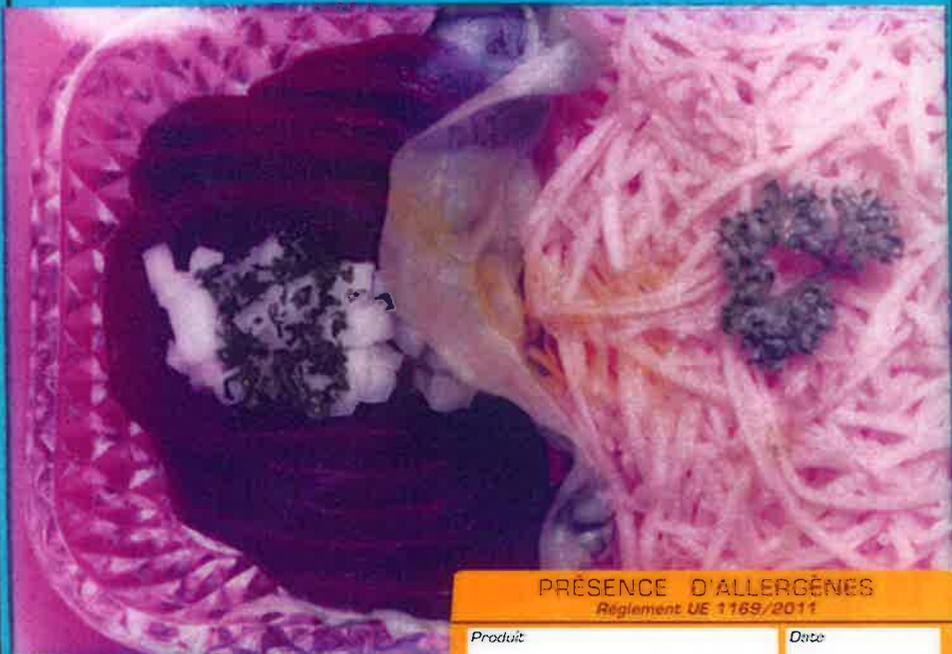
SALADE (feuille)
MIMOSA

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

	A	B	C
BETTERAVES en CUBES	80 gr	100 gr	120 gr
VINAIGRETTE (408)	10 gr	15 gr	15 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
MIMOSA	15 gr	15 gr	15 gr

BETTERAVE - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	8 gr	35 c
C	0	0	9 gr	40 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Ravier....

COMPOSANTS

BETTERAVE en 1/2 RONDELLE
CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquets)
OIGNON HACHE

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408

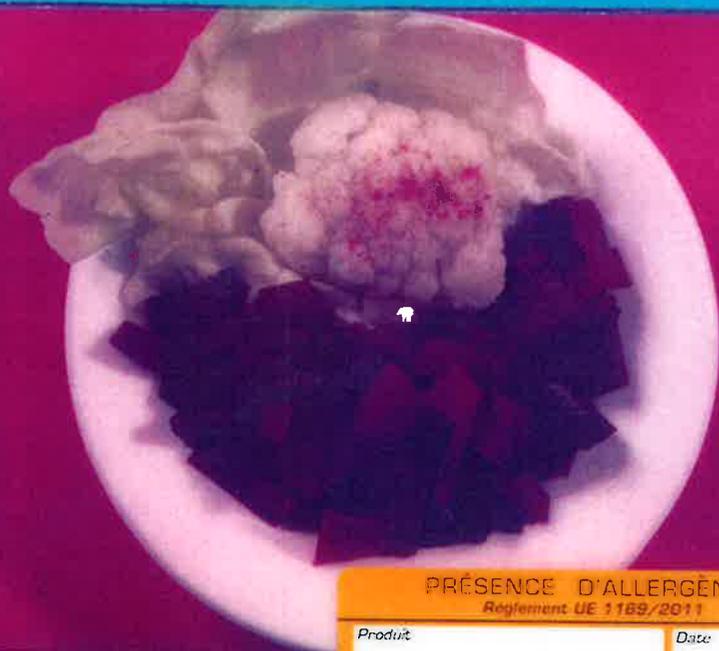
CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	40 gr	60 gr
40 gr	60 gr	60 gr
1	1	1
2	2	2
5 gr	5 gr	5 gr

N° 104

IC

BETTERAVE - CHOU-FLEUR

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	7 gr	30 c
C	0	0	7 gr	30 c

 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.


OUI	NON
OUI	OUI

 Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

 BETTERAVE en CUBES
CHOU FLEUR en BOUQUETS

DECORATION

 SALADE (feuille)
PAPRIKA (pincée)

CALIBRAGES

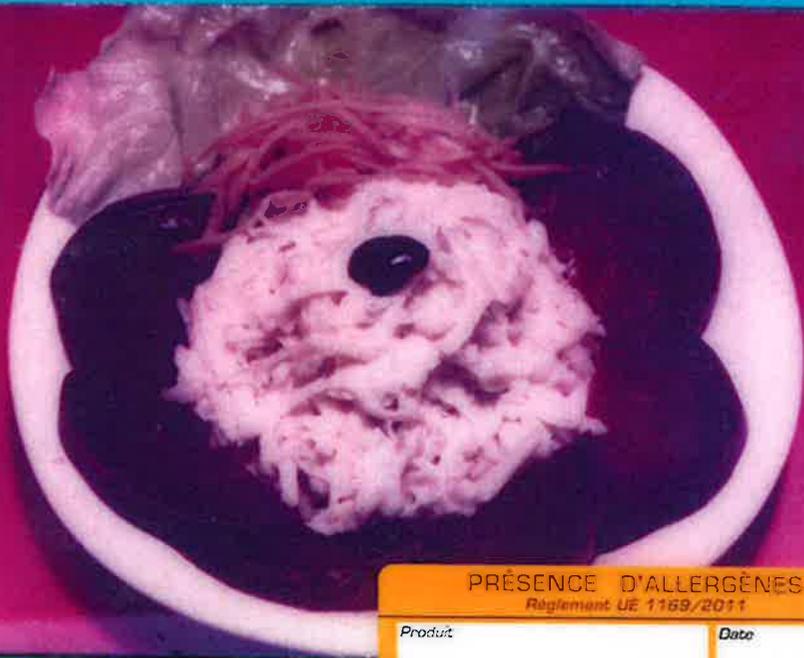
A	B	C
---	---	---

80 gr	60 gr	60 gr
20 gr	40 gr	60 gr

1	1	1
1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - CELERI RAVE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON
NON NON

NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVE en 1/2 RONDELLES
CELERI RAVE
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)
CAROTTE RAPEE

CALIBRAGÉS

A B C

40 gr	60 gr	40 gr
60 gr	60 gr	80 gr
10 gr	10 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1
5 gr	5 gr	5 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

Assaisonnement en fabrication : REM

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	7 gr	120 c
B	0	10 gr	9 gr	130 c
C	0	15 gr	9 gr	180 c

BETTERAVE - ENDIVE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1183/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	30 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	7 gr	35 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON

NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier.....

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
ENDIVE COUPEE

DECORATION

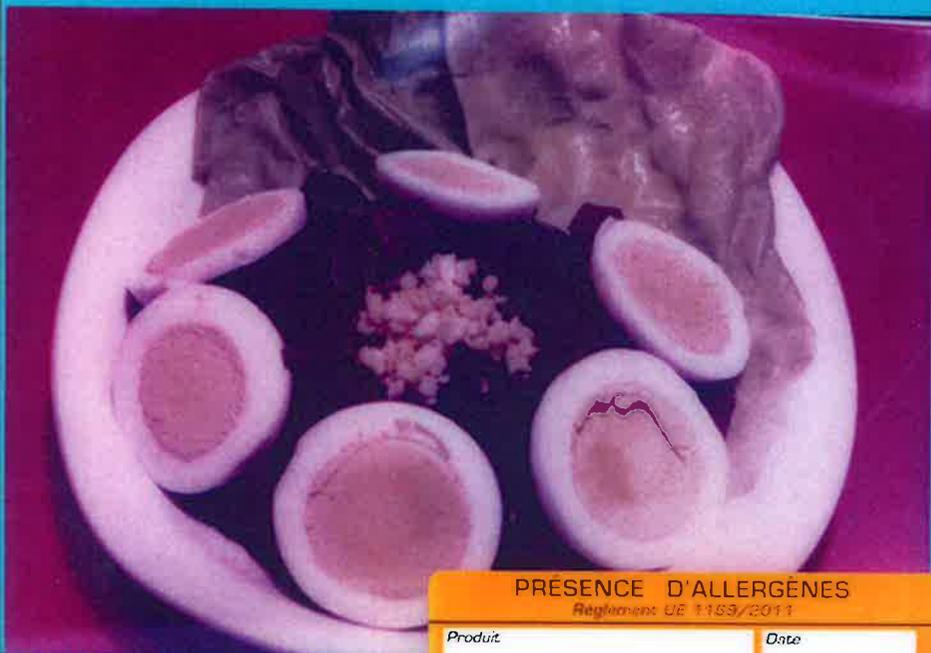
SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	80 gr
30 gr	40 gr	40 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - OEUF



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement: UE 1183/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	5 gr	60 c
B	3 gr	3 gr	6 gr	70 c
C	6 gr	6 gr	6 gr	110 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI

NON NON
NON OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
RONDELLES d'OEUF

DECORATION

SALADE (feuille)
MIMOSA

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	80 gr
3	3	6
1	1	1
10 gr	10 gr	10 gr

N° 108

IC

OEUF AU NID



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF (pièce)
POIREAU

DECORATION

PERSIL HACHE (pincées)
CAROTTE RAPEE

CALIBRAGES

A B C

1/2 1
60 gr 50 gr

2 2
5 gr 5 gr

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	6 gr	60 c
B	6 gr	6 gr	5 gr	90 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CHAMPIGNON A LA GRECQUE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

CHAMPIGNONS ESCALOPES
SAUCE GRECQUE

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
15 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en fabrication : A CUIR

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	8 gr	5 gr	100 c
B	2 gr	10 gr	6 gr	120 c
C	2 gr	12 gr	7 gr	150 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CHOU-FLEUR GRIBICHE



Réutilisation des restes
HO. P.C.

NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
SAUCE GRIBICHE (406)

CALIBRAGÉS

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
15 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (rondelle)
TOMATE CONCENTREE (pointe)

NON NON
NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : NAPP

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	3gr	160c
B	3 gr	20 gr	4 gr	210c
C	3 gr	20 gr	5 gr	220c

CHOU-FLEUR A LA GRECQUE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : A CU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	8 gr	3 gr	90 c
B	3 gr	10 gr	4 gr	120 c
C	3 gr	12 gr	5 gr	140 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
SAUCE GRECQUE

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
15 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

CHOU FLEUR NICOISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI	OUI
OUI	NON
OUI	NON
OUI	OUI
OUI	NON

NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

- CHOU FLEUR en BOUQUET
- POIVRON EMINCE
- TOMATE en QUARTIERS
- HARICOTS VERTS COUPES
- THON en MIETTES au NATUREL

DECORATION

- RONDELLE d'OEUF COUPEE en 2
- PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	50 gr	60 gr
20 gr	20 gr	20 gr
20 gr	30 gr	30 gr
20 gr	30 gr	40 gr
5 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	1 gr	5 gr	40 c
B	3 gr	2 gr	5 gr	50 c
C	4 gr	3 gr	6 gr	70 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE EXOTIQUE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- SOJA BLANCHI
- MAIS en GRAINS
- TOMATE en DES
- ANANAS BRISE
- VINAIGRETTE (408)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- ANANAS (tranche)

CALIBRAGES

	A	B	C
40 gr	40 gr	60 gr	
10 gr	20 gr	20 gr	
20 gr	30 gr	40 gr	
10 gr	10 gr	10 gr	
15 gr	15 gr	20 gr	
	1	1	1
	1/2	1/2	1/2

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTÉINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	8 gr	130 c
B	3 gr	10 gr	10gr	140 c
C	5 gr	15 gr	12gr	200 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 114

IC

CHOU-FLEUR - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Œufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anth. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
TOMATE en QUARTIERS
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
PAPRIKA (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 gr

60 gr

50 gr

50 gr

15 gr

20 gr

25 gr

1

1

1

1

1

1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	5 gr	170 cal
B	2 gr	20 gr	5 gr	210 cal
C	3 gr	25 gr	6 gr	260 cal

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 115

IC

CHOU-FLEUR - TOMATE - POIVRON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI OUI
OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
RONDELLES de TOMAGE
POIVRON

DECORATION

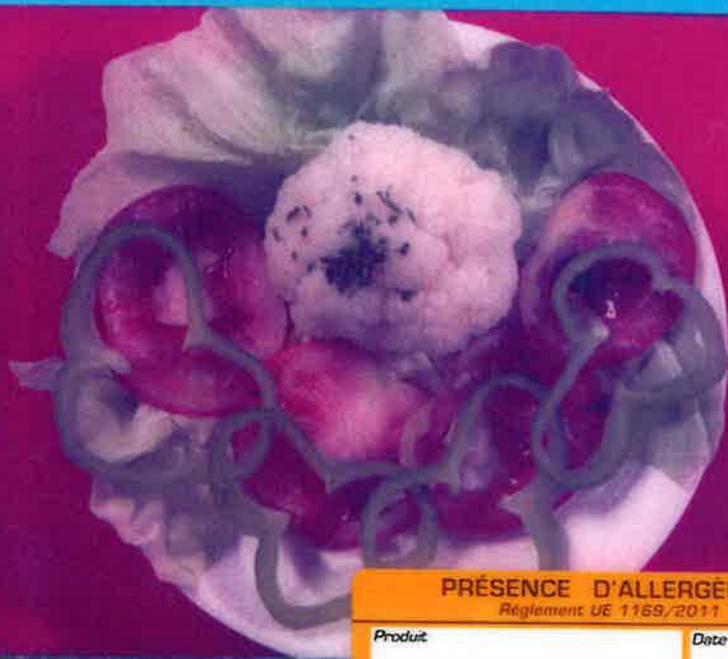
SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

30 gr	40 gr	50 gr
40 gr	50 gr	60 gr
15 gr	20 gr	20 gr

1	1	1
1	1	1



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

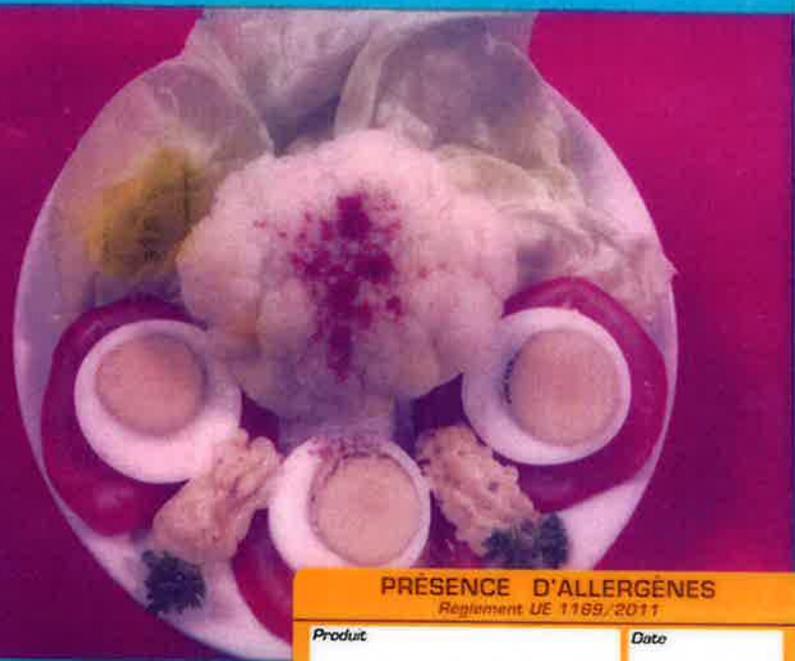
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	5 gr	25 c
C	0	0	6 gr	30 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 116

IC

CHOU-FLEUR - OEUF MAYONNAISE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Œufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET

60 gr

80 gr

40 gr

OEUF (rondelle)

3

3

5

TOMATE en RONDELLES de 10g

30 gr

30 gr

50 gr

MAYONNAISE (401)

15 gr

15 gr

15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

1

1

1

PAPRIKA (pincée)

1

1

1

PERSIL (bouquet)

2

2

2

CALIBRAGES

A

B

C

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	4 gr	190 c
B	3 gr	18 gr	5 gr	200 c
C	5 gr	20 gr	4 gr	220 c

CHAMPIGNON EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux/sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : MAYO

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	4 gr	110c
B	0	15 gr	5 gr	160c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

- CHAMPIGNONS (boîte)
- MAYONNAISE (401)

DECORATION

- TREVISE ou LAITUE (feuille)
- CITRON CANELLE (rondelle)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	
10 gr	15 gr	
2	2	
1	1	

FOND D'ARTICHAUT - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Aph. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	20 gr	5 gr	240c
B	0	25 gr	6 gr	250c
C	0	25 gr	8 gr	260c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FOND d'ARTICHAUT en DES
TOMATE en RONDELLES
(6 maxi)
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

NON NON
NON NON

CALIBRAGES

A B C

20 gr 20 gr 40 gr
60 gr 80 gr 80 gr
25 gr 25 gr 25 gr

1 1 1
1 1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 119

IC

POIREAU VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Oeufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.OUI
NONNON
NONComposition pour 1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

POIREAU
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
CAROTTE RAPEE (liseré)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
2 gr	2 gr	2 gr
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	7 gr	8 gr	100 cal
B	2 gr	10 gr	10 gr	140 cal
C	3 gr	10 gr	12 gr	150 cal

POIREAU MIMOSA



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

POIREAU
MIMOSA

DECORATION

SALADE (feuille)

CALIBRAGES

A B C

80 gr 100 gr 120 gr
10 gr 10 gr 10 gr

1 1 1

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	2 gr	8 gr	60 c
B	2 gr	2 gr	10 gr	70 c
C	2 gr	2 gr	12 gr	80 c

NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 121

IC

NB

POIREAU - TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.OUI
OUINON
NONNON
NONNON
NONComposition pour .1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

POIREAU
TOMATE en QUARTIERS (3)

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (zeste)

CALIBRAGES

A B C

60 gr	80 gr	100 gr
30 gr	30 gr	30 gr

1	1	1
1	1	1



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

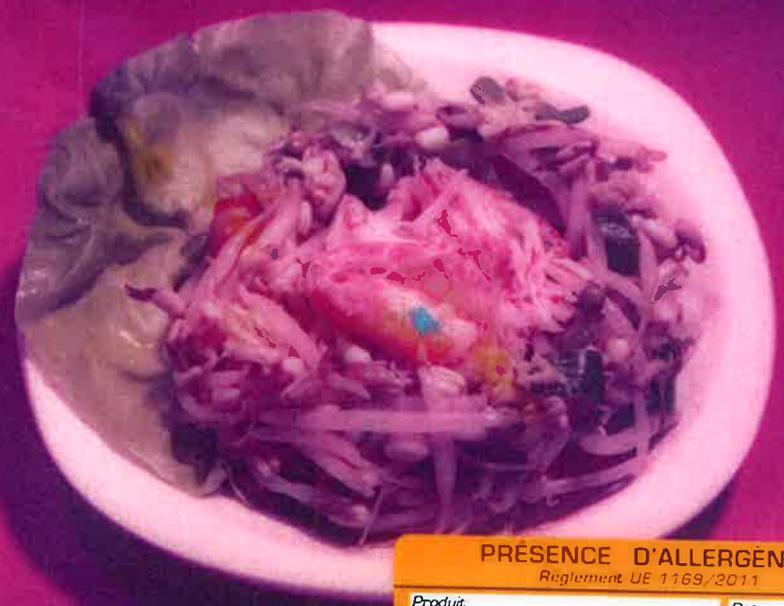
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	9 gr	40 c
C	0	0	12 gr	50 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE DE CRABE



Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
POIVRON EMINCE
TOMATE en DES
CRABE EMIETTE

DECORATION

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES		
A	B	C
50 gr	50 gr	
10 gr	10 gr	
20 gr	20 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	0	4 gr	30 c
B	4 gr	0	4 gr	40 c
C				

N° 123

IC

NB

SALADE DE SOJA



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Œufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
 CONCOMBRE EMINCE
 MIMOLETTE EN DES
 EPAULE D.D. EMINCEE
 SALADE CISELEE (feuille)

DECORATION

SALADE (feuille)

CALIBRAGES

A B C

50 gr	70 gr	70 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
1	1	1

1	1	1
---	---	---

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	5 gr	3 gr	90 c
B	10 gr	8 gr	4 gr	140 c
C	14 gr	10 gr	5 gr	170 c

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 124

IC

NB

SOJA - CAROTTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	4 gr	4 gr	70c
B	4 gr	6 gr	5 gr	90c
C	5 gr	7 gr	7 gr	100c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON NON
NON NON
NON NONNON NON
NON OUI
NON NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
CAROTTE RAPEE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (ronde1le)
CAROTTE CANNELEE (ronde1le)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	70 gr	90 gr
10 gr	15 gr	20 gr
5 gr	10 gr	10 gr

1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON (pincée)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A B C

80 gr
40 gr

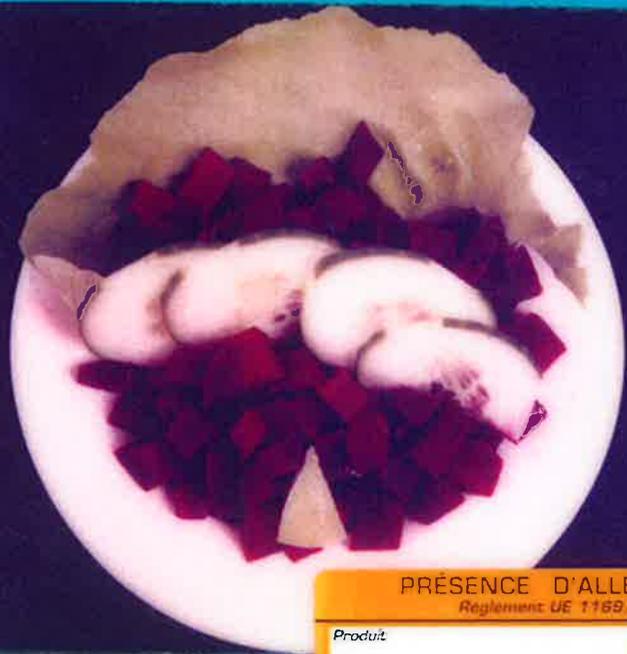
1
1
1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - CONCOMBRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten <input type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Crustacés <input type="checkbox"/>	Céleri <input type="checkbox"/>
Oeufs <input type="checkbox"/>	Moutarde <input checked="" type="checkbox"/>
Poissons <input type="checkbox"/>	Sésame <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites <input checked="" type="checkbox"/>
Soja <input type="checkbox"/>	Lupin <input type="checkbox"/>
Lait <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	30 c
B				
C				

Réutilisation des restes
HO. PC.

OUI OUI
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
CONCOMBRE

DECORATION

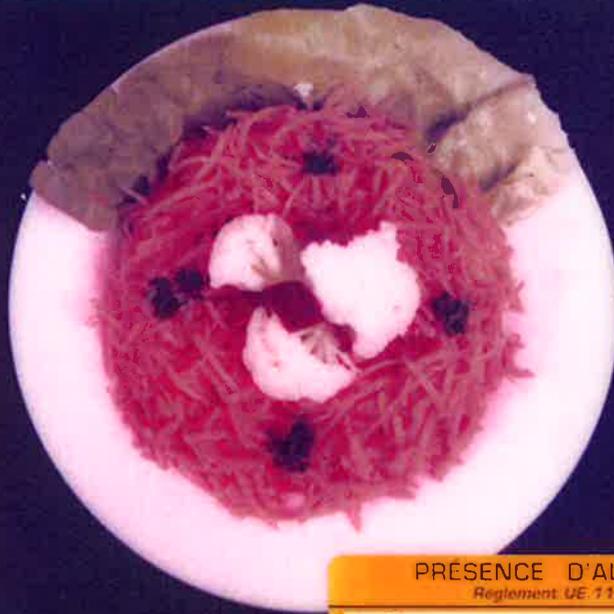
SALADE (feuille)
CITRON (losange)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr		
20 gr		
1		
1/2		

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CHOU-FLEUR - CAROTTE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



OUI OUI
NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

CHOU FLEUR
CAROTTE RAPEE

CALIBRAGES

A B C

30 gr 50 gr
50 gr 50 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
BETTERAVE (cube)

1 1
1 1
1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6gr	30 c
B	-	-	7gr	35 c
C				

N° 128

IC

NB

SOJA



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1: portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI

DECORATION

- SALADE (feuille)
- TOMATE (quartier)
- CITRON (rondelle)
- PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A B C

70 gr

1
1
1
1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication : AUC

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	0	5 gr	40 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 129

IC

SOJA - TOMATE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON
OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
TOMATE en QUARTIERS

CALIBRAGES

A B C

50 gr
40 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

1
1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	0	4 gr	30 c
B				
C				

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 130

IC

FOND D'ARTICHAUT - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes

H.O.

P.C.



OUI

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

FOND d'ARTICHAUT
CAROTTE RAPEE
OEUF (rondelles)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE
MAYONNAISE (401) 3 spirales
PERSIL (bouquet)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A

B

C

20 gr

30 gr

3

1

1

15 gr

1

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	6 gr	200c
B				
C				

N°131

IC

NB

Gaspacho de tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	tomate	1.100kg	
	poivron	0.200kg	
	oignon	0.200kg	
	ail	0.050kg	
	vinaigre de xérès	5 cl	
	basilic	Pm	
	huile olive	5 cl	
	sel, poivre	Pm	
	piment	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de basilic	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

A : PORTION ADULTES **B** : PROTION ENFANTS

N°132

IC

NB

Feuilleté tomate mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<p>Réutilisable</p> <p>Des restes</p> <p>H.O ↑ P.C</p>	<p>Composition pour 10 portions :</p> <p>Feuilleté tomate mozzarella surg</p>	<p>Calibre</p> <p>A</p> <p>10p</p>	<p>Calibre</p> <p>B</p>
<p>Décoration :</p> <p>Salade feuille</p>		<p>10</p>	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°133

IC

NB

Taboulé de chou-fleur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Chou-fleur	300g	
	tomate	200g	
	poivron	100g	
	oignon		
	persil haché	10g	
	menthe haché	10g	
	jus de citron	50g	
	huile olive	70g	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	
	Olive noir	10p	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 134

IC

CHOU FLEUR MIMOSA



REPRESENTATION DU CALIBRAGE

➔ Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	3	2	2	40
C	6	3	4	70

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 NON NON
NON NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

 CHOU FLEUR
MIMOSA

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

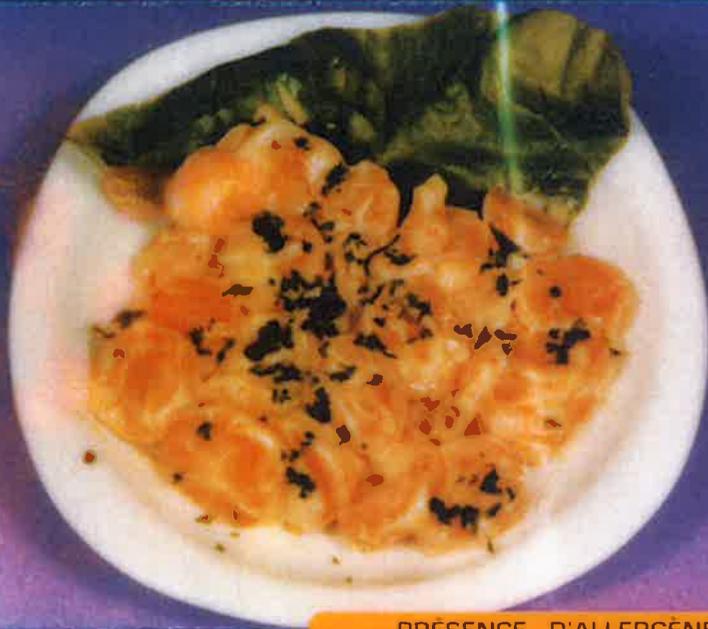
A	B	C
	80 gr	100 gr
	15 gr	20 gr
	2	3

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 135

IC

CAROTTE CUITE MAYONNAISE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Acid. sulfurique, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON NON
NON NONComposition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE CUITE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

80 gr 100 gr 120 gr
15 gr 15 gr 20 gr1 1 1
1 1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement
en fabrication : MAYONNAISE

	PROTÈINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	12	8	140
B	0	15	10	180
C	0	18	12	220

N°136

IC

NB

Andouille de vire

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS



<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ▲ P.C	Andouille de vire	0.600kg	
	<u>Décoration :</u> Salade feuille cornichon	10 10 p	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°137

IC

NB

Betterave en salade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave en cube	0.800kg	
	vinaigrette	0.070 L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Quartier de tomate	0.120kg	
	Feuille de salade	10 U	
	Brin de ciboulette	20 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°138

IC

NB

Betteraves-carottes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Betterave (1/2 rondelle) Carotte râpée	0.400kg 0.400kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Citron (rondelle) Brin de cerfeuil	10 u 0.082kg 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°139

IC

NB

Betterave/chou-fleur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		<u>A</u>	<u>B</u>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u> Betterave en cubes Chou-fleur bouquet	0.800kg 0.200kg	
	<u>Décoration :</u> Quartier de tomate Paprika (pincée) Feuille de salade	0.120kg 0.005kg 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°140

IC

NB

Betterave-endive

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave en cubes	0.600kg	
	Endive (coupée)	0.300kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Œuf (rondelle)	2 U	
	Brin de ciboulette	20 U	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°141

IC

NB

Œuf en nid

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf (coupé en demi) poireaux	5 U 0.600kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Carotte râpée	10 U 0.050kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°142

IC

NB

Chou-fleur/tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Chou-fleur bouquet Tomate (en quartier)	0.600kg 0.600kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Brin de cerfeuil	10 U 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°143

IC

NB

Champignons en salade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	champignons	0.600kg	
	vinaigrette	0.070 L	
	tomate (en dés)	0.200kg	
	persil	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Citron (cannelé/rondelle)	0.120kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°144

IC

NB

Poireau mimosa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u> poireau œuf mimosa	0.800kg 0.100kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Quartier de tomate Brin de cerfeuil	10 U 0.120kg 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°145

IC

NB

Poireau-tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> poireau tomate (coupé en quartier)	0.600kg 0.300kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Oignon rouge (émincé)	10 U 0.050kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°146

IC

NB

Salade de crabe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	soja	0.500kg	
	poivron(en dés)	0.100kg	
	tomate (en dés)	0.200kg	
	surimi (émietté)	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Brin de ciboulette	20 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°147

IC

NB

Salade de soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	soja	0.500kg	
	concombre (émincé)	0.200kg	
	emmental(en dés)	0.100kg	
	jambon (en dés)	0.100kg	
	feuille de salade (ciselée)	10 U	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	X	Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°148

IC

NB

Betterave-tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave (en cubes)	0.800kg	
	Tomate (rondelle)	0.400kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Œuf (rondelle)	2 U	
	Brin de ciboulette	20 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°149

IC

NB

Soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> soja	0.700kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Tomate (quartier) Citron (rondelle) Brin de cerfeuil	10 U 0.120kg 0.082kg 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	X	Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°150

IC

NB

Chou-fleur mimosa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Chou-fleur Œuf mimosa	0.800kg 0.150kg	
	<u>Décoration :</u> Tomate (quartier) Persil (pincée)	0.120kg 0.010kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°151

IC

NB

Betterave-pdt

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave (en cubes)	0.400kg	
	Pdt (en rondelle)	0.800kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate (quartier)	0.120kg	
	Brin de ciboulette	20 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°152

IC

NB

Pdt en salade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pdt (en rondelle) Sauce échalote(409)	1 KG 0.140L	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Persil (haché) Tomate (quartier)	10 U 0.010kg 0.120kg	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°153

IC

NB10

Crème d'artichaut

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond d'artichaut	0.5 kg	
	Fromage frais	0.12kg	
	Huile d'olive	0.1l	
	Ail	0.02kg	
	Citron	1 p	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°154

IC

NB

Lentilles vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> lentilles persil haché échalote vinaigrette	0.800kg 0.010kg 0.050kg 0.100 L	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Tomate (quartier)	10 U 0.120kg	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°155

IC

NB

Haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<p><u>Composants :</u></p> <p>Haricots blancs Sauce persillade Poivron en dés</p>	<p>0.800kg 0.100 L 0.200kg</p>	
	<p><u>Décoration :</u></p> <p>Feuille de salade Tomate (quartier) Brin de cerfeuil</p>	<p>10 U 0.120kg 10 U</p>	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°156

IC

NB

Salade de maïs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Maïs (en grains)	0.400kg	
	Tomate (en dés)	0.150kg	
	Poivron (en dés)	0.050kg	
	Jambon (en dés)	0.100kg	
	Sauce rémoulade (402)	0.100 L	
	paprika	0.005kg	
	oignon (haché)	0.050kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 u	
	Œuf (rondelle)	2 U	
	Olive noir (demi)	5 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°157

IC

NB

Cœur de palmier et soja

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	Cœur de palmier	0.800KG	
	soja	0.200KG	
	tomate	0.200KG	
	olive noire rondelle	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	persil	0.005KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°158

IC

NB

Salade bohème

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Chou blanc	0.300KG	
	Raisin sec	0.100KG	
	courgette	0.300KG	
	cacahuète	0.020KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides	x	Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°159

IC

NB

Haricots beurre échalote

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>			
	Haricots beurre tomate échalote		1 KG 0.200KG 0.050KG	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade persil		10 U 0.002KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°160

IC

NB

Concombre à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>			
	Concombre		0.600KG	
	Menthe botte		1 U	
	 <u>Décoration :</u>			
	Feuille de salade		10 U	
	Tomate en quartier		0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°161

IC

NB

Piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :CalibreCalibre

A

B

Composants :

Pomme de terre
 emmental
 jambon
 cornichon
 tomate
 œuf
 mayonnaise

1 KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.050KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.200KG

Décoration :

Feuille de salade
 olive

10 U
 10 U

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°162

IC

NB

Guacamole de poivron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
	poivron		0.100KG	
	avocat		0.300KG	
	tomate		0.100KG	
	oignon		0.100KG	
	citron vert		0.001L	
	ail		0.010KG	
	<u>Décoration :</u>			
	Feuille de salade		10 U	
	Tomate en quartier		0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°163

IC

NB

Salade Isabella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	champignon	0.400KG	
	céleri branche	0.200KG	
	pomme de terre	0.300KG	
	haricot vert	0.300KG	
	fond d'artichaut cuit	0.300KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°164

IC

NB

Lentilles et saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	lentilles	0.600KG	
	aneth	0.010KG	
	échalote	0.100KG	
	saumon fumé (tranchette)	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°165

IC

NB

Avocat chilien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	avocat	0.200KG	
	maquereau	0.200KG	
	échalote	0.100KG	
	piment	0.005KG	
	paprika	0.005KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°166

IC

NB

Pate pistou

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS



<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	pates basilic huile d'olive	1.2kg 1 botte 0.500L	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de basilic	10	
	Quartier de tomate	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°167

IC

NB

Gaspacho de carotte cumin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	carotte	0.600kg	
	bouillon de volaille	40CL	
	cumin		
	sel		
	poivre		
	paprika		
	<u>Décoration :</u>		
	Pluche de persil	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°168

IC

NB 10

Gaspacho de légumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Concombre	0.3kg	
	Courgette	0.3kg	
	Poivron vert	0.1kg	
	Haricot vert	0.2kg	
	Petits pois	0.1kg	
	Piment vert	3unit	
	persil	1 bot	
	oignon	1kg	
	sel	Pm	
	poivre	Pm	
	vinaigre xérés	0.5l	
	<u>Décoration :</u>		
	paprika	pm	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°169

IC

NB

Asperges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	asperges	1.2kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Quartier tomate	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°170

IC

NB

Pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Pastèque	2kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°171

IC

NB

Gaspacho de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Concombre	4 p	
	Roquette	50gr	
	Persil		
	Menthe		
	Ail		
	Fromage blanc	0.800kg	
	Citron	10p	
	Huile d'olive		
	Sel		
	Tabasco		
	poivre		
	<u>Décoration :</u>		
	Pluche de persil	10	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°172

IC

NB

Croisillon Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Croisillon dubarry surg	10P	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°173

IC

NB

Gaspacho tomate aux fraises

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> fraises tomates huile olive vinaigre balsamique pain	0.050kg 0.120kg 0.004 L 0.002 L 0.025kg	
	<u>Décoration :</u> basilic	0.002kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°174

IC

NB

Cappuccino de pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	féta	0.050kg	
	pastèque	0.200kg	
	menthe	0.020kg	
	vinaigre balsamique	0.002 L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Crème liquide (chantilly)	0.010 L	
	Muscade moulue	0.002kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°175

IC

NB

Assiette du pêcheur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		<u>A</u>	<u>B</u>
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Surimi rouleau	0.400kg	
	bulot	0.400kg	
	crevette	0.200kg	
	terrine de poisson	0.300kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate quartier	0.120kg	
	Tranche de citron	0.082kg	
	mayonnaise	0.010kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°176

IC

NB

Concombre aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	concombre	1 KG	
	crevettes	0.200kg	
	crème liquide	0.020 L	
	moutarde	0.100kg	
	pulco citron	0.003 L	
	menthe	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tranche de citron	0.082kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°177

IC

NB

Soupe glacée pastèque-melon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	pastèque melon	1 KG 1 KG	
	<u>Décoration :</u> Feuille de menthe	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°178

IC

NB

Chou rouge aux pommes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou rouge	1 KG	
	Pomme granny smith	0.350kg	
	Vinaigre de framboise	0.050 L	
	Huile de noix	0.150L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Quartier de tomate	0.120kg	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°179

IC

NB

Museau-pdt

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> museau pomme de terre	0.700kg 0.600kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Quartier de tomate cornichons	10 U 0.120kg 10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°180

IC

NB

Tomate-mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	tomate	1 KG	
	mozzarella	0.200kg	
	huile olive	0.005 L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Basilic botte	2 U	
	vinaigre balsamique	0.005 L	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°181

IC

NB

Cœur d'artichaut-vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Cœur d'artichaut vinaigrette	0.900kg 0.010 L	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade Quartier de tomate	10 U 0.120kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°182

IC

NB10

Coleslow

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou blanc	0.500kg	
	Carotte	0.500kg	
	Mayonnaise	0.200kg	
	Raisin sec	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120kg	
	Œuf rondelle	2 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°183

IC

NB

Fenouil à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>			
		fenouil	0.600KG	
		vin blanc	0.010L	
		oignon	0.100KG	
		bouquet garni	0.020KG	
		citron	0.010KG	
		coriandre	0.005KG	
		huile d'olive	0.010L	
		<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°184

IC

NB

Velouté Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	poireau	1 KG	
	chou-fleur	2KG	
	fond de volaille	0.100KG	
	crème fraiche	1KG	
	œuf coulé jaune	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	cerfeuil	PM	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°185

IC

NB

Velouté de tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	tomate	6 KG	
	pomme de terre	2 KG	
	oignon	1KG	
	piment	0.010KG	
	paprika	0.010KG	
	ail	0.050KG	
	bouillon de volaille	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	persil	PM	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°186

IC

NB

Salade chèvre chaud

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	Salade batavia (pièce)	1 U	
	Pain tranché (pièce)	10 U	
	Chèvre (buche)	2 U	
	Huile d'olive	0.001L	
	Herbes de Provence	0.005KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°187

IC

NB

Salade Louisiane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Avocat (pièce)	3 U	
	tomate	0.320KG	
	poivron jaune	0.120KG	
	piment de Cayenne	0.001KG	
	jus de citron	0.002L	
	salade laitue (pièce)	1 U	
	dés de jambon fumés	0.100KG	
	œuf dur (pièce)	7 U	
	haricot rouge 5/1	0.200KG	
	huile d'olive	0.006L	
	<u>Décoration :</u>		
	Oignon rouge en rondelle	0.100KG	
	Mais 3/1	0.100KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°188

IC

NB

Feuilleté de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuilleté de st jacques	10 U	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°189

IC

NB

Sardine/pomme de terre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Sardine (filet de 25gr)	20 U	
	Pomme de terre	0.600KG	
	Tomate en rondelle	0.120KG	
	Vinaigrette (408)	0.150KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Citron en rondelle	0.082kg	
	Persil haché	0.020KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°190

IC

NB

Consommé aux vermicelles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>			
	Bouillon de volaille		0.400KG	
	vermicelles		0.050KG	
	eau		2 L	
	 <u>Décoration :</u>			
	Persil haché		0.005KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°191

IC

NB

Velouté de cresson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Velouté de cresson (boite) eau	0.400KG 2 L	
	<u>Décoration :</u> Crème fraiche épaisse	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°192

IC

NB

Potage de cerfeuil

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Cerfeuil botte	5 U	
	Pomme de terre	0.800KG	
	oignon	0.500KG	
	bouillon de volaille	0.030KG	
	beurre	0.070KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Crème fraiche épaisse	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°193

IC

NB

Velouté de mangue-crevette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomate concentré 5/1	0.020KG	
	Crème liquide	0.004L	
	Crevette décortiquée	0.600KG	
	échalote	0.050KG	
	fumet de poisson	0.050KG	
	huile d'olive	0.005L	
	dés de mangue	0.300KG	
	poivron	0.100KG	
	vinaigre balsamique	0.007L	
	<u>Décoration :</u>		
	persil	0.010KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°194

IC

NB

Crème de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
	lentilles		0.500KG	
	oignon		0.250KG	
	carotte		0.100KG	
	crème fraiche		0.200KG	
	poitrine fumée		0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>			
	cerfeuil		0.050kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°195

IC

NB

Surimi sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>			
		Surimi rouleau	0.800KG	
		mayonnaise	0.100KG	
		ketchup	0.025KG	
		cognac	0.001L	
		piment	0.002KG	
		 <u>Décoration :</u>		
		Feuille de salade	10 U	
		Citron canelé	0.300KG	
		Persil haché	0.050KG	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°196

IC

NB

Pomme de terre aux pommes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Pomme de terre charlotte	0.125KG	
	pomme	0.300KG	
	œuf dur	10 U	
	cornichon	0.100KG	
	échalote	0.100KG	
	vinaigrette avec jaune d'œuf cuit	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Persil haché	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°197

IC

NB

Soupe de petits pois comté

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Petits pois	0.100KG	
	Comté (râpé)	0.400KG	
	thym	0.005KG	
	bouillon de légumes	0.040KG	
	oignon	0.200KG	
	eau	0.018L	
	crème fraiche épaisse	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Ciboulette ciselée	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°198

IC

NB

Salade haricots verts

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Haricots verts	1 KG	
	échalote	0.200KG	
	vinaigrette (408)	0.010L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Tomate en quartier	0.120KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°199

IC

NB

Crème de potiron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableComposition pour portion :CalibreCalibreDes restes**A****B**

H . O P . C

Composants :

potiron

0.150KG

châtaigne

0.250KG

oignon

0.200KG

crème liquide

0.020L

muscade

0.001KG

Huile de colza

0.002L

Eau

0.018L

ail

0.020KG

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°200

IC

NB

Salade rida

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion :**Calibre****Calibre****A****B****Composants :**

Salade frisée (pièce)
tomate
fond d'artichaut
poivron vert
œuf dur

½ U
0.300KG
0.500KG
0.250KG
5 U

Décoration :

Feuille de salade
Persil haché

10 U
0.050KG

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 201

NB

FEUILLES DE VIGNE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier ...

COMPOSANTS

FEUILLE DE VIGNE (10 gr)
CAROTTE RAPEE

DECORATION

CITRON CANNELE
(1/2 rondelles)

CALIBRAGES

A	B	C
3 40 gr	4 40 gr	
2	2	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : A

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0 gr	8 gr	10 gr	120 c
B	0	10 gr	12 gr	140 c
C				

NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

MACEDOINE MAYONNAISE

N° 202

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

OUI
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	25 gr	25 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
PAPRIKA (pointe)

NON
NON
NON

NON
NON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

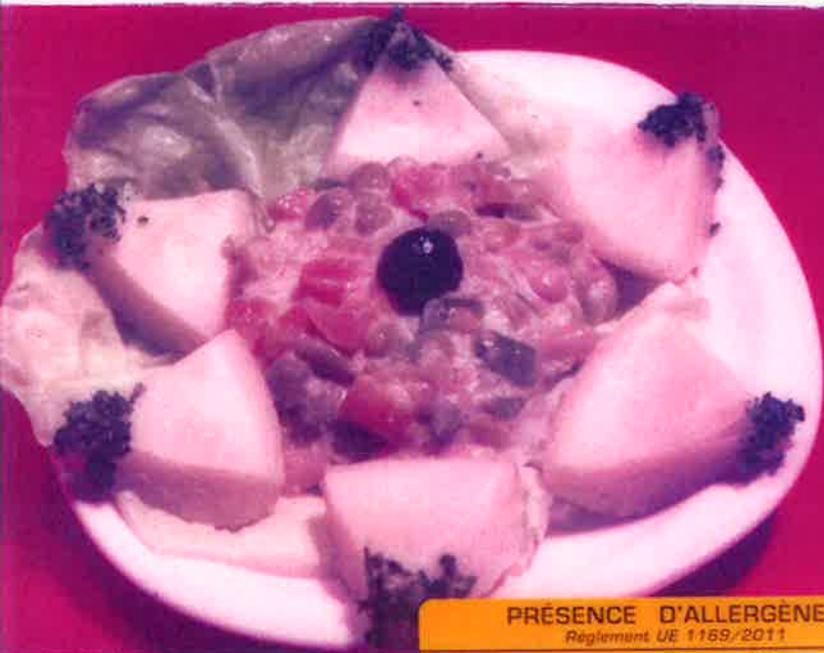
Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	20 gr	10 gr	230 c
B	3 gr	25 gr	12 gr	290 c
C	4 gr	25 gr	15 gr	300 c

N° 203

NB

MACEDOINE - FOND D'ARTICHAUT



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Oeufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

MACEDOINE

FOND D'ARTICHAUT

MAYONNAISE

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincées)

OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

100 gr

40 gr

40 gr

15 gr

15 gr

1

1

6

6

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20 gr	15 gr	260 c
B	5 gr	25 gr	17 gr	320 c
C				

N° 204

IC

CHOU FLEUR EN TIMBALE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI	NON
OUI	OUI
OUI	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

FOND de TARTELETTE
CHOU-FLEUR
SAUCE MORNAY

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
---	---	---

1		
60 gr		
2.5 cl		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	20 gr	20 gr	300 c
B				
C				

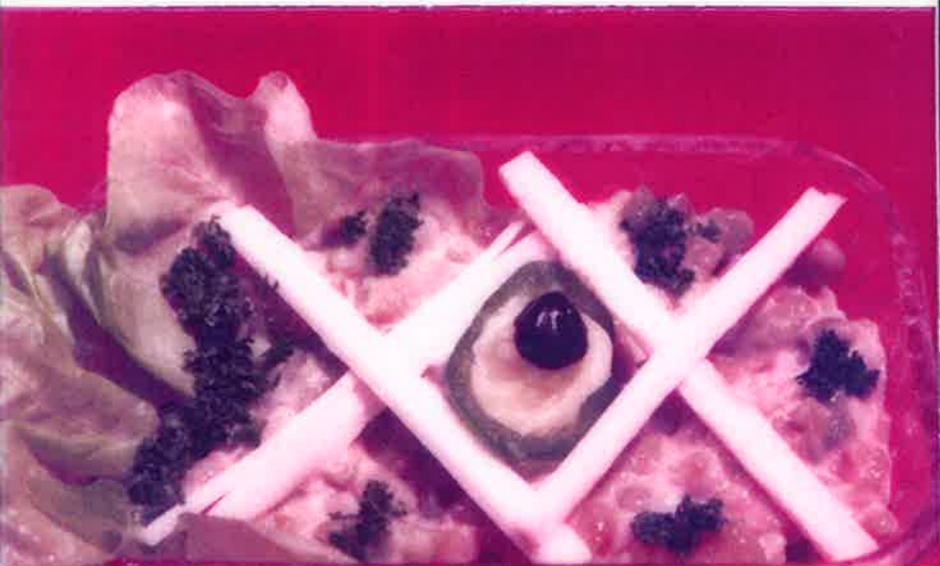
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

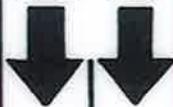
N° 205

NB

MACEDOINE - COEUR DE PALMIER



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier....

COMPOSANTS

MACEDOINE
COEUR de PALMIER
en lamelles
ROUELLE de POIVRON
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
15 gr	20 gr	25 gr
2	2	2
1	1	1
1/6	1/6	1/6

DECORATION

PERSIL HACHE (pincées)
SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

NON	NON
NON	NON
NON	NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten <input type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Crustacés <input type="checkbox"/>	Céleri <input type="checkbox"/>
Oeufs <input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde <input checked="" type="checkbox"/>
Poissons <input type="checkbox"/>	Sésame <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites <input checked="" type="checkbox"/>
Soja <input type="checkbox"/>	Lupin <input type="checkbox"/>
Lait <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	9 gr	180 c
B	2 gr	20 gr	12 gr	240 c
C	3 gr	25 gr	14 gr	300 c

N° 206

NB

MACEDOINE - THON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

MACEDOINE
THON en MIETTES au NATUREL

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
20 gr	25 gr	25 gr
1/6	1/6	1/6

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
MAYONNAISE (401)
OLIVE (pièce)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE-1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	21 gr	8 gr	230 c
B	4 gr	27 gr	10 gr	300 c
C	4 gr	27 gr	12 gr	310 c

BETTERAVE - POMME DE TERRE



Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
↓	↓
OUI	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
POMME de TERRE en RONDELLE

DECORATION

SALADE (feuille)
CAROTTE CANNELEE (rondelle)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES		
A	B	C
40 gr	60 gr	80 gr
80 gr	60 gr	60 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	15gr	70 c
B	0	0	14gr	60 c
C	0	0	15gr	70 c

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 208

IC

PAMPLEMOUSSE FARCI

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

RIZ BLANC
TOMATE en DES
POIVRON
MAIS en GRAINS
PAMPLEMOUSSE

DECORATION

OLIVE (pièce)
SALADE (feuille)

CALIBRAGES

A B C

50 gr		
30 gr		
10 gr		
10 gr		
1/2		
1		
1		

OUI	NON
NON	NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	18 gr	170 c
B				
C				

PIZZA

N° 209

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
OUI OUI
OUI OUI
OUI NON
OUI NON

Composition pour .X portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

PATE à PAIN
OIGNON EMINCE
TOMATE CONCASSEE
CONCENTRE de TOMATE
HUILE d'OLIVE

CALIBRAGES

A	B	C
6 portions	4 portions	
460 gr	460 gr	
200 gr	200 gr	
320 gr	320 gr	
30 gr	30 gr	
4 cl	4 cl	

DECORATION

OUI NON ANCHOIS (demi-pièce)
OUI NON OLIVE NOIRE (pièce)
OUI NON HERBES de PROVENCE (pincée)

4 4
6 6
1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16 gr	45gr	350c
B	10 gr	24 gr	68gr	530c
C				

POMME DE TERRE - ANCHOIS



Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
FILET d'ANCHOIS
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

	A	B	C
80 gr		100 gr	120 gr
2		2	2
10 gr		15 gr	20 gr
1		1	1
3		3	3

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	12 gr	16 gr	150 c
B	4 gr	17 gr	20 gr	250 c
C	4 gr	22 gr	24 gr	320 c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 211

IC

NB

POMME DE TERRE - CERVELAS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier....

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN RONDELLES
CERVELAS EN RONDELLES
SAUCE PERSILLADE (410)

CALIBRAGES

	A	B	C
POMME DE TERRE EN RONDELLES	80 gr	80 gr	80 gr
CERVELAS EN RONDELLES	10 gr	20 gr	30 gr
SAUCE PERSILLADE (410)	15 gr	15 gr	15 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
CORNICHONS EN RONDELLES (pièce)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincées)	1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHONS EN RONDELLES (pièce)
PERSIL HACHE (pincées)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : SAU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	13 gr	15 gr	190 c
B	4 gr	16 gr	15 gr	220 c
C	5 gr	20 gr	15 gr	260 c

N° 212

IC

SALADE PIEMONTAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier....

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE EN DES
TOMATES EN QUARTIERS
POIVRON EMINCE
SAUCISSE EN RONDELLES
CONCOMBRE EN CUBES
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	30 gr	40 gr
20 gr	30 gr	40 gr
10 gr	10 gr	10 gr
10 gr	15 gr	15 gr
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication : S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	18 gr	10 gr	210 c
B	3 gr	19 gr	8 gr	220 c
C	3 gr	19 gr	11 gr	230 c

N° 213

IC

POMME DE TERRE - POIVRON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON
NON

OUI
NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: ..Ravier....

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN CUBES
POIVRON CISELE
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	30 gr	30 gr
15 gr	20 gr	20 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (Quartiers)

1	1	1
2	2	2

NON
OUI

NON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	10 gr	15 gr	160 c
B	2 gr	15 gr	20 gr	230 c
C	2 gr	15 gr	24 gr	250 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 214

IC

NB

POMME DE TERRE EN SALADE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN RONDELLES
SAUCE ECHALOTE (409)

CALIBRAGES

A B C

100 gr 120 gr
20 gr 20 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (Pincée)

1 1
1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	20 gr	230 c
B	2 gr	15 gr	24 gr	240 c
C				

N° 215 IC

POMME DE TERRE - TOMATE



Réutilisation des restes
 HO. P.C.
 ↓ ↓
 NON OUI
 OUI NON
 NON NON
 NON NON

Composition pour 1 portion
 Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

POMMES de TERRE EN RONDELLES
 TOMATES EN QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
 PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES		
A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
 Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Fruits à coque
<input type="checkbox"/> Crustacés	<input type="checkbox"/> Céleri
<input type="checkbox"/> Œufs	<input type="checkbox"/> Moutarde
<input type="checkbox"/> Poissons	<input type="checkbox"/> Sésame
<input type="checkbox"/> Arachides	<input checked="" type="checkbox"/> Anh. sulfureux, sulfites
<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Lupin
<input type="checkbox"/> Lait	<input type="checkbox"/> Mollusques

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	0 gr	13 gr	60 c
B	2 gr	0 gr	18 gr	80 c
C	2 gr	0 gr	22 gr	100 c

N° 216

IC

RIZ A L'ESPAGNOLE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

RIZ SAFRANE
PETITS POIS
TOMATE en DES
CHORIZO (4 rondelles)
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGÈS

A	B	C
40 gr	60 gr	80 gr
5 gr	10 gr	10 gr
30 gr	40 gr	50 gr
5 gr	10 gr	15 gr
15 gr	20 gr	20 gr
1	1	1

DECORATION

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

NON NON

➔ Assaisonnement en fabrication : V

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	12gr	10gr	160c
B	3 gr	20gr	15gr	250c
C	4 gr	23gr	20gr	310c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 217

IC

RIZ NICOIS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON	OUI
NON	NON
OUI	NON
OUI	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- RIZ
- POIVRON EMINCE
- TOMATE en QUARTIERS
- THON en MIETTES au NATUREL
- VINAIGRETTE sur RIZ (408)

CALIBRAGES

	A	B	C
RIZ	40 gr	40 gr	60 gr
POIVRON EMINCE	20 gr	20 gr	40 gr
TOMATE en QUARTIERS	20 gr	40 gr	40 gr
THON en MIETTES au NATUREL	5 gr	10 gr	10 gr
VINAIGRETTE sur RIZ (408)	15 gr	15 gr	20 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
OLIVE (pièce)	1	1	1
ANCHOIS	1/2	1/2	1/2

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE (pièce)
- ANCHOIS

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : VINAIGRETTE (408)

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	10 gr	140 c
B	3 gr	10gr	12 gr	150 c
C	4 gr	15gr	15 gr	210 c

N° 218

IC

RIZ - TOMATE - POIVRON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : VIN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	13gr	13 gr	170 c
B	0	13gr	15 gr	180 c
C	0	13gr	17 gr	190 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
OUI	NON
NON	NON
NON	NON

NON	NON
OUI	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

RIZ
TOMATE en QUARTIERS (3)
POIVRON (3)
VINAIGRETTE sur RIZ (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

60 gr	60 gr	60 gr
20 gr	40 gr	40 gr
10 gr	20 gr	30 gr
20 gr	20 gr	20 gr

1	1	1
1	1	1

N° 219

IC

RIZ - THON


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.


l'ON	OUI
OUI	NON
NON	NON
NON	NON

 Composition pour .1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

RIZ
THON en MIETTE au NATUREL
VINAIGRETTE sur RIZ (408)
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	80 gr
10 gr	10 gr	20 gr
15 gr	20 gr	20 gr
10 gr	10 gr	10 gr
1	1	1
1/2	1/2	1/2
2	2	2

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

NON	NON
NON	NON
NON	NON

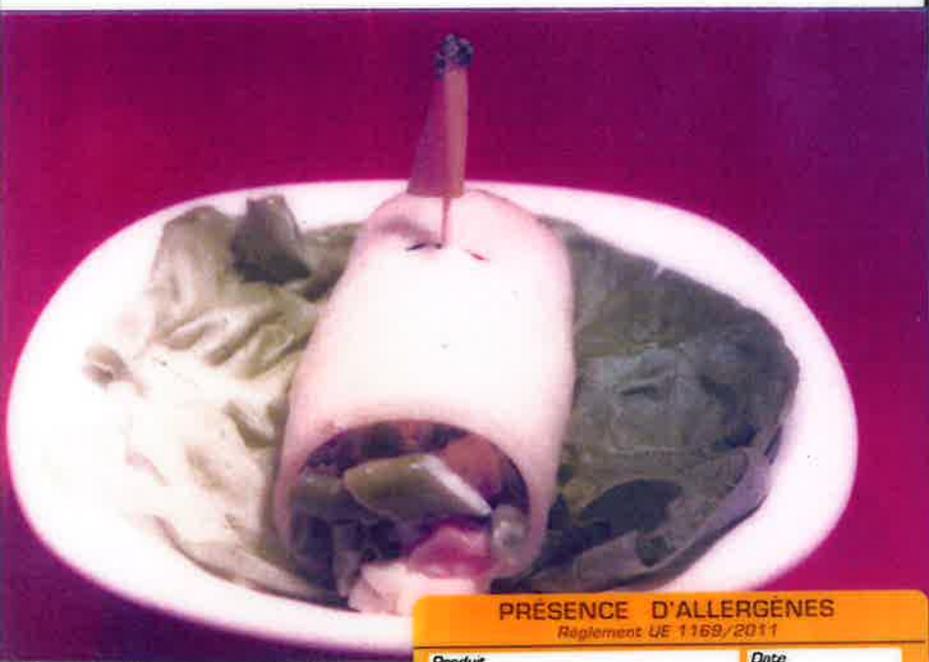
ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

 Assaisonnement
en fabrication VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20gr	12 gr	250c
B	5 gr	25gr	16 gr	310c
C	7 gr	27gr	16 gr	340c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

ROULADE AU FROMAGE



Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

GALANTINE FROMAGE
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
MIMOLETTE(triangle sur pic)
PERSIL HACHE (pointe)
CURE DENT

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGÉS		
A	B	C
20 gr	2x20gr	
40 gr	2x40gr	
10 gr	2x10gr	
1	1	
1	2	
1	1	
1	2	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

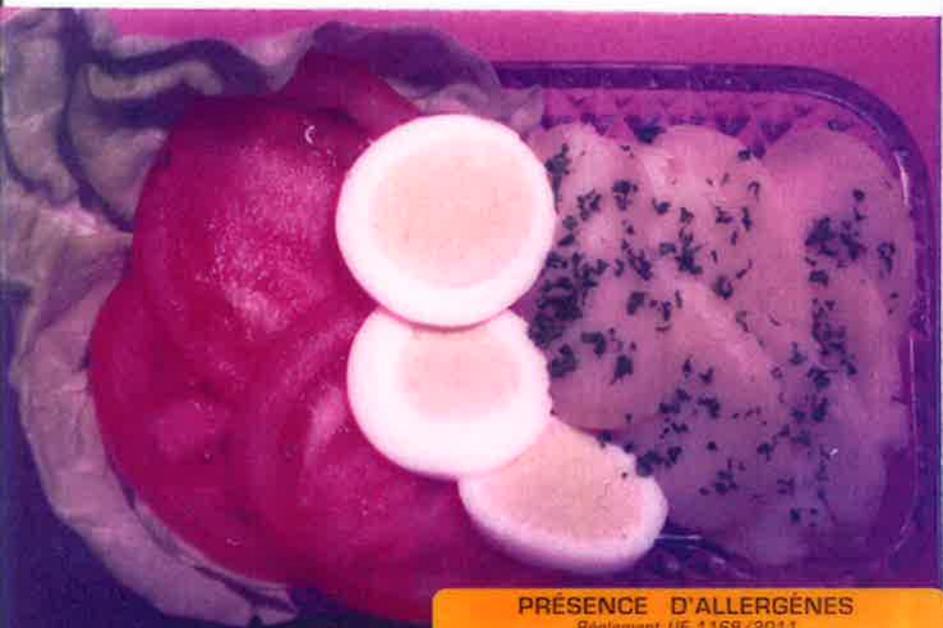
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16gr	5 gr	190c
B	12gr	32gr	10 gr	380c
C				

AUCUN

N° 221

IC

POMME DE TERRE - TOMATE - OEUF



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
OUI
NON
NONOUI
NON
OUI
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

POMME de TERRE en RONDELLES
TOMATES en RONDELLES
OEUF en RONDELLES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr	40 gr	60 gr
40 gr	60 gr	60 gr
1/2	1/2	1/2
15 gr	15 gr	15 gr

NON
NONNON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

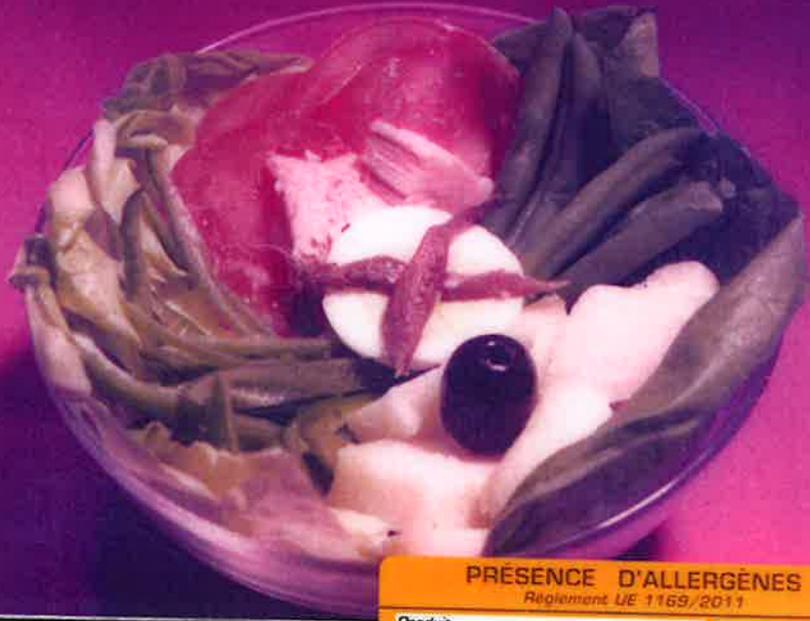
 Assaisonnement
en fabrication : VINA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	13gr	14 gr	190c
B	4 gr	13gr	10 gr	170c
C	4 gr	13gr	15 gr	190c

N° 222

IC

SALADE NICOISE


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.


OUI	OUI
NON	OUI
OUI	NON

 Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol.....

COMPOSANTS

HARICOT VERT ENTIER	20 gr	20 gr
POMME de TERRE en RONDELLES	50 gr	30 gr
TOMATE en QUARTIERS	30 gr	50 gr
POIVRON en FILAMENTS	20 gr	20 gr
THON en MIETTES au NATUREL	10 gr	10 gr
ANCHOIS (pièce)	1/2	1/2

CALIBRAGES

A	B	C
---	---	---

2	2	
1	1	
1	1	

DECORATION

SALADE (feuille)	2	2
OEUF (rondelle)	1	1
OLIVE NOIRE (pièce)	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	1 gr	13 gr	70 c
B	3 gr	1 gr	10 gr	60 c
C				

N° 223

IC

NB

POTAGE PARMENTIER

Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON



NON
OUI
OUI
OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

- EAU
- POIREAUX
- POMME de TERRE
- MARGARINE

DECORATION

CALIBRAGÉS

A	B	C
25 cl		
50 gr		
80 gr		
5 gr		



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	4 gr	20 gr	130 c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 224

IC

NB

POTAGE ST-GERMAIN

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: ..Bo1.....

COMPOSANTS

- POIS CASSES
- POIREAU
- CAROTTE
- OIGNONS
- MARGARINE
- POITRINE FUMÉE
- EAU

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr		
10 gr		
10 gr		
10 gr		
2,5 gr		
3 gr		
1/4 l		



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	3 gr	27 gr	170 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

POTAGE CRECY

N° 225

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: ..Bdl.....

COMPOSANTS

CAROTTE
POIREAU
OIGNON
RIZ
MARGARINE
EAU

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

60 gr
5 gr
5 gr
5 gr
5 gr
25 cl

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SEL

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	11 gr	80 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 226

IC

NB

CREME PRINTANIERE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en : .Bo1.....

COMPOSANTS

CREME PRINTANIERE

EAU

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGÉS

A B C

18 gr

1/4 l

1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anti. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	1 gr	13 gr	70 c
B				
C				

N° 227

IC

NB

LENTILLES VINAIGRETTE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONOUI
NONNON
NONNON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

LENTILLES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON HACHE

CALIBRAGES

A B C

80 gr
15 gr1
5 gr

AUCUN

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	10 gr	8 gr	140 c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 228

IC

NB

POMME DE TERRE - CHOU ROUGE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
CHOU ROUGE
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

80 gr
30 gr
15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincées)
CITRON (rondelle)

1
2
1/4

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

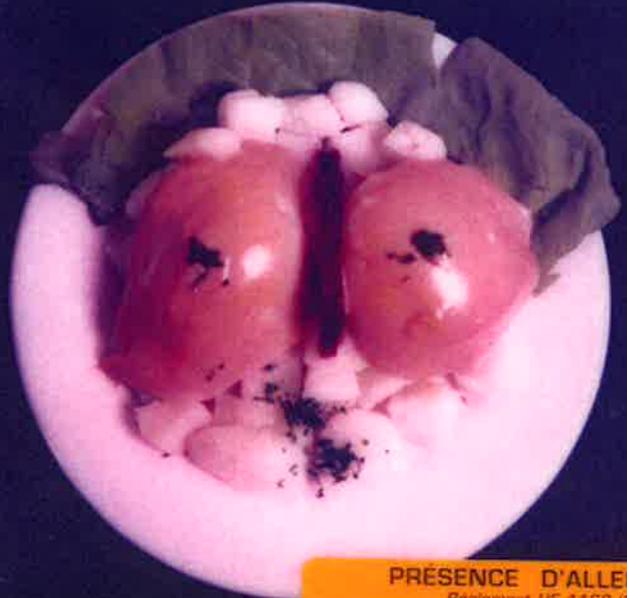
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : VIN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	17 gr	170 c
B				
C				

POMME DE TERRE - OEUF



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: .Assiette.

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
DEMI OEUF
SAUCE ANDALOUSE (404)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
BETTERAVE (filament)

CALIBRAGÉS

A B C

80 gr
2
20 gr

1
1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

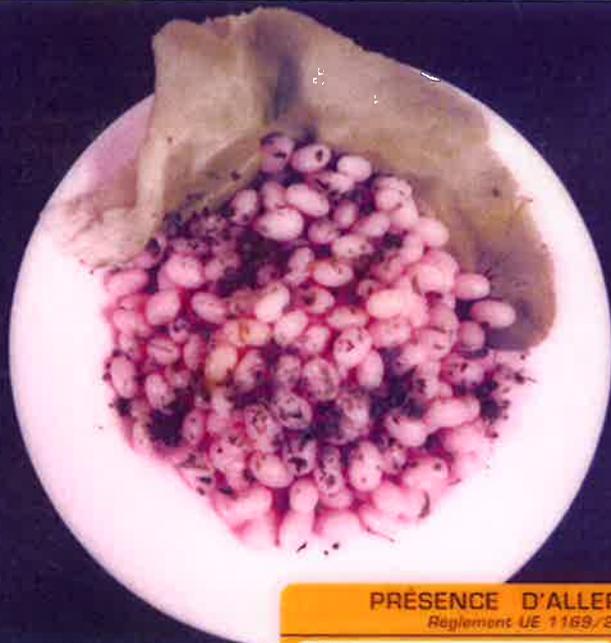
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	20 gr	10 gr	280 c
B				
C				

N° 230

IC

NB

HARICOT BLANC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SA

SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	10 gr	8 gr	140 c
B				
C				

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONOUI
NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

HARICOT BLANC
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr
15 gr

1

AUCUN

N° 231

IC

POMME DE TERRE - CAROTTE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

OUI
NON

NON
NON
NON

NON
NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (rondelle)
PERSIL HACHE (pincées)

CALIBRAGES

A B C

80 gr
40 gr

1
1/2
2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	0	20 gr	90 c.
B				
C				

MACEDOINE - TOMATE

N° 232

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

MACEDOINE
TOMATE en QUARTIERS (3)
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

70 gr
20 gr
15 gr

1
1
1/6

AUCUN

NON NON
NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	10 gr	190c
B				
C				

N° 233

IC

POMME DE TERRE - THON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON
OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

POMME de TERRE
THON au NATUREL
MAYONNAISE (401) (liseré)

DECORATION

PERSIL HACHE (pincées)
SALADE (feuille)
TOMATE (quartiers)

CALIBRAGES

A B C

80 gr
10 gr
15 gr

2
1
2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

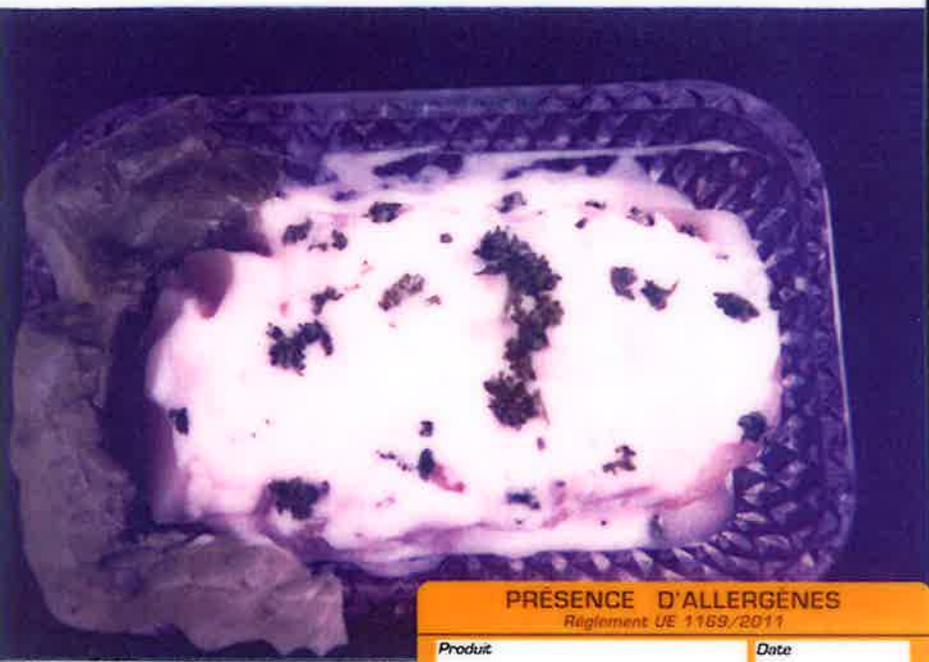
Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	16 gr	220 c
B				
C				

SALADE DE POMMES DE TERRE AU SARASSON



Réutilisation des restes
HO. PC.



NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- POMMES de TERRE
- FROMAGE BLANC 30 %
- VINAIGRE
- ECHALOTE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL ou FINES HERBES (pincées)

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	120 gr	
30 gr	35 gr	
10 gr	10 gr	
5 gr	5 gr	
1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	2 gr	16 gr	100 gr
B	5 gr	2 gr	19 gr	120 gr
C				

SALADE MEXICAINE

Réutilisation
des restes
HO. P.C.

↓ ↓

NON OUI
NON NON
NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

HARICOTS ROUGES (cuits) 60 gr
POIVRONS en DES 10 gr
TOMATES en DES 20 gr
JAMBON en DES 15 gr
MAIS en GRAINS 20 gr

DECORATION

NON NON
NON NON

SALADE (feuille) 1
PERSIL HACHE (pincée) 1

CALIBRAGES

A	B	C



REPRESENTATION DU CALI

Assaisonnement
en fabrication : NON

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	3 gr	16gr	110c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N°236

IC

NB

Betterave bigarrée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Betterave en cube	0.400KG	
	Céleri branche	0.300KG	
	Champignon de paris	0.300KG	
	Jambon blanc	0.200KG	
	Œuf dur	5 U	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	persil	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°237

IC

NB

Carottes râpées au fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	carottes	0.900KG	
	emmental en dés	0.400KG	
	oignon	0.100KG	
	mayonnaise	0.100KG	
	vinaigrette (408)	0.025L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Ciboulette	0.050KG	
	oignon	0.100KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 238

IC

TABOULE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

- SEMOULE COUSCOUS
- TOMATE
- POIVRON
- OIGNON
- PERSIL HACHE (pincée)
- MENTHE HACHEE (pincée)
- JUS DE CITRON
- HUILE D'OLIVE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A	B	C
	30 gr	
	20 gr	
	10 gr	
	10 gr	
	1	
	1	
	5 gr	
	7 gr	
	1	
	1	

NON NON
NON NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

CITRON FARCI



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MOITIE DE CITRON
(évidé)
RIZ
OEUF HACHE
MAYONNAISE (401)
SARDINE

CALIBRAGES

C	D
1	2
10 gr	20 gr
1/4	1/2
10 gr	20 gr
1/2	1
1/2	1
1	2
2	2

DÉCORATION

NON NON
NON NON
NON NON

SALADE CISELEE
OLIVES
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

➔ Assaisonnement
en fabrication : MAYONNAISE

Produit _____ Date _____

	F. MOTILES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	6	14	3	160
D	12	28	6	320

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SALADE DE MAIS



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAIS EN GRAINS
TOMATE EN DES
POIVRON EN DES
JAMBON épaule en DES
SAUCE REMOULADE
PAPRIKA
OIGNONS HACHES

CALIBRAGES

D	E
40 gr	50 gr
15 gr	20 gr
5 gr	10 gr
10 gr	10 gr
15 gr	20 gr
1	1
5 gr	10 gr
1	1

DECORATION

SALADE (feuille)

1 1

REPRESENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

Produit	Date

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
D	2	14	9	170
E	2	17	12	210

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 241

IC

POIS CHICHES EN SALADE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

POIS CHICHE
TOMATE en quartiers
OEUF en quartier

CALIBRAGES

A B C

80 gr 100 gr
2 3
2 3

DECORATION

SALADE CISELEE
OLIVE NOIRE
OIGNONS RONDELLES

1 1
1 1
2 2

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : VINAIGRETTE (408)

REPRESENTATION DU CLAI

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	7	2	18	120
C	8	2	21	140

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

N°242

IC

NB

Velouté d'asperge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>		
	Velouté d'asperge boite	0.400KG	
	Crème liquide	0.010L	
	eau	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Cerfeuil	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°243

IC

NB

Velouté poireau-pomme de terre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	poireau	0.300KG	
	pomme de terre	0.300KG	
	crème liquide	0.010L	
	fond de volaille	0.010KG	
	oignon	0.100KG	
	beurre	0.050KG	
	eau	0.020L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 244

IC

TOAST NAPOLITAIN


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 NON NON
 NON NON
 NON NON
 NON NON
 NON NON
 NON NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en Assiette

COMPOSANTS

 TOAST (pain de mie 40 gr)
 TOMATE concassée
 HERBE de PROVENCE (pincée)
 HUILE
 OIGNONS
 FROMAGE RAPE (gruyère)

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

 1
 40 gr
 2
 6 gr
 10 gr
 10 gr

REPRESENTATION DU CALIBRE

 Assaisonnement
 en fabrication : SEL,

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	4	8	22	180
C				

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

N° 245

LENTILLES A L'ALSACIENNE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON	OUI
NON	OUI
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

LENTILLES CUITES
CERVELAS RONDELLES
CORNICHONS RONDELLES
OIGNONS EMINCES
VINAIGRETTE

CALIBRAGES

A B

40 gr	60 gr
20 gr	30 gr
10 gr	15 gr
10 gr	10 gr
10 gr	10 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE en QUARTIERS
PERSIL HACHE (pincée)

1	1
1	1
1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : VINAIGRETTE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	14 gr	11gr	200c
B	9 gr	20 gr	15gr	280c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 246

IC

SALADE CHARCUTIERE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en BOL

COMPOSANTS

- POMMES DE TERRE (en dés)
- BETTERAVES (en dés)
- CERVELAS (en rondelles)
- OIGNONS HACHES

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL (pincée)

NON NON
NON NON

CALIBRAGES

A	B	C
		40 gr
		40 gr
		30 gr
		10 gr
		3
		1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1180/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	5	9	10	140

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

N°247

IC

NB

Salade de semoule au saumon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>		
	semoule	0.300KG	
	saumon fumé tranchette	0.200KG	
	crevette décortiquée	0.225KG	
	jus de citron	0.002L	
	concombre	0.250KG	
	aneth	0.050KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Citron cannelé	0.300KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°248

IC

NB

Salade russe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	carotte	0.300KG	
	pomme de terre	0.500KG	
	petit navet râpé	0.100KG	
	petit pois	0.100KG	
	haricot vert	0.300KG	
	jus de citron	0.002L	
	ciboulette	0.050KG	
	Tabasco	0.001KG	
	mayonnaise	0.100KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	persil	0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°249

IC

NB

Velouté de champignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Velouté de champignon eau	0.200KG 2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°250

IC

NB

Feuilleté saumon crevette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Feuilleté saumon crevette Réf : 74797 (60 p à 70 g)	10 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°251

IC

NB

Salade californienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H.O	P.C	<u>Composants :</u>		
		Salade californienne Boite 5/1	1.200KG	
		<u>Décoration :</u> Feuille de salade Tomate en quartier persil	10 U 0.120KG 0.010KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°252

IC

NB

Champignon à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>		
	champignon	3 KG	
	citron	0.200KG	
	oignon	0.050KG	
	coriandre	0.020KG	
	vin blanc cuisine	0.250L	
	thym/laurier sachet	1U	
	concentré de tomate (fac)	0.100KG	
	piment	0.002KG	
	poivre mignonette	0.002KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°253

IC

NB

Soupe minestrone

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
		Haricot blanc	0.500KG	
		Haricot vert	0.100KG	
		macaroni	0.150KG	
		tomate	0.400KG	
		courgette	0.500KG	
		pomme de terre	0.400KG	
		oignon	0.250KG	
		feuille de sauge	2 U	
		huile d'olive	0.004L	
		sel fin	0.003KG	
		poivre gris moulu	0.001KG	
		<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°254

IC

NB

Potage courgette safran

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	courgette	1 KG	
	pomme de terre	1KG	
	crème liquide	0.025L	
	oignon	0.500KG	
	bouillon de volaille	0.100KG	
	spigol	0.002KG	
	sel fin	0.003KG	
	poivre gris moulu	0.001KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°255

IC

NB

Salade de blé bressane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>		
	blé	0.500KG	
	bleu bloc	0.100KG	
	tomate	0.200KG	
	blanc de poulet	0.200KG	
	huile de noix	0.010L	
	sel fin	0.003KG	
	poivre gris moulu	0.001KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Oignon rouge	0.100KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°256

IC

NB

Asperge Bayonne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Asperge B 4/4	0.800KG	
	Jambon de Bayonne	0.300KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Quartier de tomate	0.120KG	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°257

IC

NB

Salade de pois chiches Marrakech

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P.C	<u>Composants :</u>		
	Pois chiches	0.600KG	
	poivron	0.100KG	
	concombre	0.100KG	
	oignon rouge	0.050KG	
	ail	0.010KG	
	tomate	0.100KG	
	menthe (bouquet)	1 U	
	huile d'olive	0.010L	
	sel fin	0.003KG	
	poivre gris moulu	0.001KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°258

IC

NB

Pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
	Pâtes farfalles		0.600KG	
	tomate		0.200KG	
	oignon rouge		0.050KG	
	menthe (bouquet)		1 U	
	parmesan râpé		0.100KG	
	huile d'olive		0.001L	
	sel fin		0.003KG	
	poivre gris moulu		0.001KG	
	<u>Décoration :</u>			
	Feuille de salade		10 U	
	Olive noire		10 U	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°259

IC

NB

Taboulé libanais

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>			
		boulgour	0.500KG	
		pulco citron	0.010L	
		tomate	1 KG	
		persil sachet	1 U	
		menthe botte	1 U	
		oignon blanc	0.070KG	
		huile d'olive	0.250L	
		sel fin	0.030KG	
		<u>Décoration :</u>		
		Feuille de salade	10 U	
		Citron en rondelle	10 U	
		Olive noire	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°260

IC

NB

Salade hiver au chou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou vert pièce lardons pomme golden œuf dur seu	1 U 0.300KG 0.300KG 2 U	
	<u>Décoration :</u> Cerfeuil botte	1 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°261

IC

NB

Crème brocoli curry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	10	A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	oignon	0.100kg	
	brocoli	0.600kg	
	crème	0.030kg	
	curry	0.010kg	
	beurre	0.030kg	
	sel poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°262

IC

NB

Bruschetta à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O P.C	<u>Composants :</u>		
	Tranche de pain	10	
	Aubergine grillée	0.060KG	
	Tomate rondelle	0.040KG	
	Féta	0.030KG	
	Herbes de Provence	0.005KG	
	Huile d'olive	0.005 L	
	Ail	0.005KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°263

IC

NB

Riz paysanne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	riz	1 KG	
	oignon	0.150KG	
	poivron rouge et vert	0.200KG	
	concombre	0.250KG	
	tomate	0.400KG	
	fromage des Pyrénées	0.200KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de menthe		
	Quartier de tomate		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°264

IC

NB

Salade Colmar

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O P.C	<u>Composants :</u>		
	Pomme de terre	0.800KG	
	emmental	0.100KG	
	cervelas	0.100KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade		
	persil		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°265

IC

NB

Verrine de crabe et d'agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	concombre	0.300KG	
	avocat	3 U	
	pamplemousse	0.300KG	
	mayonnaise	0.125KG	
	ciboulette	1 Botte	
	persil	0.050KG	
	crabe	0.300KG	
	sel	PM	
	poivre	PM	
	baie rose	PM	
	œuf de lump noir	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°266

IC

NB

Salade de topinambours, pomme de terre et saucisson
à l'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Topinambours cubes surg	0.350KG	
	Pomme de terre	0.375KG	
	Saucisson à l'ail	0.350KG	
	Moutarde à l'ancienne	0.125KG	
	cerfeuil	0.050KG	
	ciboulette	1 Botte	
	sel	PM	
	poivre	PM	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°267

IC

NB

Cassolette boudin blanc forestière

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Boudin blanc	1.600KG	
	Fond de veau	0.500KG	
	Crème liquide	0.005 L	
	porto	0.003 L	
	échalote	0.125KG	
	mélange champignon forestier	0.250KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°268

IC

NB

Soupe stilton

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Bouillon de volaille	0.050KG	
	Oignon émincé surg	0.400KG	
	Beurre	0.050KG	
	Roux (beurre, farine)	0.125KG	
	Bleu d'auvergne	0.200KG	
	Crème épaisse	0.500KG	
	eau	2 L	
	persil	1 Botte	
	muscade en poudre	0.002KG	
	sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°269

IC

NB

Velouté de carottes, coco citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	carottes	1 KG	
	pomme de terre	0.500KG	
	lait de coco	0.500L	
	citron vert (zestes)	1 Piece	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°270

IC

NB

Rillette saumon/avocat

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	avocat	5 U	
	saumon	0.400KG	
	saumon fumé	0.100KG	
	jus de citron	0.050L	
	crème liquide	0.020L	
	ciboulette	1 Botte	
	sel/poivre	PM	
	 <u>Décoration :</u>		
	roquette		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°271

IC

NB

Choux fleurs à la bretonne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H. O P.C	<u>Composants :</u>			
	Choux fleurs		1.300KG	
	Crevette		0.200KG	
	<u>Décoration :</u>			
	Tomate			
	Persil			

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°272

IC

NB

Salade de pamplemousse aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	pamplemousse	0.800KG	
	crevette décortiquée	0.500KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Menthe		
	Quartier de tomate		
	Surimi râpé		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°273

IC

NB

Salade riz paysanne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
		Riz sauvage	0.500KG	
		Oignons grelots	0.080KG	
		Poivron vert	0.100KG	
		Poivron rouge	0.100KG	
		concombre	0.200KG	
		tomate	0.300KG	
		menthe botte	1U	
		 <u>Décoration :</u>		
		Yaourt	0.125KG	
		Tabasco	0.002L	
		Jus de citron	0.020L	
		Huile d'olive	0.040L	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°274

IC

NB

Concombre scandinave

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	concombre	1 KG	
	filet anchois marinés	0.200KG	
	échalotes	0.030KG	
	persil	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Olive noire	0.005KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°275

IC

NB 10

Crème d'artichauts

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Fond d'artichaut surg	1.5kg	
	Ail	0.005kg	
	Huile d'olive	0.003L	
	Sel	0.003kg	
	Oignons	0.2kg	
	Beurre	0.25kg	
	Bouillon volaille	0.1kg	
	Poivre	0.003kg	
	Pomme de terre gt	1kg	
	Crème liquide	0.25L	
	eau	2.5L	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil sachet	1u	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°276

IC

NB10

Crème brocolis curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Brocolis	1.5 kg	
	Pomme de terre GT	1kg	
	Crème liquide	0.5kg	
	Curry	0.015kg	
	Sel	0.003kg	
	poivre	0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°277

IC

NB 10

Champignons de Paris à la lombarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Champignon de Paris	1.6kg	
	Piment antillais	0.01kg	
	Ail	0.05kg	
	Persil sachet	0.5 u	
	Huile d'olive	0.05L	
	Sel	0.003kg	
	Poivre	0.003kg	
	Pulco citron	0.02L	
	Roquette	0.5kg	
	Vinaigre balsamique	0.03L	
	miel	0.06kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°278

IC

NB 10

Roulé jambon olive

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jambon tr Fromage frais Olive verte	10 tr 0.5kg 0.15kg	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Quartier de tomate	10 f 10 unit	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°279

IC

NB 10

Sprats tartine de beurre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O P.C	<u>Composants :</u>		
	Sprats Pain bio Beurre	0.4kg 10 tr 0.05kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade Quartier de tomate (en saison)	5feuilles 10 u	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°280

IC

NB 10

Potage pistou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Soupe Pistou huile d'olive 1,125 kg (12,5 L - 50R)</u> • Knorr supérieur • Référence : 74428 • Origine : France 	0.225kg	
	Eau	2.5 L	
	<u>Décoration :</u> Feuille de cerfeuil	10 u	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°282

IC

NB 10

Bouchée landaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Farine	0.2kg	
	Œuf	4 p	
	Levure	1 sach	
	Ail	2 gous	
	Cardamone	2 caps	
	Moutarde à l'ancienne	2 c à s	
	Rillette de canard	0.36 kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°283

IC

NB10

Crème d'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Gousse d'ail Crème liquide Sel/poivre	30 unit 80 cl PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°284

IC

NB10

Velouté céleris courgette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Céleris branche	0.6kg	
	Courgette	2kg	
	Bouillon de volaille	0.1kg	
	Eau	2L	
	Tomate	0.4kg	
	Oignons	0.3kg	
	Gousses d'ail	0.03kg	
	Coriandre	1/2bot	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°285

IC

NB10

Tartine atlantique

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tranche de pain complet	10 t	
	Filet d'haddock	0.5kg	
	Lait (pour cuisson)	½ l	
	Fromage blanc	0.3kg	
	Crème fraiche	0.1kg	
	Moutarde à l'ancienne	0.08kg	
	poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°286

IC

NB10

Salade tomate féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomate	1kg	
	Féta	0.5kg	
	Huile d'olive	0.05kg	
	Vinaigre	0.03kg	
	basilic	0.04kg	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°287

IC

NB 10

Soupe cheddar ciboulette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Oignons	0.3kg	
	Beurre	0.04kg	
	Céleris rave	0.7kg	
	Carotte	0.2kg	
	Pomme de terre	0.2kg	
	Eau	1.5l	
	Laurier	2f	
	Sel/poivre	Pm	
	Ciboulette	½ bot	
	Cheddar râpé	0.25kg	
	Crème liquide	0.15kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°288

IC

NB 10

Betterave aux pommes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave cuite Pomme granny-smith Oignons nouveaux Persil Sel/poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°289

IC

NB10

Wrap houmous avocats

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Wrap	10 u	
	Houmous	0.7kg	
	Avocats	5 unit	
	Carottes	0.3kg	
	Batavia	2 unit	
	Citron(pour jus)	1 unit	
	Huile d'olive	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°290

IC

NB10

Soupe tofu chinoise nooba

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja	x	Lupin		
lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Ail	0.01kg	
	Coriandre fraîche	0.015kg	
	Gingembre frais	0.025kg	
	Huile colza	0.1l	
	Mélange épice tandoori	0.004kg	
	Oignon blanc botte	0.07kg	
	Maïzena	0.035kg	
	Poivre blanc	Pm	
	Sauce soja	0.005l	
	Sel fin	0.003kg	
	Sucre poudre	0.015kg	
	Tofu nature	0.25kg	
	Vinaigre d'alcool blanc	0.007l	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°291

IC

NB 10

Soupe d'haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Huile d'olive	0.1L	
	Ail	0.05kg	
	Oignons	1kg	
	Haricots blancs	0.8kg	
	Céleri branche	0.2kg	
	Laurier	2 f	
	Crème liquide	0.25l	
	Eau	3L	
	Sel/poivre	pm	
	Citron	1U	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°292

IC

NB10

Achards de légumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	0.2kg	
	Chou blanc	0.2kg	
	Chouchou (christophine)	0.2kg	
	Haricots verts	0.2kg	
	Oignons	0.08kg	
	Gingembre	0.025kg	
	Curcuma poudre	1cac	
	Vinaigre	2cas	
	Huile	Pm	
	Sel	Pm	
	Gousses d'ail	2unit	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°293

IC

NB10

Salade de lentilles chorizo artichauts féta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Lentilles	0.5kg	
	Cœur d'artichauts	8unit	
	Tomate	2unit	
	Coriandre fraîche	¼ bot	
	Huile de noix	2cas	
	Chorizo	.25kg	
	Féta	0.2kg	
	Gousse d'ail	2 unit	
	Vinaigre	2cas	
	Huile d'olive	2cas	
	Sel/poivre	Pm	
	Moutarde	1cac	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°294

IC

NB10

Salade méditerranéenne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	Composants :		
	Salade batavia	1unit	
	Tomate cerise coupée	0.25kg	
	Jambon sec	0.2kg	
	Olive noire	0.1kg	
	Pignons de pins grillés	0.05kg	
	Concombre en petit dés	0.5kg	
	Parmesan copeaux	0.2kg	
	Vinaigre balsamique	3cas	
	Huile d'olive	3cas	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°295

IC

NB10

Tarte fine du berger

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Pâte feuilletée	2unit	
	Moutarde à l'ancienne	6cas	
	Fromage à tartiner	6cas	
	Courgette	1kg	
	Parmesan	0.2kg	
	Huile d'olive	Pm	
	sel	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°296

IC

NB10

Crumble Niçois

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Aubergine	0.4kg	
	Courgette	0.3kg	
	Poivron rouge	0.2kg	
	Tomate	0.2kg	
	Gousse d'ail	2unit	
	Oignon	0.2kg	
	Chèvre frais	0.25kg	
	Crème liquide	20cl	
	Thym	4brins	
	Romarin	4brins	
	Farine	0.2kg	
	Beurre	0.1kg	
	Jaune d'œuf	1unit	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°297

IC

NB10

Pancetta bresaola

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pancetta bresaola	0.7kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10feuille	
	Cornichon	10unit	
	Oignon blanc	10unit	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°298

IC

NB10

Pissaladière

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâte à pain	0.7kg	
	Oignon	1.5kg	
	Anchois à l'huile	0.5kg	
	Olive noire	0.1kg	
	Sucre en poudre	4 cas	
	Herbe de Provence	Pm	
	Poivre	Pm	
	Huile d'olive	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°299

IC

NB10

Salade ceviche

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Batavia		
	Avocat	0.1kg	
	Citron vert	0.15kg	
	Coriandre moulu	0.005kg	
	Crevette decort	0.25kg	
	Echalote	0.01kg	
	Huile d'olive	0.05L	
	Epice mexicain	0.002kg	
	Moutarde forte	0.05kg	
	Tomate fraiche	0.5kg	
	Sel fin	0.003kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 300

IC

NB 10

Tarte méditerranéenne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond de tarte brisé	2 u	
	Tomate concassée	¼ bte	
	Courgette	0.3kg	
	Poivron rouge	0.1kg	
	Poivron vert	0.1kg	
	Poivron jaune	0.1kg	
	Oignons	0.2kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Moutarde	0.1kg	
	Basilic	1/4bot	
	Ciboulette	1/4bot	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

FRIAND - ANCHOIS



Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓
{ OUI }
{ }
{ }
NON
NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

- PATE FEUILLETEE
- ANCHOIS (pièce)
- SAUCE MORNAY

CALIBRAGES

A	B	C
70 gr		
1,5		
1 cl		

DECORATION

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1186/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10gr	25 gr	25 gr	370c
B				
C				

FRIAND AU FROMAGE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FRIAND au FROMAGE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

70 gr

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	7 gr	160 c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 303

IC

NB

FRIAND A LA VIANDE



Réutilisation
des restes
H0. PC.

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FRIAND à la VIANDE (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés <input type="checkbox"/>	
Oeufs <input type="checkbox"/>	
Poissons <input type="checkbox"/>	
Arachides <input type="checkbox"/>	
Soja <input type="checkbox"/>	
Lait <input type="checkbox"/>	
Fruits à coque <input type="checkbox"/>	
Céleri <input type="checkbox"/>	
Moutarde <input type="checkbox"/>	
Sésame <input type="checkbox"/>	
Anh. sulfureux, sulfites <input type="checkbox"/>	
Lupin <input type="checkbox"/>	
Mollusques <input type="checkbox"/>	

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	15 gr	5 gr	180c
B				
C				

N° 304

IC

NB

GOUGERE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



(
(OUI
(

NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE A CHOUX
SAUCE MORNAY

DECORATION

GRUYERE RAPE

CALIBRAGES

A B C

50 gr

5 cl.

1 gr

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	20 gr	20gr	280 c
B				
C				

GRATINEE

Réutilisation des restes
HO. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: 1. Bol sur grande assiette

COMPOSANTS

EAU
OIGNONS
VIN BLANC
MARGARINE

DECORATION

CROUTONS de PAIN (pièce)
FROMAGE RAPE

CALIBRAGES

A B C

1/4 l
50 gr
5 cl
25 gr

2
10 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

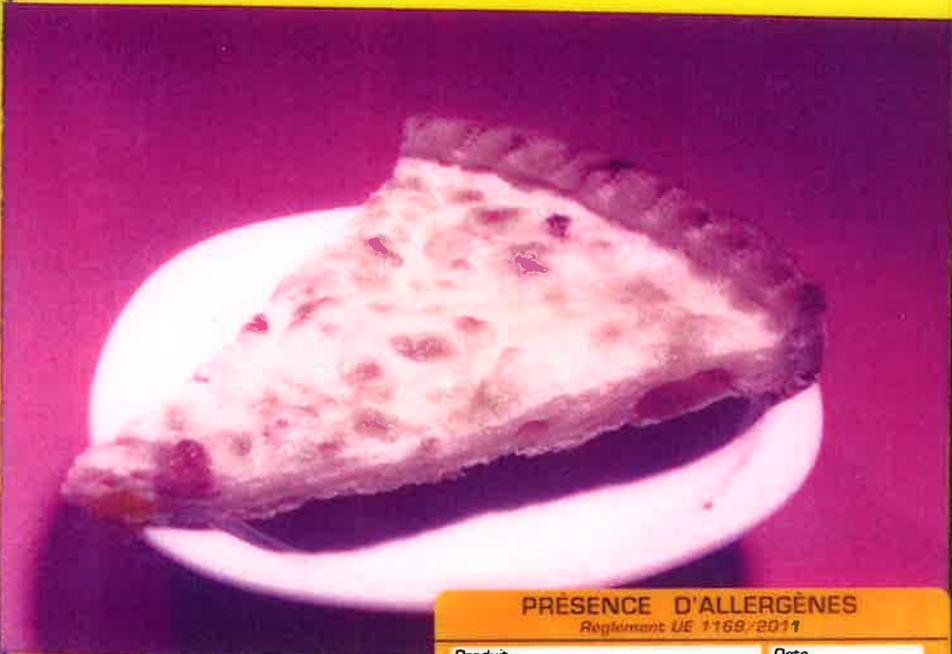
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	23gr	13 gr	320 c
B				
C				

N° 306

IC

NB

QUICHE LORRAINE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

(
(OUI
(
(
(
(
(
(
(
(
(

Composition pour .x portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

- Cercle Ø 30
- PATE à FONCER
- LARD
- GRUYERE
- LAIT
- CREME FRAICHE
- OEUF ENTIER (pièce)
- SAUCE D'OEUF (pièce)

DECORATION

CALIBRAGES		
A	B	C
10 portions	8 portions	
400 gr	400 gr	
80 gr	80 gr	
80 gr	80 gr	
1/4 l.	1/4 l.	
25 gr	25 gr	
2	2	
2	2	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9g	30gr	18gr	380c
B	11gr	36gr	22gr	460c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 307

IC

NB

TARTE AU FROMAGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ **Assaisonnement en fabrication :**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	18 gr	15 gr	250c
B				
C				

Réutilisation des restes
HO. P.C.

↓ ↓

OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FOND de TARTELETTE
SAUCE MORNAY

DECORATION

MIMOLETTE (filament)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
1		
4 cl		

TARTE FLAMANDE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



{
(OUI
{

NON
NON
NON

Composition pour .1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- PATE FEUILLETEE
- POIREAU HACHE
- SAUCE BECHAMEL

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
75 gr		
1 cl		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	16 gr	25gr	270c
B				
C				

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 309

IC

NB

TARTE A L'OIGNON



Réutilisation
des restes
HO. PC.



NON
NON
NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- FOND de TARTELETTE
- SAUCE MORNAY
- OIGNON

DECORATION

- ROUELLE d'OIGNON FRIT

CALIBRAGES

A	B	C
1		
4 cl		
10 gr		
1		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

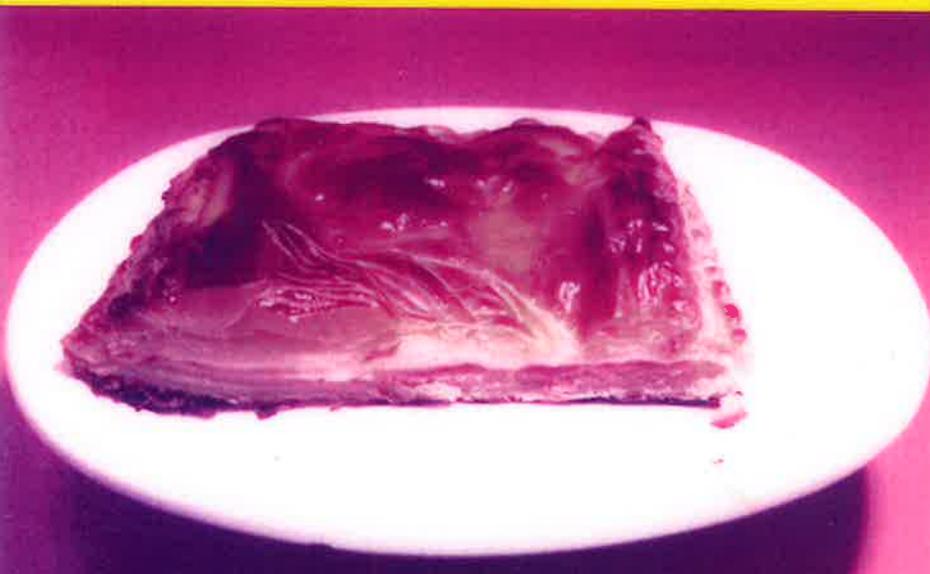
Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	15gr	220 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

TOURTE SAVOYARDE



Réutilisation des restes

HO.	PC.
↓	↓
(OUI (NON (OUI (OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette :

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE
EPAULE D.D. en TRANCHES
BECHAMEL

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

CALIBRAGES		
A	B	C
100 gr		
20 gr		
4 cl		

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	36 gr	38 gr	520 c
B				
C				

N° 311

IC

ASPIC DE JAMBON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Ravier ...

COMPOSANTS

EPAULE D.D. en TRANCHES
MADEDOINE
GELEE
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr		
25 gr		
5 cl		
5 gr		
1		
5 gr		

DECORATION

SALADE (feuille)
MADEDOINE NATURE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	11 gr	4 gr	130c
B				
C				

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

N° 312

IC

ASPIC DE FOIE



PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	15 gr	0 gr	150 c
B				
C				

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NGN

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier.

COMPOSANTS

JAMBON CRU
PATE de FOIE
GELEE

DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRE VERT

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

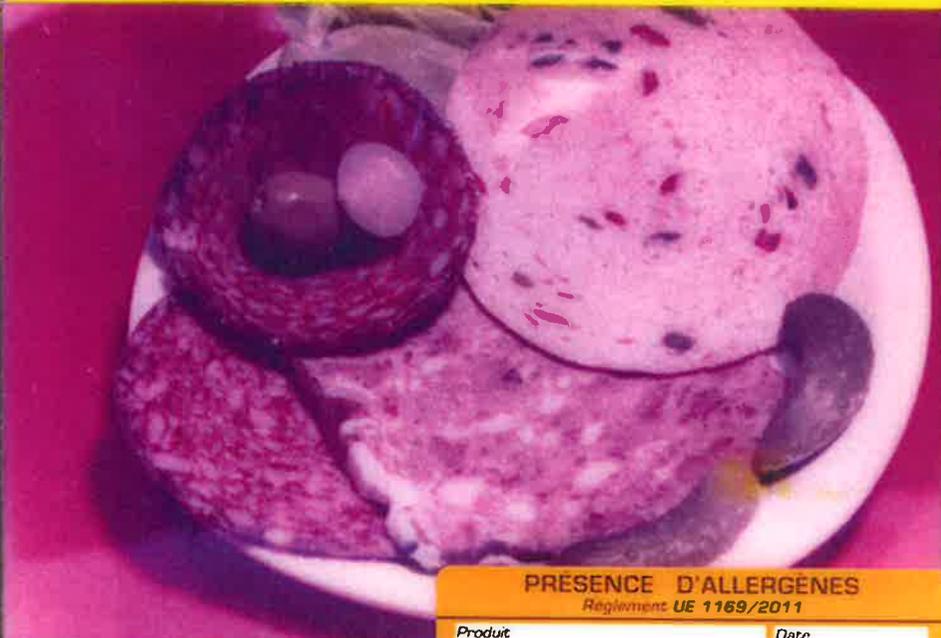
CALIBRAGES

A B C

20 gr
20 gr
5 cl

1
2 gr

ASSIETTE DE CHARCUTERIE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ **Assaisonnement en fabrication :**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9gr	19 gr	0 gr	210c
B	14gr	28 gr	0 gr	310c
C				

Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

OUI NON
OUI NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

SALAMI
PATE FERMIER
ROULADE PIMENTS

DECORATION

DEMI CORNICHON
PETIT OIGNON VINAIGRE
OLIVE VERTE
SALADE VERTE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	20 gr	
20 gr	30 gr	
10 gr	20 gr	
2		
1		
1		
1		

CERVELAS PERSILLADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	17 gr	0 gr	170c
B	5 gr	22 gr	0 gr	220c
C	6 gr	22 gr	0 gr	230c

Réutilisation des restes

HO.	P.C.
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CERVELAS en RONDELLES
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1

AUCUN

CERVELAS - CELERI - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	17 gr	6 gr	200c
B	5 gr	22 gr	7 gr	250c
C	5 gr	22 gr	9 gr	260c

Réutilisation des restes
HO. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Ravier

COMPOSANTS

- CERVELAS COUPE
- CELERI RAVE
- CAROTTE RAPEE
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL HACHE (pincée)

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	40 gr
40 gr	50 gr	60 gr
20 gr	20 gr	30 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
2	2	2

N°317

IC

NB 10

Giromonade et chiquetaille de morue.

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Morue salée et séchée	0.250kg	
	Piment, ail, oignons	PM	
	Cives, persil	PM	
	Citron vert	PM	
	Sel et poivre	PM	
	Huile	PM	
	Giraumon	3kg	
	Piment, curcuma, ail	PM	
	Oignon	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

GALANTINE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

GALANTINE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CORNICHON EVENTAIL(pièce)
- PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6gr	8 gr	0 gr	100c
B	8gr	10 gr	0 gr	130c
C	10gr	12 gr	0 gr	150c

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

NON NON
OUI NON
NON NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

JAMBON BLANC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Grande Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D.

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON en EVENTAIL (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	
1	1	
2	2	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
OUI NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12 gr	12 gr	0 gr	160 c
B	16 gr	16 gr	0 gr	210 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE

AUCUN

N° 320

IC

CORNET DE JAMBON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D. en TRANCHE
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	
40 gr	60 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	
1	1	
10 gr	10 gr	

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (rondelle)
MAYONNAISE (401)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Celeri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7gr	24 gr	5gr	270c
B	10gr	30 gr	7gr	340c
C				

N° 321

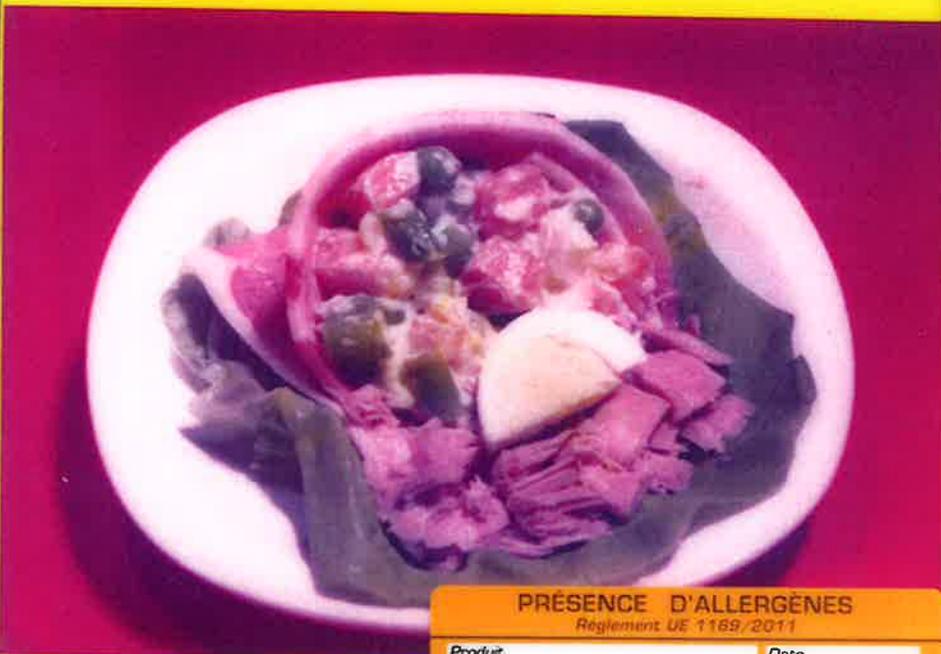
IC

JAMBON - MACEDOINE - THON

Réutilisation des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

CALIBRAGES



COMPOSANTS

NON NON
NON OUI
OUI NON
NON NON

EPAULE D.D. en TRANCHE
MACEDOINE
THON en MIETTES au NATUREL
MAYONNAISE (401)

A	B	C
30 gr	40 gr	
40 gr	60 gr	
5 gr	10 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	
1/2	1/2	

DECORATION

NON NON
NON OUI

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

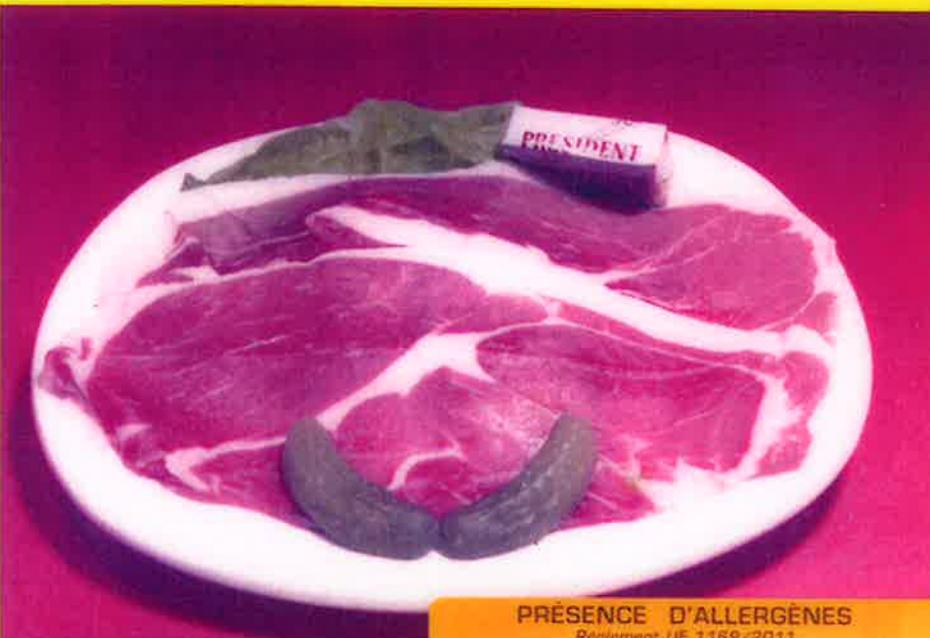
Produit _____ Date _____

➔ Assaisonnement en fabrication : M

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	15 gr	5 gr	190c
B	12 gr	22 gr	7 gr	280c
C				

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

JAMBON CRU DE PAYS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

OUI NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Grande,
Assiette

COMPOSANTS

JAMBON BAYONNE DESOSSE

DECORATION

CORNICHONS (1/2 pièce)
BEURRE
SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	60 gr	
1	2	
8 gr	8 gr	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	-	160c
B	9 gr	24 gr	-	260c
C				

MORTADELLE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

NON NON
OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MORTADELLE (2 tranches)

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON en 3 (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit Date

- | | |
|--|--|
| Gluten <input type="checkbox"/> | Fruits à coque <input type="checkbox"/> |
| Crustacés <input type="checkbox"/> | Céleri <input type="checkbox"/> |
| Oeufs <input type="checkbox"/> | Moutarde <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons <input type="checkbox"/> | Sésame <input type="checkbox"/> |
| Arachides <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja <input type="checkbox"/> | Lupin <input type="checkbox"/> |
| Lait <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	0	130 c
B	14 gr	15 gr	0	190 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 324

MUSEAU

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MUSEAU en TRANCHE
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON (rouelles)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
3	3	3



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication : S/

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	10 gr	0	120c
B	8 gr	15 gr	0	170c
C	10 gr	18 gr	0	200c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PATE DE CAMPAGNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Réutilisation des restes
 HO. PC.
 ↓ ↓
 NON NON

NON NON
 NON OUI

Composition pour 1 portion
 Présentation en: Assiette

COMPOSANTS
 PATE DE CAMPAGNE

DECORATION
 SALADE (feuille)
 GELEE (liseré)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1

PATE DE CANARD



Réutilisation
des restes
HO. P.C.
↓ ↓

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE de CANARD

DECORATION

- SALADE (feuille)
- ORANGE (demi-rondelle)
- GELEE (liseré)

CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	40 gr	
1	1	
2	2	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Leit	<input type="checkbox"/>	Mell...	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON
NON OUI

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	10 gr	0	110c
B	7 gr	14 gr	0	150c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 327

PATE EN CROUTE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE en CROUTE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CORNICHON en EVENTAIL
- OIGNONS au VINAIGRE

CALIBRAGES		
A	B	C
45 gr	90 gr	
1	1	
1	1	
3	3	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	12 gr	5 gr	150c
B	10 gr	24 gr	10 gr	300c
C				

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

NON NON
OUI NON
OUI NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PATE FERMIER



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

PATE FERMIER

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

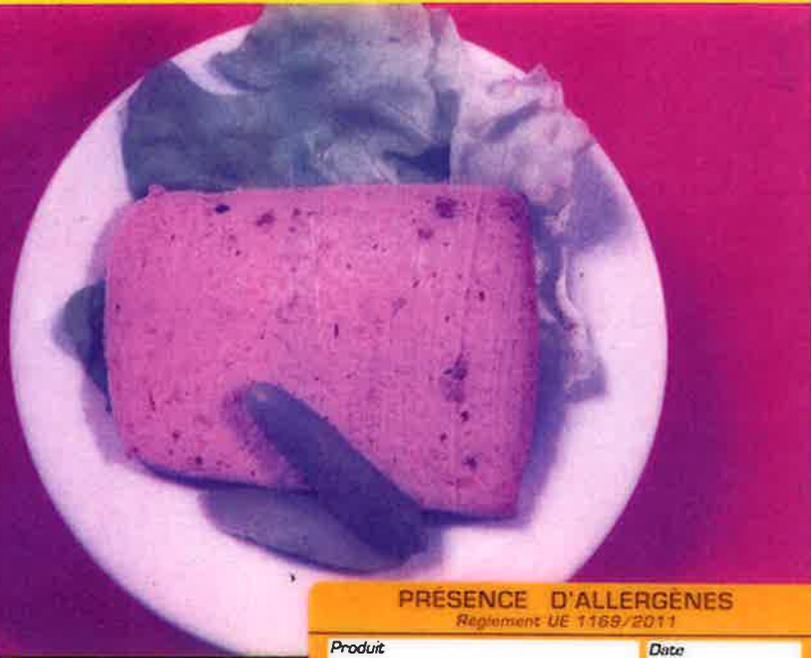
NON NON
OUI NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PATE DE FOIE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

PATE de FOIE

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (demi)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
2	2	2

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
OUI NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PATE PANACHE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	16 gr	0	160 c
B	5 gr	20 gr	0	200 c
C	6 gr	24 gr	0	240 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
HO. P.C.



NON NON

NON NON
OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

PATE PANACHE

DECORATION

SALADE (feuille)
DEMI CORNICHON EVENTAIL

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	50 gr	60 gr
1	1	1
2	2	2

PATE DE TETE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

PATE de TETE en TRANCHE

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
3	3	3
1	1	1

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OIGNON (rouelle)
- PERSIL (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	3 gr	0	50 c
B	8 gr	4 gr	0	70 c
C	10 gr	5 gr	0	90 c

RILLETES

Réutilisation
des restes
HO. PC.



NON NON

NON NON
OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RILLETES

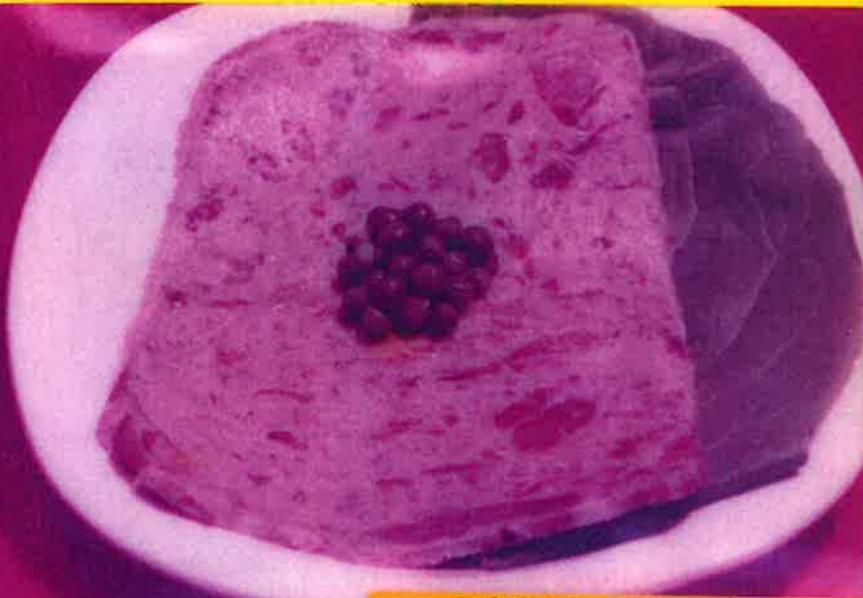
DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRE VERT

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1 1 gr	1 1 gr	1 1 gr

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

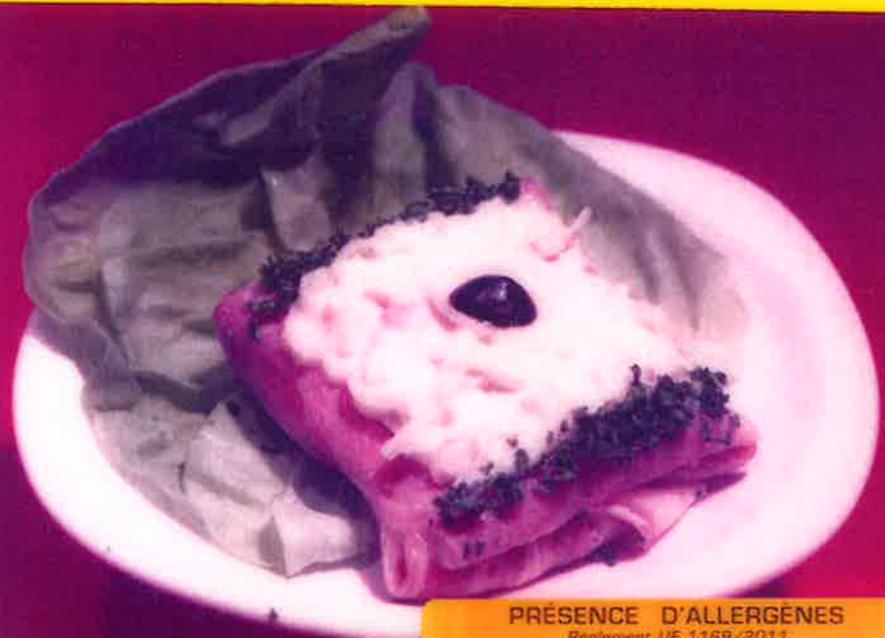
Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	12 gr	0	140c
B	8 gr	17 gr	0	190c
C	10 gr	22 gr	0	240c

ROULADE ALSACIENNE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- EPAULE D.D.
- CELERI RAVE
- SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE
- PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
30 gr	40 gr	60 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1/6	1/6	1/6
2	2	2

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16 gr	2 gr	180c
B	8 gr	16 gr	3 gr	190c
C	10 gr	25 gr	4 gr	280c

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

NON NON
NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 334

ROULADE BRIARDE



Réutilisation
des restes
HO. PC.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

ROULADE BRIARDE (2 tranches)

CALIBRAGES

A B C

30 gr 40 gr 50 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (pièce)
en EVENTAIL

1 1 1
1 1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
OUI NON

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9 gr	0	110c
B	8 gr	12 gr	0	140c
C	10 gr	15 gr	0	180c

ROULADE AU PIMENT



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

ROULADE au PIMENT
(3 tranches)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9 gr	0	110c
B	8 gr	12 gr	0	140c
C	10 gr	15 gr	0	180c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SALAMI

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

SALAMI (4 tranches)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr

DECORATION

SALADE (feuille)	1	1	1
OIGNON VINAIGRE (pièce)	1	1	1
DEMI CORNICHON	2	2	2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9 gr	0	110c
B	8 gr	12 gr	0	140c
C	10 gr	15 gr	0	180c

SAUCISSON A L'AIL

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

SAUCISSON

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	60 gr
1	1	1
1	1	1



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sesame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
OUI NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9gr	0	110c
B	8 gr	12gr	0	140c
C	12 gr	18gr	0	210c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SAUCISSON SEC

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

NON NON
OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

SAUCISSON SEC 6 tranches
Arles PB

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON VINAIGRE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

30 gr 40 gr 50 gr

1 1 1
3 3 3

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	15 gr	0	170c
B	10 gr	20 gr	0	220c
C	13 gr	25 gr	0	280c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

TERRINE DE LAPEREAU



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TERRINE de LAPEREAU

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE VERTE (pièce)
- GELEE (liseré)

CALIBRAGES

	A	B	C
TERRINE de LAPEREAU	30, gr	40 gr	50 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
OLIVE VERTE (pièce)	2	2	2
GELEE (liseré)	1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	10 gr	0	110 c
B	5 gr	14 gr	0	150 c
C	6 gr	18 gr	0	190 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 340

IC

TERRINE DE SANGLIER



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TERRINE de SANGLIER

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CORNICHON EVENTAIL (pièce)
- GELEE (liseré)

CALIBRAGES		
A	B	C
40 gr	50 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
OUI NON
NON OUI

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	14 gr	0	150
B	6 gr	18 gr	0	190
C				

N° 341

IC

OEUF - ANCHOIS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON OUI
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

- DEMI OEUF
- DEMI ANCHOIS
- MAYONNAISE (401) liseré

CALIBRAGES		
A	B	C
2	3	
2	3	
10 gr	10 gr	
1	1	
1	1	
2	2	

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CAROTTE RAPEE (pincée)
- OLIVE (1/6)

NON NON
NON NON
NON NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	18 gr	0	200 c
B	12 gr	21 gr	0	240 c
C				

N° 342

IC

OEUF BICOLORE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
POIVRON
LOSANGE de TOMATE ou
POIVRON ROUGE
SAUCE ANDALOUSE (404)
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
2	3	
1	1	
1	1	
10 gr	15 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

DECORATION

SALADE (feuille)
MIMOSA (pincée)
PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication : SAUCE A

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	26 gr	0	260c
B	9 gr	39 gr	0	390c
C				

OEUF PALMIER



Réutilisation des restes	
HO.	P.C.
NON	OUI
OUI	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF en RONDELLE
PALMIER en BATONNETS
MAYONNAISE (401) liseré

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL (bouquet)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES		
A	B	C
1	1,5	
20 gr	30 gr	
10 gr	10 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16gr	2 gr	180c
B	9 gr	19gr	3 gr	220c
C				

N° 344

IC

OEUF EN GELEE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D.
OEUF POCHE (pièce)
GELEE

CALIBRAGES

	A	B	C
EPAULE D.D.	20 gr		
OEUF POCHE (pièce)	1		
GELEE	5 cl		
SALADE (feuille)	1		
POIVRON (rouelle)	1		
CAROTTE (dés)	2		

DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRON (rouelle)
CAROTTE (dés)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

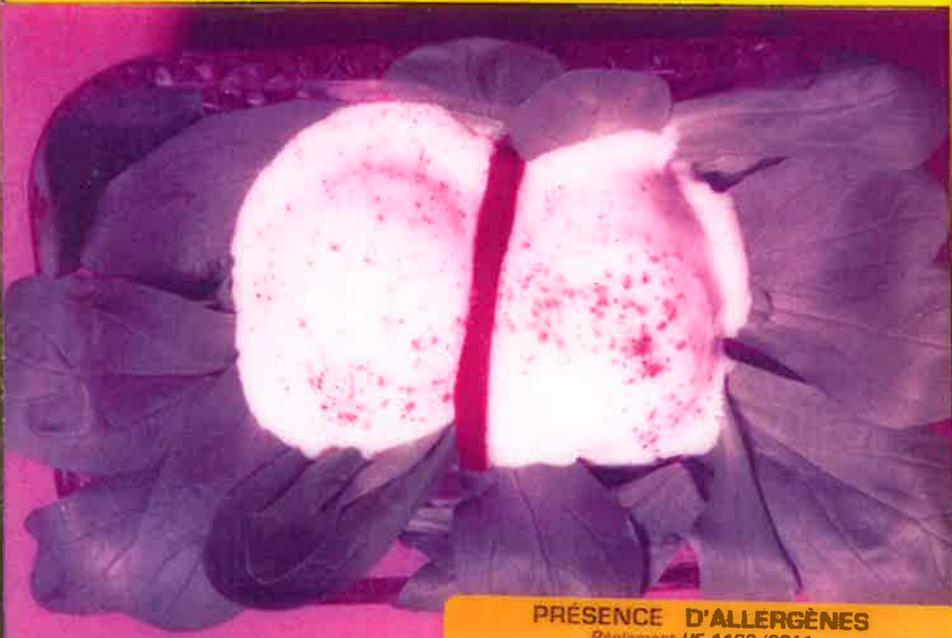
➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	0	130c
B				
C				

N° 345

IC

OEUF - MACHE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MACHE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
2	2	2
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1

DECORATION

BETTERAVE (filament)
PAPRIKA (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	21 gr	0	220c
B	6 gr	21 gr	0	220c
C	9 gr	29 gr	0	300c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Celeri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moularde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 346

IC

OEUF MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	30 gr	0	300 c
B	9 gr	40 gr	0	400 c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON

NON NON
OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A	B	C
2 20 gr	3 30 gr	
1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 347

IC

OEUF MIMOSA



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CAPRES (pièce)
MIMOSA

CALIBRAGES

A	B	C
2 15 gr	3 20 gr	
1	1	
2	3	
5 gr	5 gr	

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits a coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sesame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

NON NON
NON NON
NON OUI

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	20 gr	0	210c
B	9 gr	30 gr	0	310c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PLAN DE MAIS DOUX



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



Composition pour 1. portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- MAIS
- OEUFS
- CREME FRAICHE
- NOIX DE MUSCADE
- CIBOULETTE (cuil.café)
- BEURRE

DECORATION

- SALADE VERTE (1feuille)
- RONDELLES DE TOMATE
- OLIVES NOIRES

CALIBRAGES

A	B	C
	1,5 E	
	50	
	2,5 KG	
	50 G	
	50 G	
	250 G	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

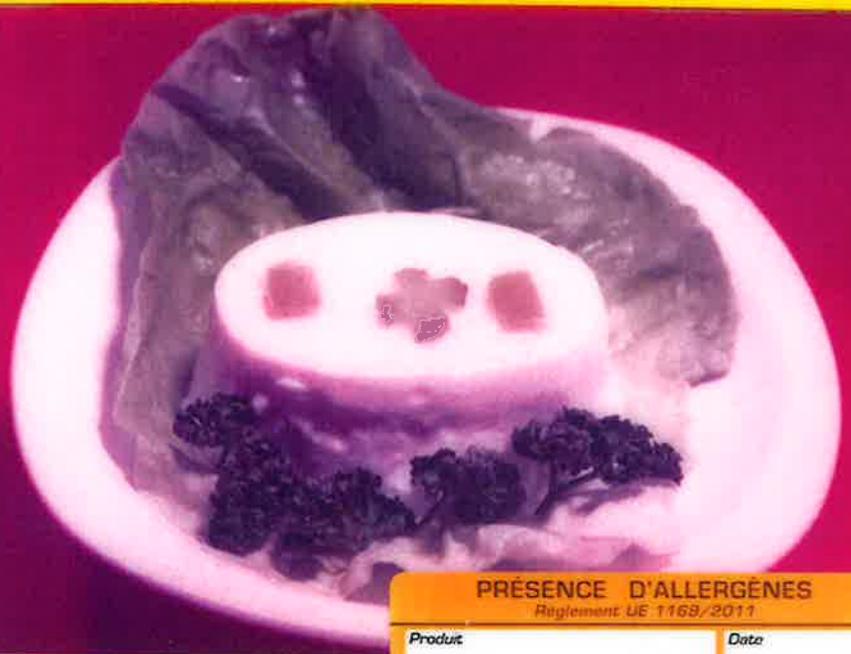
➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTÉES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

OEUF RAVIGOTE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

- OEUF MOLLET
- PERSIL BOUQUET
- SAUCE REMOULADE (402)
- GELEE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CORNICHON CANNELE (rondelle)
- POIVRON CARRE

CALIBRAGES

A	B	C
1		
4		
20 gr		
3 cl		
1		
1		
2		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1168/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux; sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

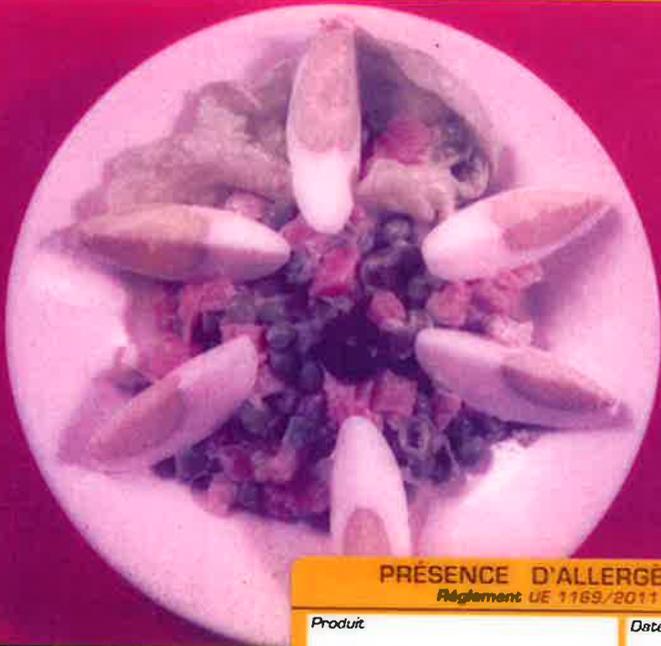
NON NON
NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	26 gr	0	260c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

OEUF A LA RusSE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON	OUI
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

- OEUF en QUARTIERS (pièce)
- MACEDOINE
- MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

	A	B	C
OEUF en QUARTIERS (pièce)	1	1	
MACEDOINE	40 gr	60 gr	
MAYONNAISE (401)	10 gr	15 gr	
SALADE (feuille)	1	1	
OLIVE NOIRE (pièce)	1	1	

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE NOIRE (pièce)

NON	NON
OUI	NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	16 gr	5 gr	200c
B	8 gr	21 gr	8 gr	260c
C				

OEUF - SOJA



Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

OEUF
SOJA BLANCHI
MAYONNAISE (401)
SPIGOL-RIZ d'OR (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
1/2	1	
40 gr	40 gr	
15 gr	15 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	18 gr	2 gr	190 c
B	8 gr	21 gr	2 gr	230 c
C				

N° 352

IC

OEUF - SARDINE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Oeufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF

2

3

SARDINE MIXEE (pièce)

1/2

3/4

TOMATE (quartier)

1/2

1/2

MAYONNAISE (401)

5 gr

10 gr

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

1

1

PERSIL HACHE (pièce)

1

1

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

1/2

3/4

1/2

1/2

5 gr

10 gr

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : MA

MA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	13 gr	0	160c
B	14 gr	22 gr	0	260c
C				

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Oeufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques



PLAN DE COURGETTES



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

Composition pour 1. portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- COURGETTES
- OEUFS
- HUILE (arachide)
- CREME FRAICHE
- BEURRE

- COULIS DE TOMATE
- OIGNONS
- JUS DE VEAU
- CONCENTRE DE TOMATES

CALIBRAGES

A	B	C
1 KG		
6 U.		
20 CL		
10 CL		
100 G		

DECORATION

PERSIL HACHE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input checked="" type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8	2	10	210
B				
C				

OEUF TARTARE - CAROTTE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- DEMI OEUF
- CAROTTE RAPEE
- SAUCE TARTARE (405)

DECORATION

- PERSIL (bouquet)
- CORNICHON (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
2	3	
30 gr	30 gr	
15 gr	20 gr	
2	2	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement en fabrication : SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	21 gr	3 gr	250 c
B	9 gr	29 gr	3 gr	310 c
C				

OEUF - THON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	12 gr	3 gr	160c
B	11 gr	16 gr	4 gr	210c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF en RONDELLES (pièce)
THON en MIETTES au NATUREL
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
1	1	
10 gr	20 gr	
20 gr	30 gr	
5 gr	10 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 356

IC

OEUF - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	2 gr	180c
B	6 gr	21 gr	2 gr	220c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF
DEMI TOMATE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
OLIVE
CORNICION (rondelle)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
1/2	1	
60 gr	60 gr	
15 gr	15 gr	
1	1	
1/6	1/6	
1	1	

MACEDOINE - OEUF

N° 357

IC

NB



Réutilisation des restes
HO PC



NON OUI
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MACEDOINE
OEUF (quartier)
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
3	3	3
15 gr	20 gr	25 gr
1	1	1
3	3	3
2	2	2

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
TOMATE (dès)

NON NON
NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18gr	8gr	210c
B	3 gr	23gr	10gr	260c
C	3 gr	28gr	12gr	320c

CRABE FARCI A LA MARTINICAISE

Réutilisation
des restes
HO. P.C.



Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- CHAIR DE CRABE SURGEEE
- BOUQUET DE PERSIL
- CIBOULETTE (botte)
- ECHALOTTES
- BEURRE
- AIL
- PIMENTS ROUGES
- PAIN DE MIE
- LAIT
- JAMBON CUIT
- OEUFS
- RHUM BLANC
- CHAPELURE

CALIBRAGES

A	B	C
4,5 K		
06		
04		
3 K		
6 K		
500 G		
06		
8 K		
6L		
6 K		
12		
10 CL		
2 K		

DECORATION

- PETITS PIMENTS ROUGES
- CITRON VERT
- LAITUE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

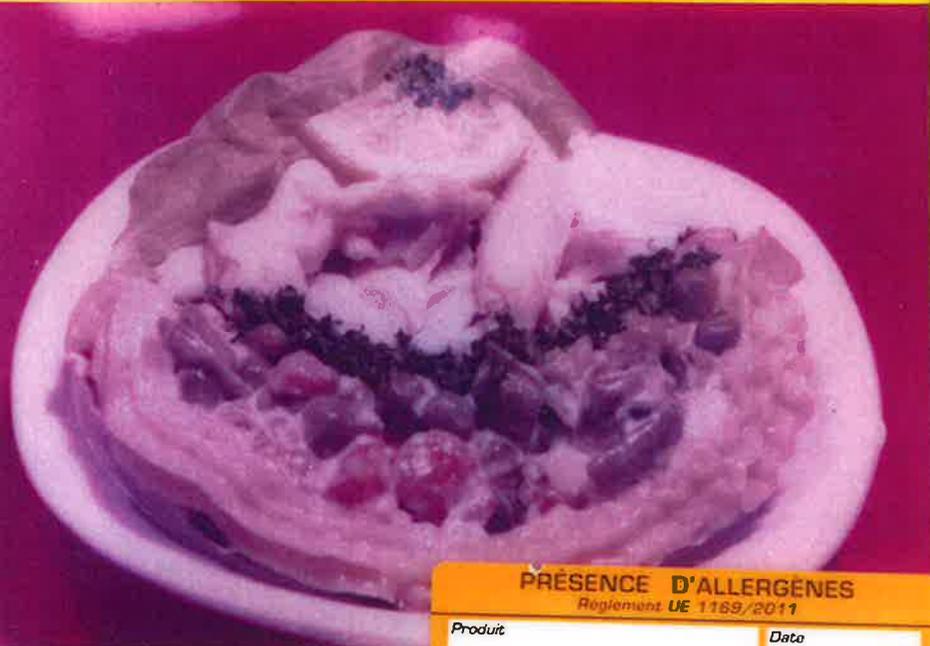
Produit: _____ Date: _____

- Gluten
- Crustacés
- Oeufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Anh. sulfureux, sulfites
- Lupin
- Mollusques

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

COQUILLE DE POISSON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	21 gr	5 gr	250c
B	9 gr	26 gr	7 gr	300c
C				

Réutilisation des restes



NON OUI
NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Coquille
St Jacques sur assiette

COMPOSANTS

FILET de POISSON BLANC
MACEDOINE
MAYONNAISE

DECORATION

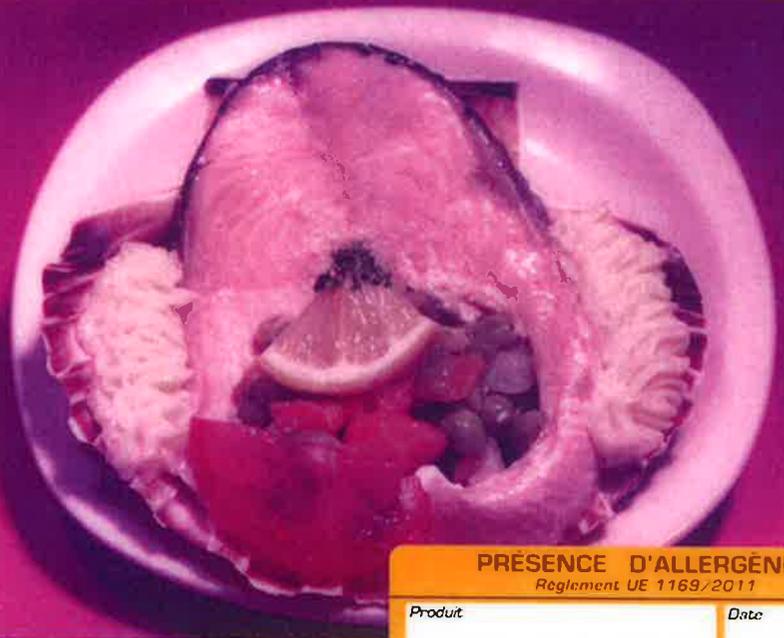
SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
MAYONNAISE (40i) iiseré
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	40 gr	
40 gr	50 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	
2	2	
10 gr	10 gr	
1/4	1/4	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

COQUILLE DE SAUMON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10gr	25gr	3gr	280c
B				
C				

Réutilisation des restes

H.O. P.C.



NON	OUI
NON	OUI
NON	NON

NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Coquille
St. Jacques sur Assiette

COMPOSANTS

- SAUMON
- JARDINIÈRE
- GELEE GLACAGE

DECORATION

- CITRON (rondelle)
- TOMATE (quartier)
- PERSIL HACHE (pincée)
- MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
20 gr		
1/4		
1		
1		
20 gr		

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 361

IC

COQUILLE DE THON



Réutilisation
des restes
HO. PC.



OUI	NON
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Coquille
St. Jacques sur assiette

COMPOSANTS

THON en MIETTES au NATUREL
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	30 gr	
40 gr	60 gr	
10 gr	15 gr	
1	1	
1	1	
2	2	
10gr	10 gr	

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
CITRON (1/2 rondelle)
MAYONNAISE (401) (liseré)

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Célen	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON	NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	22 gr	5 gr	250c
B	10 gr	28 gr	8 gr	320c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

CREVETTES GRISES



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
OUI

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CREVETTES GRISES
BEURRE 8 gr

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	60 gr	80 gr
1	1	1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	6 gr	0gr	90c
B	10 gr	6 gr	0gr	100c
C	12 gr	6 gr	0gr	110c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CREVETTES ROSES



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CREVETTES ROSES
(minimum 5)

DECORATION

CITRON

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
1/2		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

OUI NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	0 gr	0gr	40 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 364

IC

FILET DE HARENG



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	13gr	16gr	200c
B	9 gr	16gr	16gr	250c
C				

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON OUI
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

FILET de HARENG MARINÉ
POMME de TERRE en DES
OIGNON en ROUELLE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
CAROTTE (rondelles)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	40 gr	
80 gr	30 gr	
4	4	
15 gr	15 gr	
1	1	
1	1	
2	2	

N° 365

IC

NB

FILET DE POISSON - MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Mellissoine	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8gr	20gr	0gr	210c
B	10gr	20gr	0gr	220c
C	12gr	25gr	0gr	270c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FILET de POISSON
MOYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (rondelle)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES		
A	B	C
40gr	50gr	60 gr
20gr	20gr	25 gr
1	1	1
1	1	1
1/2	1/2	1/2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : ALLIUM

FILET DE POISSON - TOMATE - POMME DE TERRE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- FILET de POISSON
- TOMATE en RONDELLES (4)
- 1/2 POMME de TERRE en ROBE d'ARGENT

CALIBRAGES

	A	B	C
FILET de POISSON	20 gr	30 gr	40 gr
TOMATE en RONDELLES (4)	40 gr	40 gr	50 gr
1/2 POMME de TERRE en ROBE d'ARGENT	60 gr	60 gr	60 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
PERSIL (bouquet)	1	1	1
MAYONNAISE (401)	15 gr	20gr	20 gr

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL (bouquet)
- MAYONNAISE (401)

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5gr	15 gr	14 gr	210c
B	7gr	20 gr	14 gr	270c
C	9gr	25gr	14gr	320c

N° 367

IC

NB

POISSON - TOMATE - SOJA



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

POISSON BLANC
TOMATE (4 rondelles)
SOJA BLANCHI

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	40 gr
30 gr	30 gr	40 gr
20 gr	40 gr	40 gr
1	1	1
5	5	5
2	2	2

DECORATION

SALADE (feuille)
MAYONNAISE (401) (spiraales)
CONCENTRE de TOMATE
(pointes)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7gr	25gr	2 gr	260c
B	10gr	25gr	3 gr	280c
C	10gr	25gr	3 gr	280c

MAQUEREAU VIN BLANC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU - filet de 25gr

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CITRON CANNELE (rondelle)
- CORNICHON (rondelle)
- PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
2	3	
1	1	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	9gr	0gr	130c
B	18gr	14gr	0gr	210c
C				

CREVETTES COCKTAIL EN NID D'AVOCAT OU DE TOMATE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- GROSSE TOMATE
- CREVETTES DECORTIQUEES
- SAUCE MAYONNAISE RELEVÉE
- JUS DE CITRON
- CREME FRAICHE
- PAPRIKA
- TABASCO
- CONCENTRE TOMATES
- COGNAC
- SEL
- POIVRE

DECORATION

- RONDELLE DE CITRON
- CREVETTES BOUQUET
- FEUILLE DE SALADE
- CIBOULETTE

CALIBRAGES

A	B	C
	1 50 G	
	0,5 CL	
	1/2 02 01	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

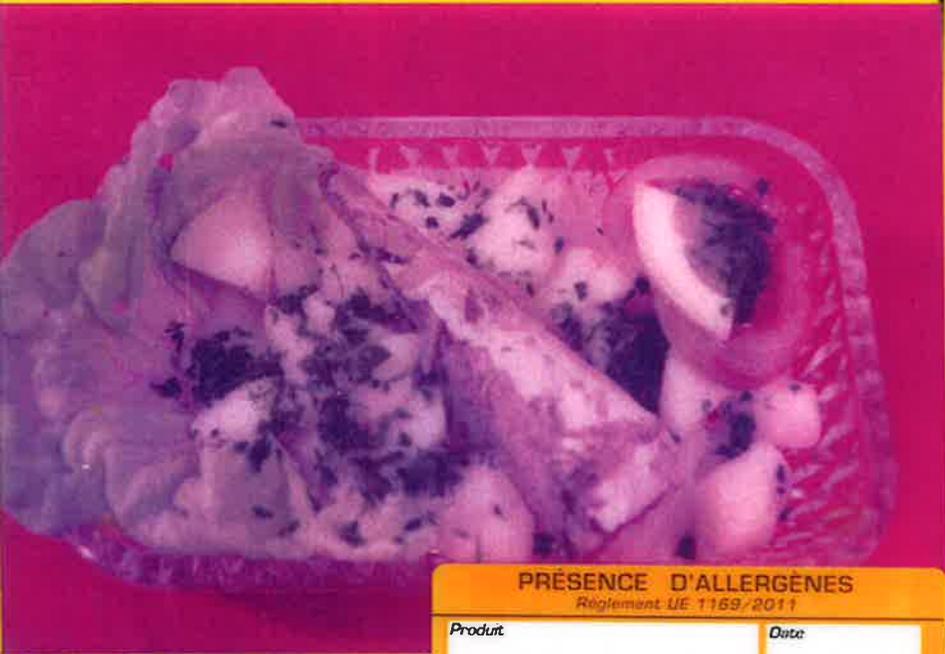
	PROTÉES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

N° 370

IC

MAQUEREAU - POMME DE TERRE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI	NON
NON	OUI
OUI	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

- MAQUEREAU (filet de 25gr)
- POMME de TERRE en DES
- TOMATE (rondelle)
- VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
1	2	
80 gr	60 gr	
1	1	
15 gr	15 gr	
1	1	
1/4	1/4	
2	2	

DECORATION

- SALADE (feuille)
- CITRON (rondelle)
- PERSIL HACHE (pincée)

NON	NON
NON	NON
NON	NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication : V

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	16gr	16 gr	240c
B	13 gr	20gr	12 gr	280c
C				

MAQUEREAU - TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour...1portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU TOMATE
(filet de 25 gr)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON (rouelles)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

2

3

1

1

2

2

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	9gr	0gr	130c
B	18gr	14gr	0gr	210c
C				

MOULES A LA CATALANE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1183/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input checked="" type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication : SAU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	20gr	-	220c
B				
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour .1 portion
Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

- MOULES DECORTIQUEES
- POIVRON EMINCE
- SAUCE ANDALOUSE (404)

DECORATION

- TOMATE (rondelle)
- PERSIL (bouquet)
- CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
90 gr		
10 gr		
20 gr		
1		
1		
1/4		

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SARDINE A LA TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SARDINE - TOMATE (30 gr)

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

	A	B	C
SARDINE - TOMATE (30 gr)	2	3	
SALADE (feuille)	1	1	
CITRON (rondelle)	1	1	

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	7gr	0gr	110c
B	18gr	10gr	0gr	160c
C				

N° 374

IC

NB

SOUPE DE POISSON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON



NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: bol sur
grande assiette + Moule à
oeuf

COMPOSANTS

SOUPE DE POISSON
EAU

DECORATION

CROUTONS de PAIN (pièce)
GRUYERE RAPE
ROUILLE

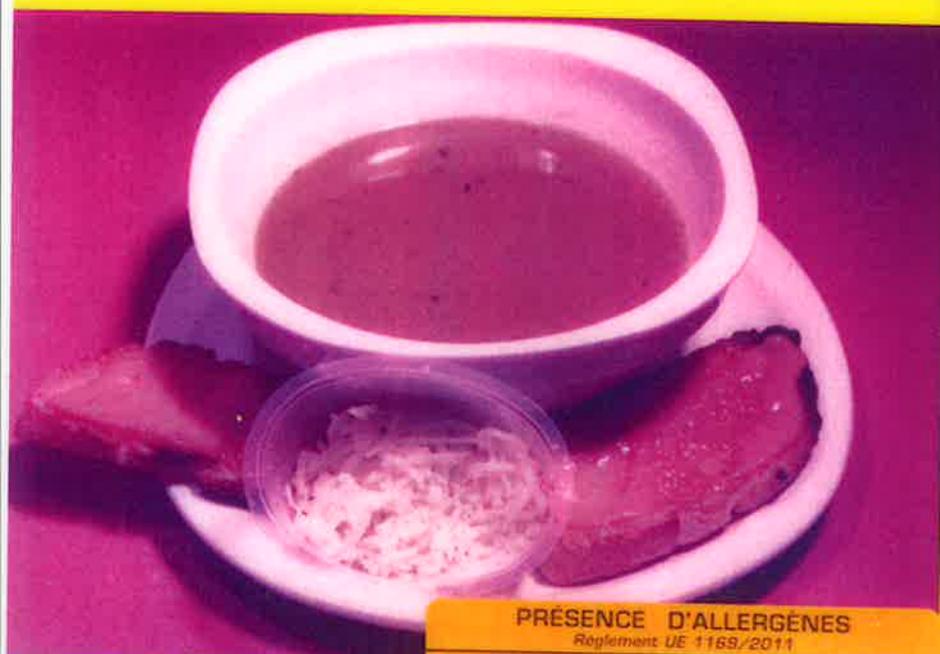
CALIBRAGES

A B C

12,5cl
12,5cl

2
10 gr
3 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	15 gr	13 gr	200c
B				
C				

N° 375

IC

THON BASQUAISE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON
NON
NON
NON
NON
NON

OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

- THON au NATUREL
- TOMATE en DES
- POIVRON EMINCE
- OIGNONS en DES
- HUILE d'OLIVE
- AIL HACHE

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr		
70 gr		
20 gr		
20 gr		
1 cl		
2 gr		
1		
1		

DECORATION

- CITRON (rondelle)
- PERSIL (bouquet)

NON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	10 gr	4 gr	140 c
B				
C				

THON MAYONNAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

THON au NATUREL
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
MAYONNAISE (401) (spirale)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	30 gr	
30 gr	30 gr	
1	1	
2	2	
20 gr	20 gr	

NON NON
NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	20 gr	0	210c
B	9 gr	30 gr	0	310c
C				

ROLLMOPS A LA CREME

Réutilisation
des restes
HO. P.C.

↓ ↓
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

ROLLMOPS (pièce) (40 g)
CREME FRAICHE

DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRON ROUGE (rouelle)

CALIBRAGES

A	B	C
1 15 gr	2 30 gr	
1 1/4	1 1/4	

NON NON
NON NON

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	10 gr	0	120 c
B	16 gr	17 gr	0	220 c
C				

CROISSANT AU FROMAGE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



OUI NON
OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

PATE à CROISSANT
GRUYERE CUISINE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

50 gr		
15 gr		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	14 gr	21gr	240c
B				
C				

- Gluten
- Crustacés
- Oeufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Anh. sulfureux, sulfites
- Lupin
- Mollusques

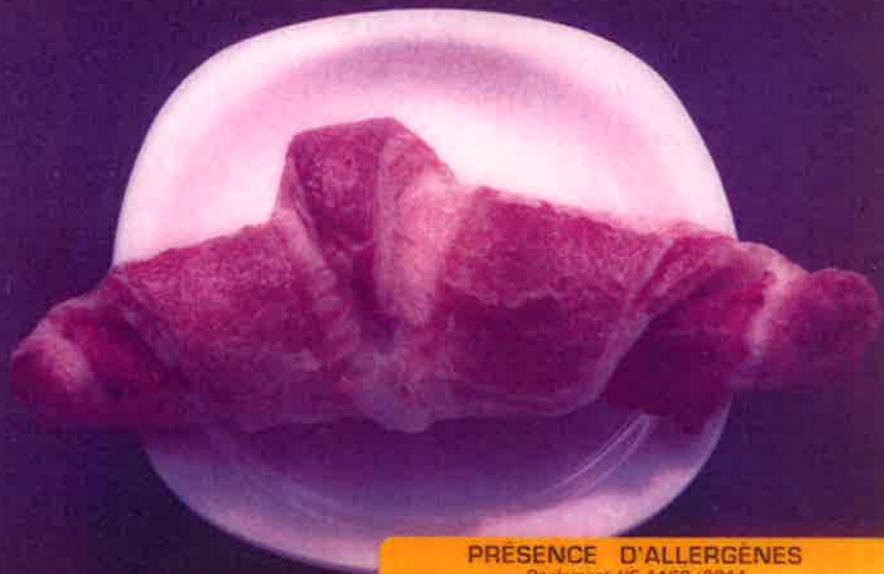
ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 379

IC

NB

CROISSANT AU JAMBON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

PATE à CROISSANT
JAMBON EPAULE (tranche)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
15 gr		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

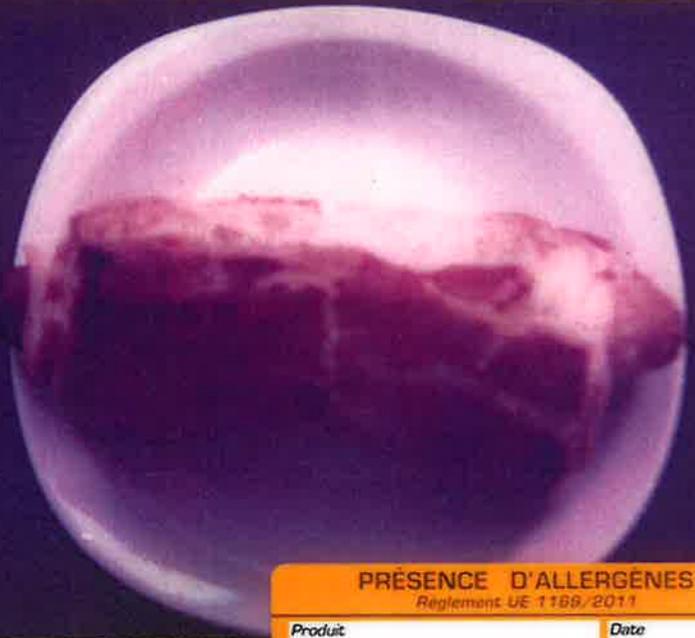
- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	12 gr	21 gr	220c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

FEUILLETE FRANCFORT



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

NON
OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

PATE FEUILLETE
FRANCFORT

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

50 gr
50 gr

PRÉSENCE D'ALLERGENES Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	28 gr	16 gr	250c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CERVELAS EN BRIOCHE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON
NON OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

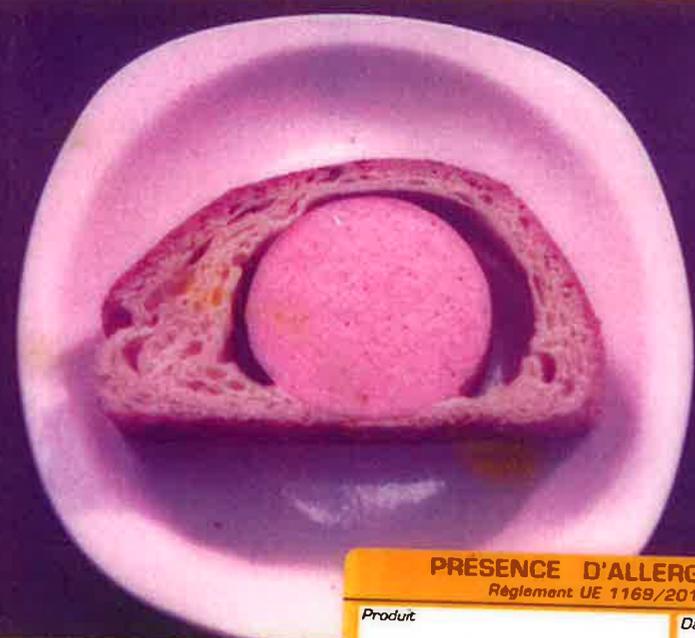
COMPOSANTS

BRIOCHE
CERVELAS

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
35 gr		
65 gr		



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	22 gr	15 gr	300c
B				
C				

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : ALLIUM

PIED DE VEAU EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

- PIED de VEAU EMINCE
- SAUCE MAYONNAISE (401)
- ECHALOTE (pincée)
- PERSIL HACHE (pincée)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

	A	B	C
PIED de VEAU EMINCE	80 gr	100 gr	120 gr
SAUCE MAYONNAISE (401)	10 gr	15 gr	20 gr
ECHALOTE (pincée)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1
SALADE (feuille)	1	1	1
TOMATE (quartier)	1	1	1

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A		10 gr		100c
B		15 gr		150c
C		20 gr		200c

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

SALADE ALSACIENNE



PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh: sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	14 gr	30 gr		330 c
B	20 gr	40 gr		440 c
C				

Réutilisation des restes
HO. P.C.



NON OUI
NON OUI
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

- CERVELAS en DES
- GRUYERE en DES
- ECHALOTE (pincée)
- VINAIGRETTE (408)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- TOMATE en RONDELLE
- PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	80 gr
20 gr	40 gr	40 gr
1	1	1
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

TERRINE DE POISSON AUX DEUX LEGUMES



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.
↓ ↓

Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- EPINARDS (surgelés)
- FILET DE MERLAN
- CAROTTE (fraiche)
- OEUF
- CREME FRAICHE DOUBLE
- CITRON
- LAIT

- SAUCE MOUSSELINE FROIDE
- MAYONNAISE
- FROMAGE BLANC
- JUS DE CITRON
- ECHALOTTES

DECORATION

- SALADE (1 feuille)
- CITRON (rondelle)
- PERSIL
- TOMATE

CALIBRAGES

A	B	C
	20 G	
	20 G	
	20 G	
	1 U.	
	15 G	
	1	
	10 G	
	20 G	
	10 G	
	10 G	
	5 G	

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	15	24	04	292
B				
C				

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

FEUILLETE AUX LACTAIRES DELICIEUX



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

- PATE FEUILLETEE
- LACTAIRES
- CREVETTES DECORTIQUEES
- AIL
- CREME FRAICHE
- SEL POIVRE

CALIBRAGES

A	B	C
400 G		
1 K		
200 G		
50 G		
60 CL		
1		

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10	15	05	180
B				
C				

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs | <input type="checkbox"/> | Moutarde | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Sésame | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja | <input type="checkbox"/> | Lupin | <input type="checkbox"/> |
| Lait | <input checked="" type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |

N°386

IC

NB 10

Soupe de haricots noir.

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P.C			
	Haricots noirs	0.600kg	
	Poivrons R et J	0.200KG	
	Coulis tomate	PM	
	Sauce soja	PM	
	Sucre, coriandre	PM	
	Ail, oignon	PM	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°387

IC

NB 10

Salade d'avocats crevettes épicées à l'Antillaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

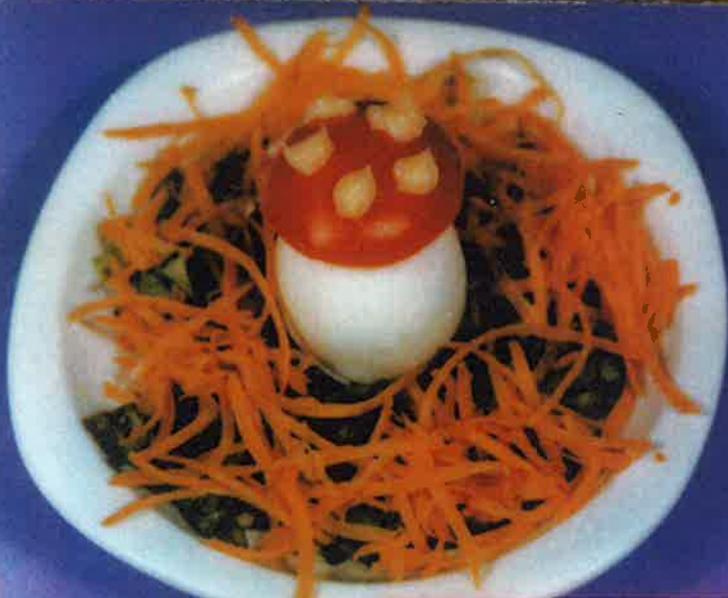
<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Avocats	8unités	
	Crevettes décortiquées	0.500kg	
	Cives, persil	PM	
	Citron vert	PM	
	Sel et poivre,ail	PM	
	Piment	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

OEUF FACON CHAMPIGNON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

REPRÉSENTATION DU CALI

Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	4	9	3	110

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

- OEUF
- TOMATE (chapeau)
- CAROTTE
- CURE DENT

DECORATION

- SALADE CISELEE
- MAYONNAISE (pointes)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
		1
		15 gr
		20 gr
		1
		1
		5

SALADE LUXEMBOURGEOISE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE
SAUCISSON A L'AIL
(3 rondelles)
LARDONS
TOMATES (en quartiers)
VINAIGRETTE

CALIBRAGES

A B C

60 gr
30 gr
15 gr
2
15 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	7	24	11	290
C				

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SALADE PAYSANNE



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SALADE FRISEE
OEUF POCHE
TOMATE QUARTIER
LARDON

CALIBRAGES

D		
15 gr		
1		
2		
20 gr		
1/4		
3 gr		
1		

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

NON NON
NON NON
NON NON

DÉCORATION

PAIN DE MIE AILLE
(tranche de 40 gr)
AIL
PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

→ Assaisonnement en fabrication : SEL, ...

	F. HYDRATES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
D	11	13	12	210

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 391

IC

SALADE COTE D'AZUR



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : AUCUN

Gluten

Fruits à coque

Crustacés

Céleri

Œufs

Moutarde

Poissons

Sésame

Arachides

Anh. sulfureux, sulfites

Soja

Lupin

Lait

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

OEUF

1/2

THON

15 gr

POIVRON EN RONDELLE

15 gr

MAIS EN GRAIN

20 gr

ANCHOIS (filet)

1/2

DÉCORATION

SALADE (feuille)

1

OLIVE NOIRE

2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

CALIBRAGES

E

1/2

15 gr

15 gr

20 gr

1/2

1

2

	FIBRES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
E.	10	8	7	140

N° 392

FEUILLETE AUX EPINARDS



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
OUI OUI
OUI OUI
OUI NON
OUI NON

Composition pour .1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE
EPINARDS SURGELES
CHAMPIGNONS DE PARIS
CREME FRAICHE
BEURRE

CALIBRAGES

A B C

50 gr
30 gr
10 gr
1 cl
5 gr

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

REPRÉSENTATION DU CALIBRAGE

➔ Assaisonnement en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	16gr	25gr	270c
B				
C				

N°393

IC

NB 10

Soupe froide d'épinards

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	épinards	0.500KG	
	concombre	1 KG	
	poivron dés	0.100KG	
	tomate dés	0.100KG	
	basilic botte	1 U	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	ail	0.020KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°394

IC

NB10

Salade de pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâtes farfalle	0.500KG	
	Melon	0.500KG	
	Tomate cerise	0.060KG	
	Basilic botte	1 U	
	Mozzarella	0.300KG	
	Jambon sec	0.200KG	
	Olive noire	0.100KG	
	Jus de citron	0.004L	
	Huile olive	0.008L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°395

IC

NB10

Soupe froide de betterave

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave rouge cuite	1 KG	
	ail	0.050KG	
	huile olive	0.020L	
	yaourt	2 U	
	concombre	0.300KG	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	coriandre botte	1 U	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°396

IC

NB10

Caviar d'aubergine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	aubergine	1.200KG	
	ail haché	0.050KG	
	olive noire	0.100KG	
	paprika	0.003KG	
	cumin	0.003KG	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	huile olive	0.250L	
	coriandre botte	1 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°397

IC

NB10

Salade pâtes d'été

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâtes	0.500KG	
	Tomate cerise	0.200KG	
	Féta	0.200KG	
	Olive noire	0.100KG	
	Salade mesclun	0.150KG	
	Jambon sec (lanières)	0.200KG	
	Vinaigre balsamique	0.010L	
	Huile olive	0.030L	
	Sel	0.003KG	
	Poivre	0.003KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
Lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°398

IC

NB10

Flan aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œufs	8 U	
	Crème liquide	1 L	
	Cocktail de fruits de mer	1 KG	
	Champignon	0.200KG	
	Sel	0.003KG	
	Poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait	X	Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°399

IC

NB

Salade de riz à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	riz	0.500KG	
	ananas dés	0.250KG	
	pamplemousse quartier	0.300KG	
	paprika	0.003KG	
	ciboulette	0.003KG	
	crème fraiche épaisse	0.250KG	
	jus de citron	0.010L	
	sel poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°400

IC

NB10

Salade carotte au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carotte (fine rondelle)	1.500KG	
	Bleu bloc	0.120KG	
	Crème fraiche épaisse	0.060KG	
	cumin	0.003KG	
	sel poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

SAUCE MAYONNAISE

4 0 1

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten 	Fruits à coque 
Crustacés 	Céleri 
Oeufs  <input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde  <input checked="" type="checkbox"/>
Poissons 	Sésame 
Arachides 	Anh. sulfureux, sulfites  <input checked="" type="checkbox"/>
Soja 	Lupin 
Lait 	Mollusques 

SAUCE REMOULADE

4 0 2

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anti-sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE AILLOLI

4 0 3

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
AIL	20 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit: Date:

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anti-sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE ANDALOUSE

4 0 4

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
CONCENTRE DE TOMATE	10 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Ann. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE TARTARE

4 0 5

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
PERSIL	50 GRAMMES
CORNICHON	25 GRAMMES
OIGNON	100 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE GRIBICHE

4 0 6

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
CAPRES	25 GRAMMES
OEUF DUR	2 PIECES
CORNICHON	30 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Ani (sulfureux, sulfites)	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE VAUDOISE

4 0 7

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
BLANC EN NEIGE	1 PIECE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anti-sulfureux sulfurés	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE VINAIGRETTE

4 0 8

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	25 CENTILITRES
MOUTARDE	50 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE ECHALOTE

4 0 9

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	25 CENTILITRES
SEL	20 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
MOUTARDE	50 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES
ECHALOTE	100 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit		Date	
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE PERSILLADE

4 1 0

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	25 CENTILITRES
SEL	20 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
MOUTARDE	50 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES
OIGNON HACHE	100 GRAMMES
PERSIL HACHE	25 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anti-sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

SAUCE CITRON

4 1.1

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	20 CENTILITRES
SEL	20 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
MOUTARDE	50 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES
JUS DE CITRON	5 CENTILITRES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

N°412

IC

NB10

Soupe froide de carottes à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	0.800KG	
	Poireau	0.150KG	
	Céleri branche	0.100KG	
	Pomme de terre	0.250KG	
	Orange	0.400KG	
	Huile olive	0.050L	
	Fromage blanc	0.150KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Cerfeuil botte	1 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°413

IC

NB10

Wrap à la volaille

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Galette de maïs	5 U	
	Rôti de volaille	0.500KG	
	Salade	1 U	
	Mayonnaise	0.200KG	
	Curry	0.003KG	
	Carotte râpée	0.200KG	
	Tomate	0.200KG	
	 <u>Décoration :</u> Coupez les galettes en deux		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°414

IC

NB10

Mousse betterave chantilly dès de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Betterave cuite	1kg	
	Vinaigre xérés	0.05L	
	Crème liquide	0.4L	
	Dès de brebis	0.2KG	
	Estragon frais	1/4bot	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°416

IC

NB10

Potage choisy

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Echalote	0.2kg	
	Riz long grain	0.1kg	
	Huile d'olive	0.06L	
	Bouillon de volaille	2L	
	Gousse d'ail	4 u	
	Laitue romaine	2 U	
	Laitue boston	2 U	
	Crème épaisse	0.15kg	
	Sel	PM	
	Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°417

IC

NB10

Lentilles gésiers

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Lentilles	0.8kg	
	Gésiers	0.4kg	
	Échalotes hachées	0.15kg	
	Dès de tomates	0.2kg	
	Vinaigrette (408)	0.15kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	5	
	Quartier de tomate (en saison)	10	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°418

IC

NB10

Potage cultivateur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Poitrine fumée	0.1kg	
	Haricot vert	0.1kg	
	Navet	0.1kg	
	Carotte	0.25kg	
	Céleris branche	0.1kg	
	Chou vert	0.1kg	
	Pomme de terre	0.3kg	
	Poireau	0.2kg	
	Gros sel	PM	
	Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Cerfeuil	¼ bot	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°422

IC

NB10

Céleris abricot raisins

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Céleris	1.250kg	
	Sauce rémoulade	0.250kg	
	Abricots sec	0.050kg	
	Raisin sec	0.100kg	
	Persil s/v	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°423

IC

NB10

Crumble tomate basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Basilic	1 bot	
	Beurre	0.05kg	
	Chapelure	0.03kg	
	Farine	0.05kg	
	Huile d'olive	0.050kg	
	Oignon surg	0.03kg	
	Parmesan	0.03kg	
	Poivre	0.001kg	
	Sel	0.003kg	
	Sucre	0.004kg	
	Tomate pelée	1.3kg	
	Vinaigre blanc	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°424

IC

NB10

Salade crevette ananas curry



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Ananas	0.2kg	
	Jus de citron	0.003kg	
	Coriandre	0.003kg	
	Crevette decor	0.25kg	
	Curry	0.003kg	
	Fromage blanc	0.150kg	
	Huile tournesol	0.006kg	
	Oignon surg	0.015kg	
	Petits pois	0.150kg	
	Tomate dés	0.250kg	
	Sel	0.002kg	
	poivre	0.001kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°425

IC

NB10

Gaspacho oranges carottes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Carotte	0.5kg	
	Eau	0.2l	
	Jus d'orange	1l	
	menthe	0.015kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Pas de Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°426

IC

NB10

Pamplemousse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u> pamplemousse	5 u	
	<u>Décoration :</u> Olive noire	0.015kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 427

IC

NB10

Haricots blanc gésier carottes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	0.090kg	
	Haricots blanc	0.500kg	
	Persil	0.001kg	
	Petits pois	0.150kg	
	Gésiers de volaille	0.220kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Pas de présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°428

IC

NB10

Gaspacho tomate piment d'Espelette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Ail	0.003kg	
	Basilic	0.012kg	
	Concombre	0.100kg	
	Eau	0.400l	
	Huile d'olive	0.050kg	
	Oignon	0.025kg	
	Piment Espelette	0.003kg	
	Poivron rouge	0.090kg	
	Tomate	1.4kg	
	Vinaigre xérès	0.025l	
	Sel fin	0.004kg	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°429

IC

NB10

Concombre féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Concombre	1kg	
	Féta	0.5kg	
	Huile d'olive	0.05kg	
	Vinaigre	0.03kg	
	basilic	0.04kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°430

IC

NB10

Rouleau de printemps

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	X	Lupin		
lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H . O ↑ P . C			
	Galette de riz	10 unit	
	Menthe	0.25bot	
	Laitue	½ u	
	Carotte râpée	0.1kg	
	Concombre	0.1kg	
	Échalote	0.05kg	
	Crevette	0.1kg	
	Jus de citron	0.05L	
	Huile de colza	0.1L	
	Sauce soja	0.05L	
	<u>Décoration :</u>		
	Coriandre	0.25bot	
	Baie rose	0.02kg	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°431

IC

NB10

Salade d'orge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Orge	0.2kg	
	Féta	0.3kg	
	Tomate	0.7kg	
	aneth	1 bot	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°432

IC

NB10

Camembert frit

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Camembert	0.625kg	
	Farine	0.1kg	
	Œuf	0.1L	
	Chapelure	0.1kg	
	batavia	0.1kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	tomate	0.1kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°433

IC

NB10

Salade lentille s à la pomme granny Smit

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Lentille verte	0.6 kg	
	Noisette hachée	0.01 kg	
	Persil sachet	0.02 kg	
	Pomme granny Smit	0.2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°434

IC

NB10

Riz long au pesto et tomate confite

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Basilic	¼ bot	
	Huile d'olive	0.03 l	
	Parmesan	0.01 kg	
	Pignon pin	0.01 kg	
	Riz long	0.5 kg	
	Tomate séché	0.1 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°435

IC

NB10

Rillettes sardines au yaourt

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O [↑] P.C	<u>Composants :</u>		
	Ail haché	0.010 kg	
	Aneth	0.006 kg	
	Câpre	0.019 kg	
	Ciboulette	0.006 kg	
	Coriandre	0.006 kg	
	Cornichon	0.062 kg	
	Moutarde forte	0.010 kg	
	Pain baguette	0.15 kg	
	Sardine	0.5 kg	
	Yaourt nature	1 unit	
	Sel	0.01 kg	
	poivre	0.01 kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°436

IC

NB10

Quiche brocoli mozzarella lardons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Brocoli	0.2 kg	
	Crème liquide	0.25 l	
	Fond de tarte brisé	1 unite	
	Lait ½ écrémé	0.25 l	
	Lardon cru fumé	0.08 kg	
	Mesclun	0.05 kg	
	Mozzarella	0.09 kg	
	Œuf entier liquide	0.21 kg	
	Sel	0.01 kg	
	poivre	0.05 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°437

IC

NB10

Pomme de terre à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Coriandre	0.01 kg	
	Fromage blanc	0.05 kg	
	Lardons cru fumé	0.16 kg	
	Mais doux	0.2 kg	
	Mayonnaise	0.18 kg	
	Epice chili	0.01 kg	
	Oignon rouge	0.07 kg	
	PDT charlotte	0.8 kg	
	Tomate	0.18 kg	
	Sel	0.004 k	
	poivre	0.009 k	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°438

IC

NB10

Panais en salade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Aneth	0.001kg	
	Echalote	0.01kg	
	Huile d'olive	0.02L	
	Panais frais	1.5kg	
	Vinaigre balsamique	0.008L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°439

IC

NB10

Muffin chèvre courgette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Appareil a muffin	0.6kg	
	Beurre	0.02kg	
	Chèvre pasteurisé 180gr	1 unit	
	Courgette	0.25kg	
	Godet	10 unit	
	Huile colza	0.008l	
	Mesclun	0.070kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°440

IC

NB10

Melon à l'italienne gressin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Jambon sec Melon charentais Gressin	0.25 kg 1.25kg 0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°441

IC

NB10

Haricot blanc avocat dès de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Avocat Cumin moulu Dès de brebis Haricot blanc	0.3kg 0.003kg 0.3kg 0.5kg	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°442

IC

NB10

Fond artichaut au crabe vinaigrette huile de noix

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond d'artichaut	0.6kg	
	Ciboulette	0.01kg	
	Citron frais	0.2kg	
	Huile d'olive	0.05L	
	Mâche	0.1kg	
	Surimi miette	0.1kg	
	Vinaigrette à l'huile de noix	0.1kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés	x	Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°443

IC

NB10

Fenouil carpaccio orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Cannelle moulue	0.005kg	
	Cerfeuil	0.02kg	
	Fenouil frais	0.6kg	
	Huile d'olive	0.15L	
	Moutarde à l'ancienne	0.01kg	
	Oignon rouge	0.1kg	
	Orange	0.4kg	
	Vinaigre balsamique	0.02L	
	Poivre	0.002kg	
	sel	0.005kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°444

IC

NB10

Crumble concombre chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Beurre doux	0.050KG	
	Chapelure	0.075KG	
	Concombre	0.600KG	
	Farine	0.033KG	
	Fromage blanc	0.225KG	
	Buche chèvre	0.025L	
	Huile olive	0.075L	
	Menthe botte	1 U	
	Moutarde	0.010KG	
	Parmesan	0.033KG	
	Poivre blanc	0.001KG	
	Sel fin	0.001KG	
	Vinaigre alcool blanc	0.033L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°445

IC

NB10

Crème Houmous dattes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Ail haché SV	0.015KG	
	Jus de citron	0.050L	
	Coriandre Botte	1U	
	Cumin moulu	0.002KG	
	Dattes	0.050KG	
	Huile olive	0.275L	
	Pain Sandwich	1 U	
	Pois chiche boite 5/1	0.660KG	
	Sel fin	0.007KG	
	Sésame graine	0.002KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		X
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°446

IC

NB10

Crème brûlée asperges parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Asperges vertes surg	0.410KG	
	Crème liquide	0.550L	
	Curry moulu	0.002KG	
	Lait ½ écrémé	0.120L	
	Œuf liquide jaune	0.120L	
	Parmesan	0.050KG	
	Poivre blanc	0.001KG	
	Sel fin	0.002KG	
	Sucre cassonade	0.050KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°447

IC

NB10

Courgette râpé gingembre citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Citron vert	0.030KG	
	Courgette	0.900KG	
	Gingembre	0.005KG	
	Mélange épice thaï moulu	0.004KG	
	Menthe Botte	1 U	
	Sel fin	0.003KG	
	Sucre poudre	0.002KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°448

IC

NB10

Chou romanesco huile olive parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou-fleur fleurette surg	0.600KG	
	Chou romanesco surg	0.600KG	
	Huile olive	0.046L	
	Parmesan	0.115KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°449

IC

NB10

Chou blanc Tokyo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou chinois frais	0.950KG	
	Huile	0.030L	
	Huile sésame	0.010L	
	Sauce nuoc mam	0.022L	
	Sauce soja	0.030L	
	Sel fin	0.001KG	
	Sésame graine	0.030KG	
	Vinaigre riz blanc chinois	0.020L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	X	Sésame		X
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja	X	Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°450

IC

NB10

Champignon moussoux lard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H . O ↑ P . C			
	Ail haché sv		
	Bouillon de légumes		
	Cerfeuil botte	0.016KG	
	Champignon paris	0.006KG	
	Crème monté	1 U	
	Eau	0.365KG	
	Échalote surg	0.600KG	
	Huile olive	0.350L	
	Muscade	0.131KG	
	Poivre blanc	0.020L	
	Porc poitrine	0.001KG	
	Sel fin	0.001KG	
	Vinaigre de vin	0.020KG	
		0.005KG	
		0.027L	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja	X	Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°451

IC

NB10

Ceviche crevette avocat tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Avocat	0.1kg	
	Citron vert	0.15kg	
	Coriandre moulu	0.005kg	
	Crevette decort	0.25kg	
	Echalote	0.01kg	
	Huile d'olive	0.05L	
	Epice mexicain	0.002kg	
	Moutarde forte	0.05kg	
	Tomate fraiche	0.5kg	
	Sel fin	0.003kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°452

IC

NB10

Betterave fromage de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.015 L	
	Betterave dès	1 kg	
	Fromage brebis dès	0.1kg	
	Huile d'olive	0.04L	
	Huile colza	0.04L	
	Menthe	1/4bot	
	Moutarde forte	0.025kg	
	Vinaigre balsamique	0.04L	
	Sel	0.003kg	
	poivre	0.004kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°453

IC

NB10

Salade de quinoa au saumon fumé et aneth

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Aneth	0.01kg	
	Crème liquide	0.05l	
	Huile d'olive	0.05l	
	Paprika	0.001kg	
	Quinoa	0.5kg	
	Saumon fumé	0.2kg	
	Sel	0.003kg	
	vinaigrette	0.2l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°454

IC

NB10

Raita de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Citron vert	0.01kg	
	Concombre	1kg	
	Coriandre fraiche	0.01kg	
	Cumin moulu	0.01kg	
	Menthe fraiche	0.006kg	
	Oignon rouge	0.2kg	
	Tomate 57/67	0.3kg	
	Yaourt lait entier	0.5kg	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°455

IC

NB10

Salade champignon lait de coco coriandre cacahuète

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Cacahuète	0.03kg	
	Champignon paris	0.5kg	
	Citron vert	0.2kg	
	Coriandre	0.008kg	
	Lait de coco	0.06kg	
	Poivre blanc	0.001kg	
	sel	0.002kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides	x	Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°456

IC

NB10

Bavarois chou-fleur paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Chou-fleur brisure	0.4kg	
	Ciboulette	0.009kg	
	Crème liquide	0.1L	
	Gélatine bovine	0.006kg	
	Huile de noix	0.001L	
	Paprika	0.001kg	
	Saumon fumé	0.2kg	
	Sel fin	0.002kg	
	Préparation foisonnée neutre	0.350kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°457

IC

NB10

Blé lardon champignon pomme

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Blé	0.5kg	
	Champignons de paris	0.18kg	
	Estragon botte	0.001kg	
	Lardons fumés	0.07kg	
	Pomme verte granny	0.25kg	
	 <u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°458

IC

NB10

Boulgour tomate concombre petit pois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Boulgour cuit	0.7kg	
	Basilic	0.005kg	
	Concombre	0.8kg	
	Coriandre botte	0.002kg	
	Petit pois	0.09kg	
	Tomate 57/67	0.1kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°459

IC

NB10

Bruschetta au jambon sec salade verte

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Herbe de Provence	0.002kg	
	Huile d'olive	0.1L	
	Jambon sec	0.25kg	
	Mozzarella	0.18kg	
	Olive noire	0.085kg	
	Pain bio	0.5kg	
	Poivron lanière R et V	0.28kg	
	Salade batavia	0.2kg	
	Sauce tomate	0.5L	
	Tomate 57/67	0.5kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°460

IC

NB10

Cake carotte raz el anouth pruneaux courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carotte dès	0.130kg	
	Courgette duo	0.110kg	
	Epice couscous	0.003kg	
	Pruneaux sec	0.04kg	
	Sauce yaourt ciboulette	0.2kg	
	Farine	0.25kg	
	Levure	0.003kg	
	Œufs entier	3 U	
	Huile colza	7CL	
	Sel	0.001kg	
	poivre	0.002kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10U	
	tomate	10U	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°461

IC

NB10

Cake chorizo poivron oignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Chorizo pur porc	0.1kg	
	Oignon surg	0.1kg	
	Poivron lanière	0.1kg	
	Farine	0.25kg	
	Huile	7 CL	
	Levure	0.003kg	
	Œuf entier	3U	
	Sauce yaourt ciboulette	0.2	
	Sel	0.001kg	
	poivre	0.002kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	tomate	2 U	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°462

IC

NB10

Kasha agrume noisette raisin céleri

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Céleri branche	0.1kg	
	Kasha	0.6kg	
	Citron	1U	
	Huile de noisette	0.010L	
	Noisette haché	0.020kg	
	Orange segment	0.3kg	
	Persil	0.004kg	
	Raisin sec	0.2kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°463

IC

NB10

Concombre dip indy

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P.C			
	Concombre	1 kg	
	Curry poudre	0.02kg	
	Fromage blanc battu	0.25kg	
	Fromage blanc frais	0.2kg	
	Menthe feuille	0.002kg	
	Tomate	0.28kg	
	Sel fin	0.001	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°464

IC

NB100

Crème brulée fenouil cumin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Aneth	0.03kg	
	Crème liquide	6.5l	
	Cumin moulu	0.018kg	
	Fenouil frais	5kg	
	Lait ½ écrémé	1.28l	
	Œuf jaune liquide	1.28l	
	Parmesan	0.5kg	
	Poitrine de porc fumé	1.5kg	
	Poivre blanc	0.002kg	
	Sel fin	0.015kg	
	Sucre de cassonade	0.5kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°465

IC

NB10

Crevette guacamole radis pomme granny

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.007L	
	Avocat purée	0.15kg	
	Crevette entière	0.2kg	
	Crevette décort	0.3kg	
	Pomme granny	0.6kg	
	Radis noir	0.09kg	
	Salade mâche	0.05kg	
	Vinaigrette fruits de la passion	0.1L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°466

IC

NB10

Gaspacho concombre lait de COCO

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Bouillon de légume	0.008kg	
	Concombre	0.7kg	
	Eau du robinet	0.35L	
	Lait de coco	0.15kg	
	Menthe feuille	0.002kg	
	Poivre blanc	0.001kg	
	Sel fin	0.003kg	
	Vinaigre de riz blanc	0.014L	
	Eau rose	0.008L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°467

IC

NB10

Gaspacho tomate melon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.007L	
	Basilic	0.006kg	
	Huile olive	0.05L	
	Tomates concassé	0.4kg	
	Melon jaune	1.2kg	
	Poivre blanc	0.002kg	
	Sucre poudre	0.01kg	
	Tomate dès	0.1kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Aucune présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°468

IC

NB10

Jambalaya salade de riz

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Ail	0.01kg	
	Ananas tranche	0.13kg	
	Oignon rouge	0.15kg	
	Poivron vert	0.2kg	
	Riz long grain bio	0.3kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Aucune présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°469

IC

NB10

Lait courgette menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.07L	
	Courgette	0.9kg	
	Huile olive	0.05L	
	Lait ½ écrémé	1.5L	
	Menthe feuille	0.005kg	
	Poivre blanc moulu	0.001kg	
	Sel fin	0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°470

IC

NB10

Macédoine à l'huile d'olive

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Macédoine	1.3kg	
	Huile olive	0.02L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Aucune présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°471

IC

NB10

Œuf dur anchoïades

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf dur écalé	15 U	
	Persil	0.010kg	
	Sauce anchoïade	0.2kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°472

IC

NB10

Œuf poché lieu fumé vinaigrette à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Cerfeuil	0.005kg	
	Lieu noir façon hadock	0.1kg	
	Lentille verte	0.550kg	
	Œuf poché	10 U	
	Vinaigrette à l'orange	0.2kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°473

IC

NB10

Panna cotta melon jambon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Basilic feuille	0.006kg	
	Carotte purée	0.03kg	
	Crème liquide	0.4L	
	Gélatine bovine	0.02kg	
	Jambon sec	0.03kg	
	Lait ½ écrémé	0.2L	
	Melon charentais	0.7kg	
	Sucre poudre	0.04kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°474

IC

NB10

Pois gourmand olives aux pignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Huile olive	0.05L	
	Oignon rouge	0.1kg	
	Olive noire	0.1kg	
	Pignon	0.015kg	
	Pois gourmand	0.9kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Aucune présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°475

IC

NB10

Poivronnade Ossau iraty mouillette piment

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Ail	0.015kg	
	Beurre doux	0.020kg	
	Huile olive	0.13L	
	Ossau iraty	0.1kg	
	Pain baguette	0.15kg	
	Piment poudre	0.003kg	
	Poivre blanc moulu	0.001kg	
	Poivron lanière	0.9kg	
	Yaourt nature	0.4kg	
	Sel fin	0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°476

IC

NB10

Purée d'asperge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Asperge verte surg	0.7kg	
	Jus de citron	0.07L	
	Fromage blanc battu	0.15kg	
	Sauce pesto	0.05kg	
	Sel fin	0.001kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°477

IC

NB10

Melon mozzarella salade basilic



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Melon	0.7kg	
	Basilic frais	0.003kg	
	Mozzarella	0.3kg	
	Feuille de batavia	10 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°478

IC

NB10

Navet rémoulade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Navet	0.6kg	
	Moutarde	0.08kg	
	Mayonnaise	0.02kg	
	 <u>Décoration</u>		
	Quartier de tomate	10 U	
	Rondelle d'œufs	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°479

IC

NB10

Gaspacho melon vert et jaune

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
		Jus de citron	0.007L	
		Basilic	0.006KG	
		Huile d'olive	0.05L	
		Melon jaune	0.6KG	
		Melon vert	0.6KG	
		poivre	0.002KG	
		 <u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°480

IC

NB10

Langue de porc cornichon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Terrine de langue de porc	1kg	
	 <u>Décoration :</u> Feuille de salade Cornichon	10 f 10 unit	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°481

IC

NB10

Œufs cocottes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf	10 U	
	Tranche de jambon	5 T	
	Crème fleurette	½ L	
	Emmental râpé	0.25 kg	
	Sel	PM	
	Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°482

IC

NB100

Soupe aux choux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Choux verts	10	
	Oignons surg	2.5	
	Clous de girofle	30 unit	
	Lardon	2kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°483

IC

NB100

Velouté à l'oseille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Oseille	6kg	
	Pomme gt	12.5kg	
	Crème fraîche	3kg	
	Beurre	0.75kg	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°484

IC

NB100

Opéra saumon atlantique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
Lait	x	Mollusque		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Opéra au saumon davigel	100u	
	<u>Décoration :</u>		
	Salade Citron	100 feui 100 tra	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°485

IC

NB 100

A : PORTION ADULTES B : PORTION ENFANTS

Salade de carottes cuite à l'orientale

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H . O ↑ P . C			
	Carottes orange	9 kg	
	Carottes jaunes et violette		
	Segments orange	3 kg	
	Cumin	pm	
	Coriandre fraîche et moulu	pm	
	Jus de citrons	pm	
	Huile d'olive	pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Cuire les carottes en rondelles		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Allergène

Nom			
Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
lait		Mollusque	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : aucun

N°486

IC

NB 100

A : PORTION ADULTES B : PROTION ENFANTS

Œufs durs mimosa à la betterave

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Allergènes

Nom			
Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	x	Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
lait	x	Mollusque	

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 100portions :

Œufs durs

Betterave cuite

Fromage à tartiner

Ciboulette décor

Mixer les jaunes,
betterave, fromage à
tartiner

Décoration :Calibre**A**

150

0.80

0.60

1 bot

Calibre**B****R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : aucun

N°487

IC

NB 100

A : PORTION ADULTES B : PROTION ENFANTS

Smoothie concombre et chèvre

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Nom			
Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	x
Soja		Lupin	
lait	x	Mollusque	

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour 100portions :

Concombre
Chèvre frais
Vinaigre xérés
Huile d'olive
Piment d'Espelette

Décoration :Calibre**B**

N°488

IC

NB100

Raïta d'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Ananas	15 kg	
	Coriandre fraîche	1 bot	
	Jus de citron	0.25l	
	Yaourt nature	30 u	
	 Couper l'ananas en cube		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°489

IC

NB100

Crudités épicées coco p.chiche p.pois

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pois chiche 5/1	1 bte	
	Petit pois	2 kg	
	Poivron rouge	2 kg	
	Courgette	2 kg	
	Oignon	1 kg	
	Ciboulette	1 bte	
	Tomate	2 kg	
	Huile d'olive		
	Huile de coco		
	Jus de citron		
	Curcuma		
	Coriandre moulue		
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°490

IC

NB100

Tartinade de lentilles corail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Lentille corail	5 kg	
	Tomate séchée	2 kg	
	Huile d'olive	1 l	
	Cumin		
	Curcuma		
	Pain grillé	100 tr	
	Cuire les lentilles, égouttées		
	Mixer avec les tomates séchées, ajouter l'huile d'olive		
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°491

IC

NB100

Bagel chèvre miel

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Bagel	100 u	
	Chèvre bûche	2.5kg	
	Lard	100 tr	
	Miel	1 kg	
	Cerneaux de noix	0.5 kg	
	Mâche	4 brq	
	Huile de noix	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°492

IC

NB10

Champignons à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Champignons de paris	1.5kg	
	Crème fraîche	50cl	
	Persil	½	
	Sel/poivre	sachet	
	Citron	1 unit	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°493

IC

NB10

Salade à l'Etorki

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Salade batavia	0.5kg	
	Figues	0.4kg	
	Jambon de Bayonne	0.25kg	
	Poivron piquillos	0.4kg	
	Etorki	0.5kg	
	Assaisonnement		
	Vinaigre de vin	0.1kg	
	Yaourt brassé	2 unit	
	Huile d'olive	0.1kg	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°495

IC

NB10

Bibeleskaes fromage blanc

p.d.t

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pomme vapeur	1 kg	
	Fromage blanc	0.3 kg	
	Crème fraiche	0.15 kg	
	Ail	0.02 kg	
	Echalote	0.08kg	
	Ciboulette	½ bte	
	Sel	0.003kg	
	Poivre	0.002kg	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°496

IC

NB10

Flammekueche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâte à pain	1 kg	
	Fromage blanc	1 kg	
	Crème fraîche	0.2 kg	
	Oignon surg	0.4 kg	
	Lardon	0.4 kg	
	Muscade	Pm	
	Sel	0.003kg	
	Poivre	0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Oignon rôti miel et vinaigrette framboise



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u> <u>Des restes</u> H.O ↑ P.C	<u>Composition pour portion :</u> <u>Composants :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
		A	B
	Oignon gros Miel Huile d'olive Herbe de Provence Chèvre buche Sel et poivre Vinaigre framboise Graine de sésame <small>Couper en deux les oignons, recouvrir de miel, huile d'olive, herbes de Provence. Cuire à 180 degrés durant 45' à 1h00. Déposer le chèvre a la fin pour le servir chaud. Réduire le vinaigre de framboises puis ajouter l'huile d'olive.</small>	5	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

N°498

IC

NB10

Tartine alsacienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tranche de pain bio	10 tr	
	Fromage blanc	0.2 kg	
	Munster	0.8 kg	
	Ciboulette	½ botte	
	Sel	0.003kg	
	Poivre	0.002kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°

IC

NB 10

Poulpe Mariné

Cuire dans un bouillon oignon, fenouil, ail, badiane, graines de coriandre, spigol, sel, bouquet garni

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H. O ↑ P.C			
	Poulpe	1.500kg	
	Oignon	1	
	Ail	1gousse	
	Persil	1	
	Jus citron	1	
	Huile d'olive	10cl	
	Huile colza	10cl	
	Sel piment d'Espelette		
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

Carpaccio de betteraves vinaigrette agrumes



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Betteraves crues	0.5 kg	
	Roquette	0.2 kg	
	Huile d'olive	0.1 l	
	Pamplemousse	0.05 kg	
	Oranges	0.05 kg	
	Moutarde	Pm	
	Amande	0.05kg	
	Sel	Pm	
	Poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°501

IC

NB 10

Potimarron rôti au miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P.C			
	Potimarron	2 kg	
	Roquette	0.2 kg	
	Huile d'olive	0.1 l	
	Miel	0.1 kg	
	Sel	Pm	
	poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		
	Couper en tranche, faire rôtir avec miel et huile d'olive. Décor salade		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°502

IC

NB10

Cornet de brick au guacamole



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brique Avocat Jus de citron Huile d'olive Coriandre fraiche Aneth Epice guacamole Sel/poivre	10unit 5unit 1.5 unit 0.10l ½ bot 1/2bot 0.02kg pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Tronçon de concombre ricotta



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Concombre	1kg	
	Ricotta	0.25kg	
	Menthe	1/3bot	
	Ciboulette	1/3bot	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

N°504

IC

NB10

Croque betterave fromage frais



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O P . C	<u>Composants :</u>		
	Betterave cuite entière	5 unit	
	Fromage frais	1kg	
	Roquette	0.3kg	
	Huile d'olive	0.2l	
	Vinaigre balsamique	0.1l	
	Feuilles de menthe	15 unit	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

Salade folle de soja



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
		A	B
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u> Vermicelle de soja Carotte râpée Betterave crue râpée Coriandre fraîche		
H.O ↑ P.C			
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

N°506

IC

NB10

Mille feuilles chèvre radis noir et pomme



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Radis noir	2unit	
	Pomme granny	2unit	
	Chèvre frais	0.3kg	
	Oignons nouveaux	½ bot	
	Roquette	0.1kg	
	Yaourt nature	1 unit	
	Curry poudre	0.1kg	
	Citron (pour jus)	1unit	
	Huile d'olive	0.08l	
	Basilic	1/2bot	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

N°507

IC

NB10

Roulé de courgette grillée à la féta



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u>		
	Courgette	0.5kg	
	Féta	0.3kg	
	Tomate séchée	0.1kg	
	Feuille de menthe	10unit	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°508

IC

NB 100

Salade tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Concombre	3kg	
	Poivron rouge	1.5kg	
	Tomate	3kg	
	Oignon rouge	1kg	
	Pomme granny	1kg	
	Huile d'olive	0.25l	
	Menthe séchée	Pm	
	Sel/poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

pm

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°509

IC

NB100

Omik houriya salade de carottes cuites

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carotte	10 kg	
	Epice carvi	PM	
	Gousse ail	0.3kg	
	Harissa	1bte	
	Huile d'olive	0.3l	
	Sel	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil haché		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°510

IC

NB100

Salade de pomme de terre à la tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	P d t charlotte	8kg	
	Huile d'olive	0.2l	
	Harissa	1 bte	
	Cumin poudre	PM	
	Œuf dur	30unit	
	Thon	1.6kg	
	câpre	1/2bte	
	<u>Décoration :</u>		
	Œuf câpres thon au-dessus		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°511

IC

NB100

Salade de poulpe tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Poulpe Oignon rouge Gousse d'ail Tomate Persil Huile d'olive	7kg 1.5kg 0.2kg 2kg 2 sac 0.2l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°512

IC

NB 10

Gaspacho tomate pastèque ricotta basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Tomate	1 kg	
	Pastèque	0.5kg	
	Ricotta	0.15kg	
	Basilic	10 feu	
	Sel/poivre	Pm	
	Huile d'olive	2cas	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°513

IC

NB10

Poire au bleu et noix

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Poire 55/60	10unite	
	Fromage bleu	0.25kg	
	Cerneaux noix	0.15kg	
	Mache	1/2 bqt	
	Tomate confite	10unit	
	Vinaigre Balsamique	Pm	
	Miel	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°514

IC

NB10

Aubergines grillées tomate mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Aubergine grillée	0.4kg	
	Tomate	0.4kg	
	Mozzarella	0.4kg	
	Basilic	1/2bot	
	Huile d'olive	5cas	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°515

IC

NB10

Pastèque pistache chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Pastèque	1 kg	
	Pistache	0.1kg	
	Chèvre	0.5kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°516

IC

NB10

Salade mangue avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Mangue cube	0.3kg	
	Avocats cube	0.3kg	
	Tomate cube	0.2kg	
	Concombre rondelle	0.2kg	
	Echalotte ciselée	0.1kg	
	Roquette	0.1kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°517

IC

NB10

Carotte marinée à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	1,2kg	
	Jus d'orange	½ l	
	Cumin moulu	2 c a c	
	Huile d'olive	5 c a c	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°518

IC

NB10

Tartine guacamole

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pain bio	10 tr	
	Guacamole	0.4kg	
	Féta	0.4kg	
	Grenade	0.1kg	
	Menthe	15feu	
	Jus citron	1unit	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°519

IC

NB10

Salade courgette dattes et pignons de pin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Courgette (lamelle)	1kg	
	Citron (jus)	1unit	
	Huile d'olive	Pm	
	Dattes dénoyautées	0.1kg	
	Pignons de pin	0.07	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°520

IC

NB10

Toast patate douce avocats chèvre



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Patate douce	1kg	
	Chèvre frais	0.4kg	
	Avocats	4unit	
	Huile d'olive	Pm	
	Thym	Pm	
	Persil haché	Pm	
	Sel/poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

N°521

IC

NB 10

Salade de Gnocchis aux framboises et citrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Gnocchis poêlés	0.800 kg	
	Salade mesclun	0.300kg	
	Framboises	0.150kg	
	Basilic		
	Sel		
	Poivre	0.003KG	
	Miel	0.003KG	
	Citron		
	Huile d'olive		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°522

IC

NB 10

Salade de Haricots verts à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Haricots verts	1 kg	
	Poivrons rouges	0.200kg	
	Oignons rouges	0.200kg	
	Noix de coco	0.100kg	
	Curry	2 cuill	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°523

IC

NB10

Salade de lentilles Corail, pamplemousse et copeaux de parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Lentilles Corail	0.750kg	
	Pamplemousse segments	1kg	
	Raisin sec	0.100kg	
	Copeaux de parmesan	0.200kg	
	Ciboulette	1	
	Sel et poivre		
	Vinaigrette à l'orange, miel		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°524

IC

NB10

Salade de Pommes de Terre, lardons et
cornichons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pommes de terre lamelles avec peau	1.250kg	
	Lardons	0.250kg	
	Mozzarella	0.250kg	
	Cornichons	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°525

IC

NB10

Salade d'hiver croquante à la clémentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u> Chou rouge Carottes Avocat Mâche Clémentines Coriandre Sel et poivre	0.500kg 0.500kg 2.5p 0.500kg 4 1	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°526

IC

NB10

Salade de quinoa au potimarron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Quinoa	0.600kg	
	Potimarron cube et poêlé	1	
	Oignon	1	
	Châtaignes	0.500kg	
	Cerfeuil	1	
	Sel et poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°527

IC

NB 10

Salade de frisée, patate douce, lardons et champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Frisée	1	
	Patate douce cube poêlée	0.600kg	
	Champignons de Paris	0.250kg	
	Lardons	0.500kg	
	Sel et poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°528

IC

NB 10

Salade de Haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Haricots blanc	0.600 kg	
	Oignons rouge	0.200kg	
	Persil		
	Ail		
	Paprika		
	Sel	0.003KG	
	Poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°529

IC

NB

Salade de kiwis et poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O \uparrow P.C			
	Roquette	0.300kg	
	Blanc de poulet	0.500kg	
	Poivron rouge	2 u	
	Kiwis	4	
	Féta cube	30u	
	Coriandre	1	
	Sel et poivre		
	Sauce soja sucré		
	Huile olive		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°530

IC

NB10

Salade de mâche à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Mâche	2 barq	
	Jambon cru	10	
	Tomates confites	0.250kg	
	Courgettes	0.400kg	
	Mozzarella billes	0.300kg	
	Œufs durs	10	
	Sel et poivre		
	Huile d'olive		
	Vinaigre balsamique		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°531

IC

NB 10

Salade de tomates, mozzarella, et fraises

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomate quartier	1 kg	
	Salade mélangée	0.100kg	
	Mozzarella	0.200kg	
	Fraises	0.200kg	
	Echalotes	0.100kg	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	miel		
	Balsamique		
	Huile d'olive		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°532

IC

NB10

Salade d'Hiver

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Endives	1kg	
	Oignons rouge lamelle	1 p	
	Cerneaux de noix	0.100kg	
	Pommes de terre cube	1kg	
	Lardons	0.200kg	
	Sel et poivre		
	Sésame		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°533

IC

NB10

Gaspacho vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Concombre	0.3kg	
	Pousse d'épinards	0.1kg	
	Tomate verte	0.6kg	
	Céleri branche	0.1kg	
	Ail	2 gou	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°534

IC

NB10

Avocats grillés

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Avocats	5unit	
	Coriandre	1/4bot	
	Parmesan râpé	0.1kg	
	Miel	1c a s	
	Pulco	0.04kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°535

IC

NB10

Œufs cocottes crème de chorizo et sa chips

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf	10 U	
	Chorizo	0.2kg	
	Poivron rouge	0.15kg	
	Oignon cube	0.15kg	
	Crème fleurette	0.3 L	
	Emmental râpé	0.25 kg	
	Sel	PM	
	Poivre	PM	
	 <u>Décoration :</u> chips de chorizo		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°536

IC

NB10

Œufs cocottes duxelles de champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf	10 U	
	Duxelles de champignons	0.3kg	
	Crème fleurette	½ L	
	Emmental râpé	0.25 kg	
	Sel	PM	
	Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°537

IC

NB10

Cheesecake à la betterave et gingembre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Crakers	0.400kg	
	Beurre	0.14Kg	
	Gingembre frais	0.07kg	
	Betterave cuite	0.400kg	
	Crème liquide	40cl	
	Fromage blanc	0.720kg	
	Carré frais	0.100kg	
	Gélatine	9 U	
	Mélanger les crakers .le beurre et le gingembre.Mixer.Faire bouillir la crème ,ajouter la gélatine. Mixer la betterave, fromage, gingembre, ajouter la crème. Verser l'appareil sur le fond des biscuits et laisser prendre au frigo 12h00.		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°538

IC

NB 10

Champignons rôtis entier crème de coco curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C	Champignons Paris Echalotes Crème coco Curry Sel et poivre Faire sauter les champignons entiers avec l'échalotes. Ajouter la crème de coco et le curry. Servir chaud.	1kg 0.100kg 0.300L PP PP	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°539

IC

NB 10

Tartine de saumon fumé, radis noir, pomme granny, fromage frais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Tranche de pain	10 P	
	Fromage frais	0.400kg	
	Saumon fumé	0.500kg	
	Pomme granny	1P	
	Ciboulette	1	
	Radis noir	0.200kg	
	Sel et poivre	PP	
	Germe alfafa	1	
	Citron	1	
	Echalote	1	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°540

IC

NB

Velouté pois chiches

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pois chiches	3 KG	
	Carotte	2KG	
	Oignons	1 kg	
	Fond de volaille	0.100KG	
	crème fraiche	1KG	
	Bouquet de coriandre	½ bot	
	Cumin	Pm	
	Curcuma	Pm	
	Noix de muscade	pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°541

IC

NB10

Accras de morue

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Morue salée	0.230kg	
	Farine	0.180Kg	
	Eau	190 ml	
	Levure chimique	6 grs	
	Gousse d'ail	1	
	Demi échalotte	1/2	
	Oignon	1 unite	
	Persil		
	Dessalé la morue, cuire au court bouillon. Emietté la morue, mélanger avec farine, eau, levure, ail et échalote haché et persil. Fire.		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°542

IC

NB10

Eclair salé bleu noix et pomme



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Eclair réf :22286 coup pates	10 u	
	Bleu	0.200Kg	
	Crème liquide	0.600kg	
	Pomme	4 u	
	Noix cerneaux	0.150kg	
	Jus de citrons	0.01ml	
	Sel et Poivre	PM	
	Ciboulette	1 U	
	Faire fondre une partie du bleu avec 200grs de crème liquide sans bouillir. Laisser refroidir ajouter le reste de crème liquide froide et réserver au frais. Faire compoter la pomme avec le thym en laissant des morceaux. Tailler en julienne la pomme pour la déco. Monter la chantilly, utiliser une douille. Garnir l'intérieur de compote, et sur le dessus de l'éclair la crème fouetté et décoré de julienne et de dés de bleu, et noix.		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°543

IC

NB 10

Crème de chou rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O	P.C		
	<p>Chou rouge</p> <p>Pommes</p> <p>Crème végétale</p> <p>Lait végétal</p> <p>Vinaigre de xérès</p> <p>Sel et poivre</p> <p>Emincé le chou , épluchez les pommes et coupez les en morceaux .Cuire le chou et les pommes avec un peu d'eau durant 30'.</p> <p>Mixer la préparation avec un peu d'eau de cuisson,ajoutez le lait et la crème puis le vinaigre, assaisonner...mettre en verrine avec en déco des lanières de chou</p>	<p>0300kg</p> <p>2 unité</p> <p>25cl</p> <p>30 cl</p> <p>10cl</p>	
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

Tatin de betteraves



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

feuilletage

Betteraves « tailler en
lamelle cuite »

Cassonade sucre

Petit Billy

Vinaigre balsamique

Sel et poivre

Roquette décor

Faire un caramel sucre et vinaigre, poser les
lamelles de betterave sur le caramel au
fond du moule. Recouvrir du feuilletage et
cuire 30' à 180 degrés.

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

1

7 pièces
0.150kg

0.100kg

0.200kg

0.25cl

1

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°545

IC

NB 10

Salade d'automne poires



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Composants :

Poires
 Chèvre buche
 Jambon sec
 Cresson
 Vin rouge
 Sucre cassonade
 Cannelle
 Sel et poivre , girofle
 Noix de pécan
 Poires coupés en deux et pelées.
 Cuire dans vin , cannelle ,clou ,eau.

Calibre

A

5 pièces
 0.500kg
 10 tr
 0.200kg
 40cl
 40grs
 Pm
 Pm
 0.100kg

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

N°546

IC

NB10

Verrine de crème d'avocat au saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Avocats	2.5P	
	Fromage frais	0.15Kg	
	Fromage blanc	0.2kg	
	Saumon fumé	0.100kg	
	Ail	0.10kg	
	Jus de citrons	0.10ml	
	Sel et Poivre	PM	
	Ciboulette	1 U	
	Mixer avocats, fromage frais et blanc ajouter le reste de la préparation, taillé le saumon en julienne et disposé dessus la crème d'avocat.		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Oignon rôti miel et vinaigrette framboise



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Oignon gros	5	
	Miel	0.100kg	
	Huile d'olive	15cl	
	Herbe de Provence	0.050kg	
	Chèvre buche	0.225kg	
	Sel et poivre	0.25cl	
	Vinaigre framboise	0.15cl	
	Graine de sésame	0.010kg	
	Couper en deux les oignons, recouvrir de miel, huile d'olive, herbes de Provence. Cuire à 180 degrés durant 45' à 1h00. Déposer le chèvre a la fin pour le servir chaud. Réduire le vinaigre de framboises puis ajouter l'huile d'olive.		
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°548

IC

NB 10

Muffins de courgettes et parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O \uparrow P.C	<u>Composants :</u> Courgettes Farine Lait Œufs Parmesan râpé Levure chimique Huile d'olive Sel Poivre	0.35kg 0.4kg 25 cl 4 pièces 0.125 kg 0.016 kg 20 cl Pm Pm	
	<u>Décoration :</u> Mâche		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°549

IC

NB 10

Gratin de poireaux, carottes chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	0.45 kg	
	Emmental râpé	0.1 kg	
	Chorizo	0.25 kg	
	Blanc de Poireaux	0.35 kg	
	Huile d'olive	25 cl	
	Sel	Pm	
	Poivre	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Tuile d'emmental		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°550

IC

NB 10

Pain au thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Thon	0.25kg	
	Œufs	5 pièces	
	Jus de citron	Pm	
	Levure	0.018kg	
	Farine	0.165kg	
	Emmental râpé	0.165kg	
	Lait	35 cl	
	Huile	25 cl	
	<u>Sauce :</u>		
	Crème fraiche épaisse	0..25kg	
	Jus de citron	Pm	
	Ciboulette	1 botte	
	<u>Décoration :</u>		
	Mesclun		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°551

IC

NB 10

Salade de thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Choux blancs	0.5kg	
	Carottes	0.25kg	
	Oignons rouges	0.1kg	
	Thon	0.25kg	
	Persil	0.02kg	
	<u>Sauce :</u>		
	Moutarde	0.03kg	
	Jus de citron	16 ml	
	Sel	0.016kg	
	Yaourt	0.115kg	
	Huile	0.03ml	
	<u>Décoration :</u>		
	Oignons rouge frits		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°552

IC

NB 10

Tarte oignons chorizo crème fraiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Fond de tarte brisée Oignons Œufs Crème épaisse Chorizo Emmental râpé	1 pièce 0.5kg 4 pièces 30 cl 0.15 kg Pm	
	<u>Décoration :</u> Roquette		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°553

IC

NB 10

Tarte poireaux saumon st môret

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf	7 pièces	
	Poireaux	1.5kg	
	Huile	20 cl	
	Saumon fumé	0.15kg	
	Fond de tarte brisée	1	
	St môret	0.35kg	
	Crème fraiche	35 cl	
	 <u>Décoration :</u>		
	Pesto de roquettes		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°554

IC

NB 10

Tourte pdt et crème fraiche

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O \uparrow P.C	<p><u>Composants :</u> Pommes de terre Echalotes hachées Pâte feuilletée Ciboulette ciselée Crème épaisse Sel Poivre</p> <p><u>Décoration :</u> Confit d'oignons</p>	1.25 kg 0.075 kg 1/2 pièce 1 botte 0.5 cl Pm Pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°555

IC

NB 10

Carottes de couleurs cuites entières

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Carottes entières	1.50kg	
	Vinaigrette orange		
	Sel et poivre	PM	
	Roquette décor	1	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°556

IC

NB10

Roulé d'Aubergines fromage frais de chèvre .tomate confite

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Aubergines	3 pièces	
	Fromage frais	0.300Kg	
	Tomate confite	0.100kg	
	Ail	0.010kg	
	Sel et Poivre	PM	
	Basilic	1 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°557

IC

NB 10

Salade de marron, butternut, patate douce, trévisse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Marron	0.500kg	
	Butternut	0.500kg	
	Patate douce	0.500kg	
	Echalotes	0.100kg	
	Trévisse	1	
	Sel et poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°558

IC

NB 10

Tartine de reblochon tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Tranche de pain	10 P	
	Rondelle de tomate	0.400kg	
	Tranche reblochon	0.500kg	
	Sel et poivre	PP	
	Herbe de Provence	0.050	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°559

IC

NB 10

Carpaccio de courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	<p>Courgettes Parmesan râpée Huile d'olive Jus de citron Sel et poivre Roquette</p> <p>Tailler les courgettes sur la longueur, et une huile aromatisée.</p>	<p>6 pièces 0.250kg 0.020cl 1 Pm 1</p>	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°560

IC

NB

Velouté de panais à la vanille

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pomme de terre	1 KG	
	Panais	3KG	
	Oignons surg	0.100KG	
	Crème fraiche	1KG	
	Vanille liquide	PM	
	Sel/poivre	PM	
	 <u>Décoration :</u>		
	cerfeuil	PM	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°561

IC

NB

Velouté butternut marron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>			
		Pomme de terre	1 KG	
		butternut	3KG	
		Oignons surg	0.100KG	
		Crème fraiche	1KG	
		Marron	2 kg	
		Sel/poivre	PM	
		 <u>Décoration :</u>		
		cerfeuil	PM	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°562

IC

NB10

Baba salé crème d'avocat au saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Avocats Crème liquide Saumon fumé Echalotes Jus de citrons Sel et Poivre Ciboulette	3P 30cl 0.100kg 0.0010kg 0.05ml PM 1 U	
	Mixer avocats, monter la crème ajouter le reste de la préparation, taillé le saumon en julienne et disposé dessus la crème d'avocat.		
	<u>Décoration :</u>		



A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :
----------	----------------------------

N°563

IC

NB10

Ravioles de betteraves crème de chèvre et son croustillant



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**Calibre****Calibre****A****B****Composants :**

Crakers

0.400kg

Beurre

0.14Kg

Gingembre

0.07kg

Betterave cuite entière

1.2kg

Crème liquide

0.040L

Crème de chèvre

0.20kg

Mélanger les crackers .le beurre et le gingembre ,étaler .trancher les betteraves en rondelles fines. Monter la crème liquide incorporer la crème de chèvre. Monter dans l'ordre ,croustillant,crème,betterave.

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Tartelette salée crème de chèvre tomates cerises rôties



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion :**Composants :**

Tartelette brisée

Tomates cerises

Miel

Crème liquide

Fromage chèvre ou autre

Sel et poivre

Ciboulette

Roquette décor

Garnir les tartelettes avec la crème liquide monter et incorporer le fromage de chèvre ou autre. Ainsi que la ciboulette.

Faire rôtir les tomates cerises avec de l'huile d'olive et miel.

Décoration :**Calibre****A**

10

3barq

1

0.250kg

0.250kg

pm

1

1

Calibre**B**

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		

lait	x	Mollusque	
------	---	-----------	--

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :
---	----------------------------

N°565

IC

NB10

Ile flottante salée crème d'artichauts

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion : C**Composants :**

Artichauts fond
Crème liquide
Échalotes
Blanc d'œufs

Jus de citrons
Sel, curry
Ciboulette

Cuire les artichauts, mixer avec la crème et refroidir. Monter les blancs au sel uniquement, incorporer la ciboulette.

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R**ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :**

N°566

IC

NB 10

Tomate farcie crème féta basilic



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomate 57/67	10 unit	
	Crème fleurette	0.25 l	
	Féta	0.3kg	
	Basilic	½ bot	
	Sel	Pm	
	poivre	Pm	
	huile d'olive	Pm	
	vinaigre balsamique	Pm	
	sésame	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		x
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Ile flottante salée crème de poivron



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFAN

Réutilisable**Des restes**

H.O ↑ P.C

Composition pour portion : C**Composants :**

Poivron surg
Crème liquide
Échalotes
Blanc d'œufs

Jus de citrons
Sel, curry
Ciboulette

Cuire les artichauts, mixer avec la crème et refroidir. Monter les blancs au sel uniquement, incorporer la ciboulette.

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°568

IC

NB100

Salade de salicorne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 100</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portion :</u>	A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Salicorne	5 kg	
	Crevette décortiquée	1 pot	
	Gingembre	0.05 kg	
	Champignons shiitake	0.5kg	
	Sauce soja	PM	
	Mélange 5 baie	PM	
	Jus de citron	PM	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°569

IC

NB 100

Salade courgette maïs féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Courgette fraiche	5 kg	
	Féta	0.5 kg	
	Maïs	1 bt	
	Jus de citron	PM	
	Basilic	3 bt	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°571

IC

NB100

Duo de magret vinaigrette aux fruits rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 100</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portion :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	<u>Composants :</u>		
	Mélange de salade	1.5 kg	
	Magret de canard	3 kg	
	Gros sel	5 kg	
	Magret de canard fumé	3 kg	
	Fruits rouge surg	1 kg	
	Vinaigre de framboise	1 L	
	Huile d'olive	3 L	
	Groseille	0.5 KG	
	Pignons de pin	0.5 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°572

IC

NB 10

Salade de haricots cornille et thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u> Haricots cornille cuit Thon Oignon haché Ail Œuf dur Vinaigre Sel poivre Persil	1 kg 0.300kg 0.200kg 0.100kg 3 0.10cl PM PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°573

IC

NB 10

Rissois au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :40pièces</u>		
	Poulet émincé	1 kg	
	Sauce poulet	350 ml	
	Oignon haché	0.200kg	
	Farine	0.125kg	
	Lait	0.500L	
	Sel poivre muscade	PM	
	Persil	PM	
	<u>Pâte :</u>		
	Lait	32.5cl	
	Eau	32.5cl	
	Beurre	0.120kg	
	Farine	0.450kg	
	Citron		
	Sel poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°574

IC

NB 10

Gésiers en sauce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u> Gésier poulet frais Piment Oignons Ail Concassée de tomate Vin rouge Sel poivre	0.700kg 0.04.kg 1kg 0.150kg 0.200kg 0.25cl PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja	x	Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°575

IC

NB 10

Caldo Verde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<p><u>Composants :</u></p> <p>Pommes de terre Chou de Galice Oignon haché Ail Chorizo Facultatif Sel poivre Persil</p>	<p>1 kg 0.500kg 0.200kg 0.100kg 0.100kg PM PM</p>	
	<p><u>Décoration :</u></p>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°576

IC

NB

Gaspacho petit pois menthe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	A	B
H.O ▲ P.C	Petit pois Huile d'olive Ail sel, poivre menthe fraiche	0.140kg 10 cl 0.1kg PM 2 bot	
	<u>Décoration :</u> Feuille de menthe	10p	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°577

IC

NB

Carottes à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	12 kg	
	Ananas mrcx 3/1	3 bt	
	Yaourt	15 pot	
	Jus de citron	PM	
	Jus d'ananas	10 cl	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°578

IC

NB

Épeautre composé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H.O ↑ P.C			
	épautre	0.750kg	
	tomate	0.100kg	
	poivron	0.100kg	
	mais	0.100kg	
	concombre	0.100kg	
	thon	0.050kg	
	œuf	0.050kg	
	vinaigrette	0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	
	Olive	10p	
	Persil	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°580

IC

NB 10

Salade grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Oignon	0.2kg	
	Poivron vert	0.2kg	
	Tomate	0.2kg	
	Concombre	1kg	
	Féta	0.4kg	
	Zeste de citron	Pm	
	Olives noires	0.15kg	
	Origan séché	Pm	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°581

IC

NB10

Salade rose à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Oignon rouge	0.2kg	
	Chou rouge	0.6kg	
	Radis	0.5kg	
	Coriandre fraîche	½ bot	
	Noix de coco râpé	0.05kg	
	Vinaigre de cidre	Pm	
	Jus de citron vert	Pm	
	Huile d'olive	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°582

IC

NB 10

Mille-feuille au poivron, aubergine et parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Poivrons rouges	5 pièces	
	Aubergines	2.5 P	
	Copeaux parmesan	0.350kg	
	Huile d'olive	0.020cl	
	Basilic	1	
	Sel et poivre	Pm	
	Aubergines en rondelles, poivrons en tranche, copeaux de parmesan, remonter un étage et cuire au four à 180 degrés durant 30'		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°583

IC

NB 10

Gaspacho de poivron rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Poivrons rouges

Tomates concassées

Huile d'olive

Basilic

Sel et poivre

Ail

Citron

Graine de pavot

Grillé les poivrons au four, mixer ensuite avec ail, huile d'olive tomates

Décoration :Calibre

A

1 kg

½ boîte

0.050cl

1

Pm

0.250kg

Jus

Pm

Calibre

B

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°585

IC

NB 10

Gaspacho fenouil pomme

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Fenouil frais	0.5 kg	
	Pomme granny-smith	0.2 kg	
	Oignons nouveaux	0.05kg	
	Mie de pain	0.05kg	
	Vinaigre de xeres	2 cas	
	Huile d'olive	2 cas	
	Bouillon de légumes froid	0.25kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°585

IC

NB 10

Houmous de petits pois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Petit pois	1 kg	
	Gousse d'ail	2 unit	
	Jus de citron	Pm	
	Crème fraiche	0.05kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°587

IC

NB 10

Carpaccio de butternut, betterave Chioggia et feta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS



<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O P . C			
	Butternut	0.700kg	
	Feta	0.300kg	
	Betterave Chioggia	0.200kg	
	Huile d'olive	30cl	
	Jus de citron	10cl	
	Sel et poivre	1	
	Grenade	Pm	
	Graine de courge	1	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides	x	Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

Terrine de chèvre aux poivrons et à la tapenade



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u> Poivrons grillés Fromage de chèvre frais Crème de chèvre Crème liquide Tapenade Huile d'olive	0.7kg 0.60KG 1.kg 1L 0.325kg 0.050cl	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Cappuccino brocolis et sa chantilly



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O	P.C		
	<u>Composants :</u> Brocolis Crème liquide Oignon Epices Sel et poivre	1kg 100cl 0.100kg PM PM	
	<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

N°590

IC

NB 10

Taboulé Libanais aux lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Lentilles
 Boulgour
 Oignon rouge
 Tomate
 Grenade
 Sel et poivre
 Persil

Décoration :

Calibre

A

0.200kg
 0.100kg
 0.100kg
 0.150kg
 1
 PM

Calibre

B

Soja	Lupin	
lait	Mollusque	

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :
----------	----------------------------

Salade d'endive à l'orange



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Endives	0.500kg	
	Segments orange	0.200kg	
	Mimolette cube	0.200kg	
	Cerneaux noix	0.100kg	
	Mesclun	0.300kg	
	Sel et poivre	P.M	
	Ciboulette	1	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°592

IC

NB 10

Chou-fleur rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chou-fleur Huile d'olive Curry poudre Sel/poivre	2 kg Pm Pm pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°593

IC

NB 10

Andouille en brick pomme au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brick Andouille Beurre Pomme granny Cidre Echalote	10 unit 0.25 kg 0.1kg 0.6 kg 50 cl 0.05 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°594

IC

NB 10

Salade de Christophine et manioc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Christophine	1 kg	
	Manioc	1.5kg	
	Cives, persil	PM	
	Citron vert	PM	
	Sel et poivre,ail	PM	
	Piment	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Râpée la christophine cru0,couper en cube le manioc et cuire en vapeur		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°595

IC

NB 10

Salade de Papaye

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H.O ↑ P.C			
	Papaye verte	1.5 kg	
	oignon	0.100kg	
	Citron vert	PM	
	Sel et poivre,ail	PM	
	Colombo.huile	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Râpée la papaye verte		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°596

IC

NB 10

Houmous de potimarron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Potimarron

Pois chiche

Ail

Jus de citrons

Huile d'olive

Sel. Poivre

Graine de courges

Calibre

A

0.350kg

0.200kg

PM

PM

PM

PM

0.050KG

Calibre

B

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :