

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

N°1

IC

NB

# Agneau aux abricots



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

**Réutilisable**

**Des restes**

H.O    P.C

**Composition pour portion :**

**100**

**Calibre**

**A**

**Calibre**

**B**

**Composants :**

Saute agneau épaule	20.000kg
Beurre doux	1.000kg
Oignon	3.000kg
Huile arachide	1.000kg
Sel fin	0.005kg
Cannelle moulue	0.005kg
Muscade moulue	0.005kg
Poivre moulu	0.0010kg
Safran dosette	0.005kg
Abricots secs	5.000kg
Raisins Smyrne blonds	1.000kg
Jus agneau boite	0.250kg

**Décoration :**

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°2

IC

NB

# Agneau tung po

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Saute agneau épaule	20.000kg	
	Ciboule botte	10 p	
	Carotte rondelle	2.000kg	
	Cèleri branche émincé	2.000kg	
	Oignon	2.000kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre moulu	0.010kg	
	Sauce soja	1.330 L	
	Gingembre poudre	0.010kg	
	Jus agneau boîte	0.250kg	
	Vin table blanc	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°3

IC

NB

# Agnoloni al formaggi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Agnoloni al formaggi	15 kg	
	Tomate pelée tassée 5/1	3 U	
	oignon	1kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre moulu	0.010kg	
	basilic séché	0.030kg	
	jus de veau boite	0.250kg	
	vin blanc	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°4

IC

NB

# Agnolotti 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Agnolotti au saumon fumé	15 kg	
	Beurre doux	2 kg	
	Crème fraiche épaisse	5 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson boite	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°5

IC

NB

# Agnolotti gorgonzola et noix

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Agnolotti gorgonzola noix	15 kg	
	Laurier feuille	0.020kg	
	Tomate pelée tassée 5/1	3 U	
	oignon	1 kg	
	huile olive	0.500 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre moulu	0.010kg	
	basilic boite	0.005kg	
	thym branche	0.020kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°6

IC

NB

# Aile de raie aux câpres

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	citron	3 kg	
	beurre doux	4 kg	
	aile de raie	35 kg	
	persil haché	0.250kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre moulu	0.010kg	
	câpres fines 4/4	3 U	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°7

IC

NB

# Aïoli et ses légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de morue salée	17 kg	
	Jaune œuf liquide	1 L	
	Ail haché	0.500kg	
	Pdt entière petite cuite	25 kg	
	Huile arachide	6 L	
	Huile olive	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre moulu	0.010kg	
	Moutarde seau	0.020kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°8

IC

NB

# Andouillette sauce moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	andouillette	14 kg	
	crème fraiche épaisse	2 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre moulu	0.010kg	
	moutarde ancienne	1.500kg	
	jus de veau boite	0.250kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°9

IC

NB

# Assiette moules marinières

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Moules nettoyées lavées	50 kg	
	Margarine	1 kg	
	Persil haché	0.500kg	
	oignon	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	vin blanc cuisine	3 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°10

IC

NB

# Assiette moules au 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Moules nettoyées lavées	50 kg	
	Crème fraîche épaisse	5 kg	
	Persil haché	0.300kg	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	Safran dosette	0.005kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°11

IC

NB

# Arizona Burger

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>		
	Steak haché 125g	12.5Kg	
	Bacon fumé	2Kg	
	Cheddar	2Kg	
	Oignons rouge	2Kg	
	Batavia	2Kg	
	Sauce Burger	1L	
	Tomate 47/57	2Kg	
	Cornichon aigre doux	<b>0.750kg</b>	
	Bun S	<b>100 U</b>	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°12

IC

NB

# Bavette Bordelaise

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>		
	Bavette Aloyau	16 kg	
	Beurre Doux	1 Kg	
	Échalote Hachée surg	2 kg	
	Sel Fin	0.030kg	
	Poivre Gris Moulu	0.010kg	
	Jus Veau Lié	0.250kg	
	Vin Rouge cuisine	6 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°13

IC

NB

# Beignets de Calamar Gribiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Jaune Œuf Liquide	1 L	
	Œuf dur	10 U	
	Encornets (beignets a la Roma)	20 KG	
	Ciboulette surg 250g	0.200KG	
	Échalote hachée surg 250g	0.200KG	
	Cerfeuil botte	2 U	
	Huile arachide	5 L	
	Sel fin	0.010KG	
	Poivre Gris moulu	0.010KG	
	Vinaigre Alcool coloré	0.010L	
	Câpres Fines BTE 4/4	1 U	
	Cornichon bte 5/1	0.166kg	
	Moutarde	0.500KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°14

IC

NB

# Paupiette de veau

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>		
	Paupiette de veau Huile de tournesol sel poivre	14 KG 1 L 0.030KG 0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°15

IC

NB

# Beignets de Poisson

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>		
	Citron	4 kg	
	Poisson (Beignet préfrit)	15 kg	
	Persil haché surg 250g	0.500kg	
	Huile arachide	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°16

IC

NB

# Blanc de Poulet a 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>		
	Filet poulet s/os s/peau	15 kg	
	Ananas tranches entières 3/1	6 U	
	Sucre semoule	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vinaigre alcool coloré	0.500L	
	Jus poulet boite	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°17

IC

NB

# Blanc de poulet alsacienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Blanc poulet alsacienne Jus poulet boite	15 kg 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°18

IC

NB

# Blanc de poulet sauce sésame

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons		Sésame		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	P.C		
	<b>Composants :</b>		
	Filet poulet s/os s/peau	13.000kg	
	Ciboulette botte	8 U	
	Huile de sésame	2.250 L	
	Sel fin paquet 1kg	0.030KG	
	Poivre gris moulu pur	0.010KG	
	Graine de sésame 200gr	0.250KG	
	Champignon noirs séchés	0.250KG	
	Noix cajou	0.500KG	
	Jus poulet boite	0.250kg	
	Jus veau lié boite	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<b>Décoration :</b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°19

IC

NB

# Blanquette de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<b>Composants :</b>		
	Sauté dinde s/os s/peau	20 kg	
	Jaune œuf liquide pasteurisé	0.500L	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Champignon de paris	4 KG	
	Oignon grelot	2 KG	
	Carotte	1 KG	
	Oignon	1 KG	
	Poireau	1 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Bouquet garni	0.020KG	
	Fond blanc volaille	0.250kg	
	Pulco citron	0.166 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°20

IC

NB

# Blanquette de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 KG	
	Jaune œuf liquide	0.500L	
	Crème fraiche épaisse	5 KG	
	Champignon de paris	3 KG	
	Oignon grelot	1KG	
	Carotte	1KG	
	Oignon	1KG	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Bouquet garni	0.020KG	
	Jus citron Pulco	0.166 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°21

IC

NB

# Boulette agneau sce Orly

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b>	<b>Composants :</b>		
<b>P . C</b>	Boulette agneau 30g	15 KG	
	Ref : 73241		
	Tomate concentré 5/1	1B.1/2	
	oignon	2.500kg	
	carotte	2 kg	
	céleri branche	0.500kg	
	tomate pelée 5/1	1B.1/2	
	huile de tournesol	1 L	
	farine	1 KG	
	vin blanc cuisine	1 L	
	thym/laurier	0.025KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	sucre	0.075KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°22

IC

NB

# Bœuf à la sauce d'huitre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé bœuf	20 KG	
	Ciboulette botte	5 U	
	Sauce huitre	0.250 L	
	Ail haché	0.250KG	
	Poivron rouge cubes	2 KG	
	Huile arachide	2 L	
	Sucre cassonade	0.250KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris	0.010KG	
	Sauce soja	0.250L	
	Gingembre poudre	0.020KG	
	Champignon noirs séchés	0.250KG	
	Farine	0.500KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°23

IC

NB100

# Bœuf exotique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
Poissons	x	Sésame		
Arachides	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Bœuf émincé s/v	15 kg	
	Aubergine	5 kg	
	Sauce poisson	0.500L	
	Petit pois	2.500kg	
	Curry	0.100kg	
	Basilic botte	8 u	
	Purée de piment	0.050kg	
	Huile arachide	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sucre semoule	2 KG	
	Lait de coco	6 L	
	Oignon émincé	2 KG	
	Jus de veau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°24

IC

NB

# Bœuf au Sichuan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H .O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Ciboulette botte	8 U	
	Margarine	1KG	
	Carotte crue entière	2KG	
	Carotte crue râpée	1kg	
	Céleri branche émince	1kg	
	Oignon	2kg	
	Sauté bœuf	20kg	
	Huile arachide	1L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Sauce soja	1.500 L	
	Piment fort	0.250kg	
	Gingembre	0.200KG	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°25

IC

NB

# Bœuf aux pousses de bambou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Émincé bœuf	15 KG	
	Margarine	1 KG	
	Bambou pousses bte 3/1	2 U	
	Ail haché	0.200KG	
	Huile arachide	1 L	
	Sucre semoule	1 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Vinaigre alcool	0.500L	
	Sauce soja	1 L	
	Jus veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°26

IC

NB

# Bœuf bourguignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Bourguignon	16 KG	
	Lardons fumés	2 KG	
	Concentré tomate bte 5/1	0.250kg	
	Champignon paris émincé	2.500KG	
	Oignon grelot	1.500KG	
	Ail haché	0.300KG	
	Carotte	1 KG	
	Oignon	1 KG	
	Huile arachide	3 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010Kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Fond brun lié	0.330KG	
	Farine	0.800KG	
	Vin rouge cuisine	8 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°27

IC

NB

# Bœuf braisée aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Paleron de bœuf	18KG	
	Curry poudre	0.100KG	
	Fromage blanc 0%	10 kg	
	Amandes effilées	0.500KG	
	Noix cajou	0.500KG	
	Raisin secs	0.500KG	
	Coriandre	0.020KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Fond brun	0.250kg	
	Piment de Cayenne	0.050KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°28

IC

NB

# Bœuf camarguais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Bourguignon	20 KG	
	Chipolata	3 KG	
	Tomate	6 KG	
	Oignon	2 KG	
	Huile arachide	2 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Olive noire dénoyautée 5/1	1 U	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°29

IC

NB

# Bœuf guisada

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Émincé de bœuf s/v	15 KG	
	Piment vert	2 KG	
	Tomate	6 KG	
	Méli-mélo de poivrons	5 KG	
	Jus de veau	0.250kg	
	Tomate concassé bte 5/1	3 U	
	Cumin moulu	0.100KG	
	Ail haché	0.400KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°30

IC

NB

# Bœuf émincé sauce satay

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b>	<b>Composants :</b>		
<b>P . C</b>	Émincé bœuf	15 KG	
	Ciboulette botte	8 U	
	Oignon	2 KG	
	Huile arachide	2 L	
	Sucre semoule	0.300KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Gingembre	0.050KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Sauce soja	2.250 L	
	Gingembre poudre	0.100KG	
	Mei ken lu	1 L	
	Sauce satey	0.300KG	
	Farine de maïs	0.500KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°31

IC

NB

# Boudin antillais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Boudin antillais Huile arachide	15Kg 1L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°32

IC

NB

# Boudin blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Boudin blanc Huile colza	14Kg 1L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°33

IC

NB

# Boudin 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Boudin noir Huile colza	14Kg 1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°34

IC

NB

# Brandade 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet blanc sale morue	16Kg	
	Lait ½ écrème	8L	
	Crème fraiche épaisse	2L	
	Ail haché	0.750Kg	
	Huile olive	2L	
	Sel fin	0.030Kg	
	Muscade moulue	0.010Kg	
	Poivre gris moulu	0.010Kg	
	Purée PDT	6Kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°35

IC

NB

# Brochette d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u> Brochette pur agneau Herbes de Provence	14 KG 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°36

IC

NB

# Brochette d'agneau sauce harissa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Brochette pur agneau	14Kg	
	Sel fin paquet	0.030Kg	
	Poivre gris moulu	0.010Kg	
	Harissa	1U	
	Jus veau lie	0.250Kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°37

IC

NB

# Brochette de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Brochette de bœuf Herbes de Provence	14Kg 0.250Kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°38

IC

NB

# Foie de génisse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Foie de génisse	14 KG	
	farine	1 KG	
	Huile colza	1 L	
	Vinaigre de framboise	0.250L	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	persil	0.250KG	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°39

IC

NB

# Brochette de poisson crème cib

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Brochette de poisson	100U	
	Beurre doux	3kg	
	Crème fraiche	3L	
	Ciboulette	0.500kg	
	Échalote hachée	1.5kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vinaigre d'alcool	0.250L	
	Vin table blanc	2L	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°40

IC

NB

# Brochette de poulet texane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Brochette de poulet texane Huile colza	500U 1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°41

IC

NB

# Brochette de poulet yakitori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Brochette de poulet yakitori Huile colza	15kg 1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°42

IC

NB

# Brochette hawaïenne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Brochette hawaïenne Huile colza	500U 1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°43

IC

NB

# Cervelas obernois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Cervelas obernois surg	14 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°44

IC

NB

# Buffalo wings BBQ

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Buffalo wings	20kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°45

IC

NB

# Burger cheese bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Tomate	2kg	
	Oignons rouges	2kg	
	Fromage hamburger	1.5kg	
	Pain hamburgers	100U	
	Bacon canadien tranches	2kg	
	Steak haché burger	12.5kg	
	Batavia feuilles	0.5kg	
	Sauce hamburger	2L	
	Cornichon aigre doux	0.300U	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°46

IC

NB

# Burger bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché 125g	12.5kg	
	Oignon entiers	2kg	
	Cheddar	2kg	
	Batavia	2kg	
	Bacon fume	2kg	
	Tomates	5kg	
	Bun s	100U	
	Sauce barbecue	0.35kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°47

IC

NB

# Cheese bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.5kg	
	Bacon fumé	2kg	
	Oignons rouges	2kg	
	Cheddar	2kg	
	Batavia	2kg	
	Cornichons aigre doux	0.75U	
	Sauce barbecue	1U	
	Bun s	100U	
	Tomates	2KG	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°48

IC

NB

**BURGER KEBAB**

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.500KG	
	Bacon	2 KG	
	Oignons	2 KG	
	Cheddar	2 KG	
	Sauce barbecue	1 U	
	Batavia	2 KG	
	Cornichons	0.75 U	
	Bun's	100 U	
	 <u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°49

IC

NB

# Chti burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Fricadelle	10kg	
	Oignons entiers	2kg	
	Cheddar	2kg	
	Batavia	2kg	
	Tomates	5kg	
	Bun s	100U	
	Ketchup flacon	1U	
	Moutarde	0.150kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°50

IC

NB

# Burger tradi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomates	2kg	
	Fromage hamburger	1.5kg	
	Pains hamburger	100U	
	Steak haché burger	12.5kg	
	Oignon cru entier	2kg	
	Ketchup burger	2L	
	Cornichons aigre doux	0.3U	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°51

IC

NB

# Omelette 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	13 L	
	Emmental	1KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°52

IC

NB

# Cabillaud sauce normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H . O</u> ↑	<u>Composants :</u>		
<u>P . C</u>	Filet cabillaud	17kg	
	Beurre doux	1kg	
	Crème fraiche	2L	
	Crevette	1kg	
	Moules décoquillées cuites	1kg	
	Champignon de paris	1kg	
	Échalote hachée	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet poisson	0.250KG	
	Vin table blanc	2L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°53

IC

NB

# Anneau de calamar à l'armoricaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Anneau de calamar	20 KG	
	Fumet de crustacé	0.500KG	
	beurre	1KG	
	oignon	2.5 KG	
	échalote	1 KG	
	ail	0.500KG	
	poireau	2 KG	
	cognac	0.500L	
	vin blanc de cuisine	6 L	
	concentré de tomate	1.5 KG	
	farine	1 KG	
	crème fraiche	2 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°54

IC

NB

# Calamar a la romaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Citron Encornets (beignets à la romaine) Huile colza	3kg 20kg 3L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°55

IC

NB

# Steak de porc au romarin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b>Composants :</b>		
	Steak de porc	14 KG	
	Romarin botte	1 U	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°56

IC

NB

# Canard 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de canard	31kg	
	Champignons noirs séchés	0.400kg	
	Ananas tranches 3/1	3 U	
	Huile	0.500L	
	Ail haché	0.250kg	
	Oignons émincés surg	2kg	
	Jus d'ananas	2L	
	Jus de veau	0.250kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°57

IC

NB

# Canette 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de canard	30kg	
	Orange	2kg	
	Suprême d'orange	5kg	
	Sucre semoule	1.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vinaigre d'alcool	0.500L	
	Jus de canard rôti	0.250kg	
	Grand-Marnier	0.375 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°58

IC

NB

# Carbonnade de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Bourguignon	20kg	
	Carotte crue	1kg	
	Oignon cru	1kg	
	Huile colza	2L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Kronembourg 33cl bte	16 U	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°59

IC

NB

# Choucroute de la mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Choucroute sans porc	20 KG	
	oignon	5 KG	
	carotte	2 KG	
	vin blanc	1 L	
	girofle	0.002KG	
	genièvre	0.003KG	
	sel gros	0.050KG	
	filet de saumon	7.500KG	
	lieu noir façon haddock	7.500KG	
	crevette bouquet	1.700KG	
	fond beurre blanc	1 U	
	beurre	0.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°60

IC

NB

# Choux farcis sans porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Choux farcis	16 KG	
	Fond veau lié	1 U	
	Crème fraîche épaisse	1.500KG	
	Madère dénaturé	0.200L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Persil sachet	10 U	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°61

IC

NB

# Carré de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Carré porc	18kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°62

IC

NB

# Cassoulet au confit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Poitrine	7kg	
	Chipolata pur porc	5kg	
	Saucisson ail cuit pur porc	3kg	
	Confit canard 5/1	8 U	
	Concentré tomate	0.250kg	
	Carotte cru entière	2kg	
	Oignon cru entier	2kg	
	Poireau blanc cru entier	1kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Haricots lingots	9 kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°63

IC

NB

# Cervelas savoyard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	<u>Composants :</u>		
↑	Cervelas pur porc	14kg	
	Emmental râpé	2kg	
	Cervelas alsacien	13.500kg	
	Huile colza	1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°64

IC

NB

# Chili con carne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Chili con carne BQT multi	33kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°65

IC

NB

# Chili au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Haricots blancs	10kg	
	Filet de poulet	15kg	
	Piment vert	1kg	
	Huile olive	2 L	
	Oignons émincés	2kg	
	Ail haché	0.300kg	
	Concentré de tomate	0.250kg	
	Tomate 47/57	4kg	
	Origan	0.015kg	
	Cumin	0.015kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Cheddar râpé	1kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°66

IC

NB

# Chili con carne gratine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Chili con carne	30 KG	
	Haricots rouges 5/1	3 U	
	méli -mélo de poivrons	5 KG	
	Oignons émincés	5 KG	
	Piment de Cayenne	0.500kg	
	Huile colza	1 L	
	Mais 3/1	3 U	
	Emmental râpé	2 KG	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°67

IC

NB

# Chipolata grillée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Chipolata pur porc Huile colza	15kg 1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°68

IC

NB

# Chou farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Tomate	2kg	
	Concentré de tomate	0.333kg	
	Chou farci	17kg	
	Carotte	1kg	
	Oignon	1kg	
	Sucre semoule	0.250kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Vin blanc cuisine	1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°69

IC

NB

# Choucroute garnie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Poitrine	10 kg	
	Roti salé cuit sup	8 kg	
	Francfort	5 kg	
	Saucisson ail cuit pur porc	4 kg	
	Choucroute crue	20 kg	
	Carotte	1 kg	
	Oignon	3 kg	
	Poireau blanc	1 kg	
	PDT entière	12 kg	
	Sel gros	0.030kg	
	Baies genièvre	0.100kg	
	Coriandre	0.100kg	
	Poivre gris grain	0.100kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°70

IC

NB

# Colin d'Alaska à l'aigre douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Colin d'Alaska surg	15 KG	
	Carotte	5 KG	
	concombre	5 KG	
	tomate	3 KG	
	oignon	3 KG	
	sucre	1 KG	
	vinaigre de vin	0.750L	
	sauce soja	0.250L	
	ketchup	0.250L	
	cognac	0.250L	
	huile d'olive	1 L	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°71

IC

NB

# Crêpe jambon emmental

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Crêpe jambon emmental	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°72

IC

NB

# Civet de sanglier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lardons	2 kg	
	Sauté de sanglier	18 kg	
	Champignon paris	2 kg	
	Oignon grelot	1.500kg	
	Carotte	1 kg	
	Oignon cru	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Vinaigre de vin	0.010L	
	Fond de gibier	1 KG	
	Farine	0.500kg	
	Cognac dénaturé	0.330L	
	Vin blanc cuisine	6 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°73

IC

NB

# Tortillas aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Œuf coulé entier	10 L	
	Poivron lanière surg	5 KG	
	oignon	5 KG	
	pomme de terre charlotte	5 KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°74

IC

NB

# Crépinette sauce porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	crépinette	14 KG	
	Huile colza	0.250L	
	Jus de porc	1 KG	
	vin blanc	1 L	
	porto	0.250L	
	beurre	0.500KG	
	farine	0.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°75

IC

NB

# Colombo d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Banane	3 kg	
	Beurre doux	2 kg	
	Lait de coco 2/1	5 U	
	Sauté d'agneau	20 kg	
	Oignon cru	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry boite	0.200kg	
	Piment Cayenne	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Gingembre poudre	0.010kg	
	Coco râpé	0.500kg	
	Fond blanc volaille	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°76

IC

NB

# Colombo de thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Thon steak	17 kg	
	Aubergine cube	2.500kg	
	Courgette rondelles	2.500kg	
	Tomate	6 kg	
	Oignons	4 kg	
	Raisins sec	1 kg	
	Crevettes	2 kg	
	Méli-mélo de poivrons	2.500kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Safran dosette	0.005kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Piment de Cayenne	0.005kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°77

IC

NB

# Coquelet à la diable

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Coquelet warren	25 kg	
	Margarine	0.500kg	
	Échalote haché	1.500kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre mignonnette concassé	0.200kg	
	Vinaigre alcool	1 L	
	Jus de poulet	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°78

IC

NB

# Coquillettes milanaises

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Épaule cuite	2.500KG	
	Tomate	3 KG	
	Emmental râpé	4 KG	
	Tomate pelée	0.500KG	
	Champignon de paris	2.500KG	
	huile	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Coquillettes QS	10 KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°79

IC

NB

# Feuilleté poulet parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Feuilleté poulet parisienne	100 U	
	Fond brun lié	0.500KG	
	Madère dénaturé	0.250L	
	Crème fraîche épaisse	1 KG	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°80

IC

NB

# CORDON BLEU DE DINDE

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Cordon bleu dinde surg Huile colza	12.500kg 10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°81

IC

NB

# Cordon bleu halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Cordon bleu halal	12.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°82

IC

NB

# Côte de veau a 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Côte de veau	17 kg	
	Jaune d'œuf liquide	0.500L	
	Fromage blanc nature	3 kg	
	Échalote haché	2 kg	
	Oseille haché	1.500kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°83

IC

NB

# Côte de veau crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x
lait	x	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Côte de veau	19 kg	
	Olive noire rondelle	0.250kg	
	Ail haché	0.150kg	
	Ciboulette surg	0.500kg	
	Oignon	1.500kg	
	Huile colza	0.500L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Origan	0.010kg	
	Câpres fines 2/1	2 U	
	Fond brun lié	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°84

IC

NB

# Potatoes burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Potatoes burger	17 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°85

IC

NB

# Côte de veau gratinée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	16 kg	
	Épaule cuite	5 kg	
	Emmental râpé	5 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030Kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°86

IC

NB

# Côtes d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Côtelette agneau	18 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu pur	0.010kg	
	Herbes Provence	0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°87

IC

NB

# Côtes de porc grillées

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Cote porc échine	16 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°88

IC

NB

# Côtes de veau 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cote veau	17 kg	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	Champignon de paris	3 KG	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Jus veau lié	0.250kg	
	Vin table blanc	1.500 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°89

IC

NB

# COURGETTE FARCIE

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Tomate a cotes	12 kg	
	Concentré tomate	0.250kg	
	Courgette farcie	18 kg	
	Oignons	5 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.300kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Farine	0.500kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°90

IC

NB

# Cabillaud aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Dos de cabillaud	14 KG	
	Huile d'olive	1 L	
	Gingembre poudre	0.040KG	
	Cumin poudre	0.040KG	
	Colombo poudre	0.040KG	
	Curry poudre	0.040KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°91

IC

NB

## Filet de carrelet crème de ciboulette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de carrelet	15 KG	
	beurre	3 KG	
	crème fraîche épaisse	3 KG	
	ciboulette botte	3 U	
	échalote	1.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	vinaigre	0.250L	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°92

IC

NB

# Filet de colin préfrit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de colin préfrit	100 U	
	<u>Décoration :</u>		
	Rondelle de citron	100 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°93

IC

NB

# Couscous

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Sauté d'agneau	7 kg	
	Cuisse de poulet	15 kg	
	Merguez	10 kg	
	Poivron vert allongé	1.500kg	
	Tomates	4 kg	
	Pois chiche naturel 5/1	1 U.	
	Concentré de tomate	0.200kg	
	Courgette rondelle crue	5 kg	
	Carottes crue bâtonnets	5 kg	
	Carotte crue entière	1 kg	
	Céleri branche émincé	3 kg	
	Chou vert quartiers	2 kg	
	Oignon cru entier	2 kg	
	Poireau blanc cru	2 kg	
	Navet bâtonnet	2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°94

IC

NB

# Crabe farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Crabe farci	100 U	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°95

IC

NB

# Crêpe à la provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	10 kg	
	Tomate	6 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Tomate pelée 5/1	0.500kg	
	Oignon cru entier	2 kg	
	Huile olive	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Herbes de Provence	0.100kg	
	Olive noire 5/1	0.500kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°96

IC

NB

# Crêpe andouille de Guéméné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Andouille de Guéméné	6kg	
	Œuf entier liquide	3L	
	Crème fraîche épaisse	3L	
	Sel fin	0.03KG	
	Muscade moulu	0.10KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Farine sarrasin	5KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°97

IC

NB

# Crêpe au lard poireaux 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumé	10 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Crème fraiche	3 L	
	Poireau cru	8 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°98

IC

NB

# Crêpes 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Tomate 47/57	6kg	
	Sel fin	0.03KG	
	Poivre gris moulu	0.01KG	
	Farine de sarrasin	5 KG	
	Cocktail de fruit de mer surg	10 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°99

IC

NB

# Crêpes aux pruneaux 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Lardons fumés Œuf entier liquide Pruneaux Farine sarrasin	10 kg 3 L 7 kg 5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°100

IC

NB

# Crêpe beurre de roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Beurre doux plaque	2 KG	
	Roquefort miettes	5 KG	
	Noix cerneaux	2 KG	
	Farine sarrasin	5 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
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°101

IC

NB

# Crêpe boudin et compote 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Boudin noir Œuf entier liquide Farine sarrasin Compote pommes 5/1	8 kg 3 L 5 kg 2 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°102

IC

NB

# Crêpe chorizo 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Chorizo supérieur	6 kg	
	Tomate	6 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Tomate pelée concassée 5/1	0.500kg	
	Ail haché	0.020kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu pur	0.010kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°103

IC

NB

# Crêpe crevettes et curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Crevette décortiquée	8 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Lait ½ écrémé	3 L	
	Beurre doux	0.5kg	
	Crème fraiche	3 L	
	Champignon de paris	7.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry	0.100kg	
	Piment Cayenne	0.005kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine type 55	0.500kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	Vin blanc cuisine	1L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°104

IC

NB

# Crêpes espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œufs entier liquide	3 L	
	Farine sarrasin	5 KG	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Chorizo	5 KG	
	Herbes de Provence	0.050kg	
	Oignon émincés	2 KG	
	Poivrons en dés	2 KG	
	Tomates 47/57	6 KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°105

IC

NB

# Crêpes créole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Boudin antillais Œufs entier liquide Farine de sarrasin Compote de pommes 5/1 Noix de coco râpée	6 KG 3 L 5 KG 2 U 0.100kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°106

IC

NB

# Crêpe saucisse 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Toulouse crue étuvée	7 kg	
	Tomate	6 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Tomate pelée 5/1	0.500kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°107

IC

NB

# Crêpe poulet champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Filet de poulet	13 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Beurre	0.500kg	
	Crème fraiche	3 L	
	Champignon de paris	7.500kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Persil haché	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	8 kg	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°108

IC

NB

# Crêpe paysanne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	10 kg	
	Tomate	6 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Emmental râpé	4 kg	
	Tomate pelée 5/1	0.500kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Oignons	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°109

IC

NB

# Crêpe parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	Champignon émincés	7.500kg	
	Emmental râpé	4 kg	
	Épaule DD	6 kg	
	Crème fraiche	2 L	
	Muscade moulue	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°110

IC

NB

# Crêpe orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Merguez	6 kg	
	Chorizo	6 kg	
	Tomate 47/57	6 kg	
	Oignons émincés	2 kg	
	Emmental râpé	2 kg	
	Tomate concassée 5/1	0.500kg	
	Œufs entier liquide	3 L	
	Ail haché	0.020kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°111

IC

NB

# Crêpe noix de saint jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Tomate	10 KG	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Tomate pelée 5/1	1 U	
	Saint jacques tassé	6 KG	
	Champignon de paris	7.500kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Huile d'olive	0.500L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Herbes de Provence	0.100kg	
	Farine de sarrasin	5 KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°112

IC

NB

# Crêpe jambon fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Emmental	3 KG	
	Crème fraîche	2 KG	
	Margarine	0.500kg	
	Crêpe jambon	15 KG	
	Sel fin	0.030kg	
	Muscade moulue	0.010kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Fond blanc volaille	0.350kg	
	Farine	0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°113

IC

NB

# Crêpe jambon cru 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Jambon d'auvergne Œuf entier liquide Emmental râpé Poivre gris moulu Farine de sarrasin	10 kg 3 L 4 kg 0.010kg 5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°114

IC

NB

# Crêpe jambon champignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Épaule cuite DDD	6 kg	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Lait ½ écrémé	5 L	
	Beurre doux	1 kg	
	Crème fraîche	2 L	
	Champignon de paris	7.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Muscade moulue	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°115

IC

NB

# Crêpe fromage de 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Chèvre	8 kg	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine sarrasin	5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°116

IC

NB

# Crêpe Indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	filet de poulet	13 kg	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	Beurre doux	0.500kg	
	Curry poudre	0.030kg	
	Fond blanc de volaille	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°117

IC

NB

# Crêpe forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Emmental râpé	4 kg	
	Beurre doux	0.500kg	
	Crème fraiche	3 L	
	Champignon de paris	15 kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Persil haché	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°118

IC

NB

# Calamar sauce poulette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Anneau de calamar	20 KG	
	Fond de volaille	0.500KG	
	Vin blanc	3 L	
	Crème fraiche épaisse	3 KG	
	Persil sachet	0.125KG	
	Farine	1 KG	
	Beurre	1 KG	
	Sel	0.030KG	
	Poivre	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°119

IC

NB

# Œuf Chimay

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Crème liquide	1 L	
	Œuf dur	300 U	
	Persil haché	0.250KG	
	échalote	1 KG	
	champignon de paris	1 KG	
	beurre	1 KG	
	farine	1 KG	
	lait	10 L	
	emmental	1 KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	muscade poudre	0.020KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°120

IC

NB

# Crépinette de lapin forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	12 kg	
	Champignon paris	2.500kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°121

IC

NB

# Panier tartiflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Panier tartiflette surg 120gr	100 U	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	100 U	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°122

IC

NB

# Crêpes au surimi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	Poireaux émincés	3 kg	
	Carottes râpés	1 kg	
	Surimi bâton	7 kg	
	Fumet de poisson	0.125kg	
	Crème fraîche	0.125 L	
	Beurre	0.500KG	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°123

IC

NB 100

# Magret de canard aux cerises

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Magret de canard	15kg	
	Cerise amarena	3bte	
	Fond de veau	2.5l	
	Vinaigre balsamique	0.5L	
	Miel	1.5kg	
	Sauce soja	1.5L	
	Sel/poivre	PM	
	Fleur de sel	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°124

IC

NB

# Crêpes mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de poulet	13 kg	
	Coriande botte	1 U	
	Œuf entier liquide	3 L	
	Mais doux 3/1	1 U	
	Ail haché	0.200KG	
	Oignon	2KG	
	Poivron rouge	2KG	
	Huile d'olive	0.5 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Sauce salsa mexicaine	0.250kg	
	Farine de sarrasin	5 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°125

IC

NB100

# Quasi de veau de 7 heures

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Quasi de veau	14kg	
	Carottes	2.5kg	
	Oignons	2.5kg	
	Gousse d'ail	0.2kg	
	Vin blanc	3l	
	Feuille de laurier	14 feu	
	Thym	1bouq	
	Huile d'olive	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°126

IC

NB100

# Curry de pois chiche lait de coco et 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pois chiche sec	7.5kg	
	Crème de coco	5l	
	Oignons	2.5kg	
	Tomate concassée	2 bte	
	Huile d'olive	1/2l	
	Curry	0.25kg	
	Cumin poudre	0.125kg	
	Ciboulette	2botte	
	Sel/poivre	Pm	
	Riz basmati pour accompagner	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°127

IC

NB

# Crêpe 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	3 L	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Saumon fumé	8 kg	
	Ciboulette	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine de sarrasin	5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°129

IC

NB

# Cuisse de canard aux airelles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de canard	30 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Groseille égrappée	1 kg	
	Sucre semoule	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vinaigre alcool	0.250L	
	Jus de canard rôti	0.250kg	
	Grand-marnier	0.250 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°130

IC

NB100

# Cuisse de canard confit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Cuisse de canard confit	35 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°131

IC

NB

# Cuisse de canard pékinoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de canard	30 kg	
	Concombre	5kg	
	Ciboulette botte	8 U	
	Beurre doux	2 kg	
	Sucre semoule	1 kg	
	Sel fin	0.30kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sauce soja	2 U	
	Jus de canard rôti	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°132

IC

NB

# Cuisse de dinde 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Cuisse dinde déjointe Miel toute fleurs Sel fin Poivre gris moulu Jus de poulet	30 kg 1kg 0.030kg 0.010kg 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°133

IC

NB

# Cuisse de dinde toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Cuisse de dinde déjointe Marinade toscane	30 kg 3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°134

IC

NB

# Cuisse de poulet 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	20 kg	
	Crème fraîche épaisse	1.500 L	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Cidre brut 75cl	4 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°135

IC

NB

# Cuisse de poulet au safran

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse poulet	25 kg	
	Jaune œuf liquide	1 L	
	Fromage blanc nature	5 L	
	Ciboulette	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Safran dosette	0.005kg	
	Thym branches	0.010kg	
	Fond blanc de volaille	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°136

IC

NB

# Cuisse de poulet aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Tomate pelée 5/1	3 U	
	Poivron rouge lanières	2.500kg	
	Poivron vert lanières	2.500kg	
	Persil haché	0.125kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de poulet	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°137

IC

NB

# Cuisse de poulet basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 KG	
	Tomate	8 KG	
	Concentré de tomate 5/1	0.333kg	
	Poivron mélange lanières	3 KG	
	Ail haché	0.300kg	
	Oignon cru	3 KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Piment Cayenne	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Jus de poulet rôti boîte	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°138

IC

NB

# Cuisse de poulet pamplemousse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Pomelos chair rose	2 kg	
	Carotte rondelle	5 kg	
	ciboulette	0.500kg	
	céleri branche émincé	5 kg	
	suprême de pamplemousse	5 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°139

IC

NB

# Curry d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté agneau épaule	20 kg	
	Banane	2 kg	
	Pomme golden	2 kg	
	Crème fraîche	1 L	
	Carotte crue	2 kg	
	Oignon cru	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry boite	0.200kg	
	Poivre blanc moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Jus d'agneau	0.250kg	
	Farine	0.800kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°140

IC

NB

# Curry de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de cabillaud	17 kg	
	Coriandre botte	5 U	
	Crème fraîche épaisse	1 L	
	Lait de coco 2/1	4 U	
	Ail haché	0.300kg	
	Oignon cru	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry boite	0.200kg	
	Piment Cayenne	0.005kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet poisson	0.250kg	
	Farine	0.500kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°141

IC

NB

# Curry de poulet madras

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 KG	
	Lait de coco 2/1	5 U	
	Oignons	4 kg	
	Pâte de curry	0.200kg	
	Curry poudre	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°142

IC

NB

# Curry de porc madras

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H . O</u> ↑ <u>P . C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de porc	20 kg	
	Carottes rondelles	2 kg	
	Poivrons rouges	1 kg	
	Tomate 47/57	3 kg	
	Oignons émincés	2 kg	
	Raisins secs	0.125kg	
	Curry	0.200kg	
	Crème fraîche	1 L	
	Huile colza	0.750L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	Farine	0.800Kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°143

IC

NB

# Darne de lieu 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tranche lieu noir	17 kg	
	Citron	3 kg	
	Beurre doux	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine	2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°144

IC

NB

# Filet de lieu noir fondue poireaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de lieu noir	15 KG	
	Crème fraîche épaisse	30KG	
	margarine	1 KG	
	poireaux	3 KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	fumet de poisson	0.250KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°145

IC

NB

# Dos d'églefin beurre d'anchois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Dos d'églefin	14 KG	
	beurre	3 KG	
	anchois mariné	0.500KG	
	ail	0.050KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°146

IC

NB

# Daurade Veracruz

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Piment vert	0.100kg	
	Tomate	6 kg	
	Dorade sebas	17 kg	
	Oignons	3 kg	
	Huile d'olive	1L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Câpres fines 2/1	1U	
	Olives vertes 5/1	1U	
	Pulco (jus de citron)	1U	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°147

IC

NB 100

# Burger végétarien (steak 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak de soja	100 uni	
	Pain burger	100uni	
	Tomate	3kg	
	Oignons rouges	2kg	
	Salade roquette	1 colis	
	Sauce barbecue	1kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°148

IC

NB

# Daurade au four

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Dorade grise éviscérée	30 kg	
	Fenouil	5 kg	
	Tomate	12 kg	
	Oignons	2 kg	
	Huile d'olive	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Herbes de Provence	0.020kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°149

IC

NB

# Dorade a l'aigre doux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Dorade filet	17 kg	
	Carotte bâtonnets	5 kg	
	Concombre	5 kg	
	Tomates	3 kg	
	Oignons émincés	3 kg	
	Sucre semoule	1 kg	
	Vinaigre de vin	0.750L	
	Sauce soja	0.250L	
	ketchup	0.250L	
	cognac	0.250L	
	huile d'olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°150

IC

NB

# Darne de saumon au lard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Poitrine porc	4 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Margarine	0.500kg	
	Saumon de l'atlantique	18 kg	
	Chou vert quartiers	20 kg	
	Huile d'olive	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Piment doux	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Estragon	0.100kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Farine	0.500kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°151

IC

NB

# Daube à l'ancienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Bourguignon	20 kg	
	Champignon de paris	5 kg	
	Petit oignon blanc	0.500kg	
	Carotte crue	2 kg	
	Oignon crue	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°152

IC

NB

# Rôti de veau à la crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	16 KG	
	Olive noire 5/1	1 boite	
	Citron vert	1 KG	
	Huile d'olive	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Yaourt à la grecque nature	20 U	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°153

IC

NB

# Filet de julienne américaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de julienne	17 kg	
	Crabe vert	3 kg	
	Tomate	3 kg	
	Concentré de tomate 5/1	0.166kg	
	Ail haché	0.050KG	
	Échalote haché	1.500KG	
	Carotte	1 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Piment Cayenne	0.010KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Bouquet garni	0.020KG	
	Estragon	0.020KG	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Sauce armoricaine	0.250kg	
	Farine	1 KG	
	Cognac dénaturé	0.330 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°154

IC

NB

# Filet de julienne a l'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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de julienne	17 kg	
	Aneth botte	5 U	
	Beurre doux	4 kg	
	Crème fraîche	2 L	
	Échalote	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	Ricard	0.250 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°155

IC

NB

# Filet de dinde 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Crème fraîche	2 L	
	Champignon de paris	2.500kg	
	Rôti de dinde	12 kg	
	huile	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°156

IC

NB

# Filet de dinde a l'espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Rôti de dinde	15 kg	
	Chorizo fort	2 kg	
	Méli-mélo de poivrons	2.500kg	
	Jus de veau	0.250kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Oignon émincé	2 kg	
	Piment de Cayenne	0.005kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	Épices paella	0.020kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°157

IC

NB

# Filet de dinde à la provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Tomate	12 kg	
	Tomate pelée concassée 5/1	2 U	
	Ail haché	0.200kg	
	Oignon cru	3 kg	
	Poivron vert lanières	2 kg	
	Huile d'olive	2 L	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Herbes de Provence	0.010kg	
	Thym branches	0.030kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°158

IC

NB

# Filet de daurade sauce vanille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Jaune d'œuf liquide	1 L	
	Beurre doux	3 KG	
	Crème fraîche	2 L	
	Échalote haché	1 KG	
	Huile d'olive	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vanille artificielle	0.100 L	
	Vin blanc cuisine	3 L	
	Filet de daurade	17 KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°159

IC

NB

# Filet de daurade beurre aneth

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Beurre doux	4 kg	
	Crème fraîche	2 L	
	Dorade sebas	18 kg	
	Échalote haché	1.500kg	
	Aneth frais	5 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	Ricard	0.250 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°160

IC

NB

# Filet de cabillaud duglere

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de cabillaud	17 kg	
	Tomate	10 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Crème fraîche	3 L	
	Concentré de tomate 5/1	0.250kg	
	Échalote haché	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°161

IC

NB

# Quiche aux deux saumons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Œuf coulé entier	15 L	
	Emmental râpé	5 KG	
	Crème liquide	20 L	
	Saumon frais	4 KG	
	Saumon fumé	3 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Fond de tarte diam 27	15 U	
	Poireaux		
	<b><u>Décoration :</u></b>	3 KG	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°162

IC

NB

Merguez

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Merguez 80G	16 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°163

IC

NB100

# Escalope de veau marsala

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	14kg	
	Champignons de paris	3kg	
	Beurre	0.5kg	
	Ail haché	0.2kg	
	Marsala	2l	
	Farine	1kg	
	Persil	1sachet	
	mascarpone	5kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

# Faux filet marchand de vin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Faux filet 160g mini	17 kg	
	Beurre doux	0.500kg	
	Échalote	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	6 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°165

IC

NB

# Faux filet béarnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Faux filet 160g mini Sauce béarnaise	17 kg 3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°166

IC

NB

# Faux filet bayaldi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Faux filet bœuf	15 kg	
	Aubergine allongée	3 kg	
	Courgette	3 kg	
	tomate	6 kg	
	oignon	1 kg	
	huile colza	2 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°167

IC

NB

# Fagotini au jambon cru

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Fagotini au jambon	15 kg	
	Parmesan râpé	1 kg	
	Beurre doux	1.500kg	
	Crème fraîche épaisse	5 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fond volaille lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°168

IC

NB

# Faux filet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Faux filet Sel fin Poivre gris moulu	17 kg 0.030kg 0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°169

IC

NB

# Escalope veau hachée sauce Bercy

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Beurre doux	1 kg	
	Margarine	1 kg	
	Escalope veau	12 kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	4 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°170

IC

NB

# Escalope de dinde indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	1 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.010kg	
	Curry	0.200kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Gingembre poudre	0.010kg	
	Farine	0.050kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	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°171

IC

NB

# Œufs brouillés herbes fines

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b>Composants :</b>		
	Œuf coulé entier	15 KG	
	Crème liquide	2.500KG	
	Beurre	1.250KG	
	Ciboulette botte	10 U	
	Cerfeuil botte	10 U	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<b>Décoration :</b>		
	Persil sachet	1 KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°172

IC

NB

# Escalope de dinde mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry	0.250kg	
	Jus veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°173

IC

NB

# Escalope de porc charcutière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de porc	15 kg	
	Concentré tomate 5/1	0.250kg	
	Échalote hachée	2 kg	
	Sel gros	0.030kg	
	Poivre mignonette	0.100kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Vinaigre vin	0.250 L	
	Cornichons 120-140 5/1	0.330kg	
	Jus de porc	0.166kg	
	Jus de veau lié	0.166kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°174

IC

NB

# Escalope de porc poêlée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope porc	15 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°175

IC

NB

# Escalope de poulet forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poulet	15 kg	
	Champignon de paris	2.500kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°176

IC

NB

# Escalope de veau 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Champignon de paris	3 kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°177

IC

NB

# Escalope de veau florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	<u>Composants :</u>		
↑	Escalope de veau	15 kg	
	Emmental râpé	2 kg	
	Lait ½ écrémé	6 L	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Margarine	0.500kg	
	Épinard branche	8 Kg	
	huile	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Muscade moulue	0.005kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine	0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°178

IC

NB

# Escalope de veau normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Champignon de paris	2 kg	
	huile	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°179

IC

NB

# Escalope de veau vallée d'auge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Pomme golden	2 kg	
	Crème fraîche épaisse	1.500 L	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Calvados dénaturé	0.250 L	
	Cidre brut 75cl	1 U	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°180

IC

NB

# Escalope de veau viennoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Citron	2 kg	
	Œuf entier liquide	2 L	
	Persil haché	0.500kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°181

IC

NB

# Escalope de volaille panée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Citron	2 kg	
	Œuf entier liquide	2 L	
	Huile colza	4 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Farine	2 kg	
	Chapelure	4 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°182

IC

NB

# Escalope de dinde halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Escalope dinde halal	14 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°183

IC

NB

# Escalope poulet a l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Filet de poulet	15 kg	
	Épaule cuite	2 kg	
	Lait ½ écrémé	2 L	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Champignon de paris	5 Kg	
	Petits pois doux	2 kg	
	Persil haché	0.250kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Estragon	0.030kg	
	Fond blanc de volaille	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°184

IC

NB

## Escalope de dinde aux haricots rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b>	<u>Composants :</u>		
<b>↑</b>	Escalope de dinde fraîche	15 kg	
	Haricots rouges	8 kg	
	Fond blanc de volaille	0.500kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Oignons entiers	3 kg	
	Poivron verts	2 kg	
	Ail haché	0.100kg	
	Huile d'olive	2 L	
	Tabasco	1U	
	Parmesan	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°185

IC

NB

# Escalope de dinde aux agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b>	<u>Composants :</u>		
<b>↑</b>	Escalope dinde	15 kg	
	Citron	1 kg	
	Citronnelle	2 U	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Suprême d'orange	3 kg	
	Suprême de pamplemousse	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Piment de Cayenne	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fond de volaille lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°186

IC

NB

# Escalope de dinde à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope dinde	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Champignon de paris	3 Kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°187

IC

NB

# Escalope de dinde à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope dinde	15 kg	
	Épaule cuite	2 kg	
	Lait	2 L	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Champignon de paris	5 Kg	
	Petit pois doux	2 kg	
	Persil haché	0.250kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Estragon	0.030kg	
	Fond blanc volaille	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°188

IC

NB

# Omelette portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	14 L	
	Tomate concassée 5/1	1 U	
	oignon	2.500KG	
	poivron lanière	2.500KG	
	ail	0.125KG	
	vin blanc cuisine	1 L	
	huile d'olive	0.500L	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°189

IC

NB

# Paupiette de veau forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Paupiette de veau surg	14 KG	
	ail	0.100KG	
	Huile colza	0.250 L	
	Fond de veau	0.500KG	
	vin blanc	1.500 L	
	échalotes	0.500KG	
	champignon entier surg	2.500KG	
	beurre	0.500KG	
	farine	0.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil sachet sv	1 U	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°190

IC

NB

# Paupiette de veau sauce normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Paupiette de veau surg	14 KG	
	Champignon émincé surg	2.500KG	
	Crème fraiche épaisse	5 KG	
	cidre	3 L	
	échalotes	0.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Persil sachet sv	1 U	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°191

IC

NB100

## Brochette d'agneau aux épices

### Idée sauce

- yaourt
- mayonnaise
- harissa
- sel

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Brochette d'agneau	16kg	
	Ail haché	0.2kg	
	Gingembre frais	0.5kg	
	Menthe fraîche	2bot	
	Paprika poudre	0.1kg	
	Cannelle poudre	0.1kg	
	Poivre noir	0.1kg	
	Graine de fenouil	0.1kg	
	Graine de coriandre	0.1kg	
	Graine de cumin	0.1kg	
	Huile d'olive	1.5l	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°192

IC

NB

# Endives au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Emmental râpé	2 kg	
	Lait	8 L	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Margarine	0.500kg	
	Endives	24 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Muscade moulue	0.010kg	
	Poivre blanc moulu	0.010kg	
	Farine	0.500kg	
	Jambon	9 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°193

IC

NB

# Émince veau au citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Romarin botte	1 U	
	Citron	3 kg	
	Petit oignon blanc	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Jus de citron Pulco	0.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°194

IC

NB

# Émincé de poulet tikka

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	P.C		
	<b><u>Composants :</u></b>		
	Escalope de poulet	15 kg	
	Noix de cajou	1 kg	
	Raisins secs	1 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Tomate	3 kg	
	Coriandre botte	4 U	
	Lait de coco 2/1	3 U	
	Ail haché	0.05 kg	
	Oignon émincé	2 kg	
	Huile colza	0.750 L	
	Curry en poudre	0.100kg	
	Raz el hannout	0.100kg	
	Gingembre	0.100kg	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°195

IC

NB

# Émincé de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé porc cru	15 kg	
	Margarine	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sucre semoule	4 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	Jus de citron Pulco	1 U	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°196

IC

NB

# Émincé de dinde aux noix de cajou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Émincé de cuisse de dinde	15 kg	
	Tomate	3 kg	
	Crème fraîche épaisse	1 L	
	Lait de coco 2/1	3 U	
	Ail haché	0.050kg	
	Oignon cru	1.500kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel gros	0.050kg	
	Coriandre	0.050kg	
	Curry	0.100kg	
	Épices paella	0.050kg	
	Raz el hannout	0.100kg	
	Gingembre poudre	0.100kg	
	Noix cajou	1 kg	
	Fond blanc volaille	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°197

IC

NB

# Émincé de dinde asiatique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Pomme de terre cubes	10 kg	
	Carotte émincé	5 kg	
	Sauce soja	1 L	
	Lait de coco 2/1	6 U	
	Sucre semoule	2 kg	
	Purée de piment	1 U	
	Huile colza	0.750 L	
	Coriandre botte	4 U	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Jus de citron	0.300 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°198

IC

NB

# Émincé de bœuf au paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé de bœuf cru	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Paprika	0.200kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Moutarde seau	1 kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Kronenbourg 33cl	5U	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°199

IC

NB

# Émincé de bœuf au 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Émincé de bœuf	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Gingembre poudre	0.200kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°200

IC

NB

# Émincé de bœuf a la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé de bœuf	15 kg	
	Tomate	4 kg	
	Oignons éminces	2 kg	
	Ail haché	0.3 kg	
	Tomate concentré 5/1	0.250kg	
	Citron vert	1 kg	
	Piment vert	0.500kg	
	Cumin	0.015kg	
	Ciboulette botte	3 U	
	Crème fraîche	1 L	
	Jus de veau	0.250kg	
	Méli-mélo de poivrons	1.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°201

IC

NB

# Émincé de bœuf strogonoff

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b>	<u>Composants :</u>		
<b>P.C</b>	Émincé de bœuf	15 kg	
	Oignons entier	3 kg	
	Champignons émincé	5 kg	
	Crème fraîche	2 L	
	Moutarde	1 kg	
	Jus de veau	0.250kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Persil haché	0.125kg	
	Aneth botte	2 U	
	Huile colza	2 L	
	Paprika	0.050KG	
	Tomate concentré 5/1	0.500KG	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°202

IC

NB

# Pizza 3 fromages

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Pâte à pizza surg Sauce tomate à pizza 5/1 emmental mozzarella chèvre buche romarin	17 P 1 boite 3 KG 3KG 3 KG 0.200KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°203

IC

NB

# Échine de porc demi-sel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Échine porc désossée	15 kg	
	Carotte	1 kg	
	oignon	1 kg	
	poireau blanc	1 kg	
	clous de girofle	0.005kg	
	poivre gris en grain	0.005kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°204

IC

NB

# Bergerette sauce 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>	100	A	B
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de bergerette	20 KG	
	Fond de volaille	0.500KG	
	Farine	1 KG	
	Beurre	1 KG	
	Persil sachet	0.125KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Oignon	0.200KG	
	Carotte	0.200KG	
	Vin blanc	0.250L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°205

IC

NB

# Sauté d'agneau façon tajine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés		Céleri		x
Œufs	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H .O</u>	<u>Composants :</u>		
<u>P.C</u>	Sauté d'agneau	16 KG	
	oignon	5 KG	
	tomate	5 KG	
	ail	0.300KG	
	huile d'olive	1 L	
	cumin poudre	0.060KG	
	cannelle poudre	0.060KG	
	piment poudre	0.060KG	
	gingembre poudre	0.060KG	
	abricot sec	1 KG	
	pruneaux	1 KG	
	raisin sec	1 KG	
	bouillon de volaille	0.500KG	
	coriandre botte	2 U	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	sel fin	0.030KG	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°206

IC

NB

# Émincé de bœuf au 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Émincé bœuf cru	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Gingembre poudre	0.200kg	
	Jus veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°207

IC

NB

# Émincé de bœuf au paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé bœuf cru	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Oignon cru entier	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Paprika doux	0.200kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Moutarde en seau	1 kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Kronenbourg 33 cl	5 U	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°208

IC

NB

# Émincé de dinde asiatique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Pomme de terre cube	10 kg	
	Carotte émincé	5 kg	
	Sauce soja	1 L	
	Lait de coco 2/1	6 U	
	Sucre semoule	2 kg	
	Purée de piment	1 U	
	Huile colza	0.750 L	
	Coriandre botte	4 U	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Jus de citron	0.300 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°209

IC

NB100

## Rôti de porc à la bière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	<u>Décoration :</u>		
	Rôti de porc	14kg	
	Gousse d'ail	0.3kg	
	Thym	2 bouq	
	Baie de genièvre	0.06kg	
	Bière	3l	
	Huile de colza	1l	
	Sel/poivre	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°210

IC

NB

# Émincé de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Émincé porc cru	15 kg	
	Margarine	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sucre semoule	4 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus porc	0.250kg	
	Jus citron (pulco)	1 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°211

IC

NB

# Poivron farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Poivron farci surg	16 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°212

IC

NB

# Émincé veau au citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Escalope veau	15 kg	
	Romarin botte	1 U	
	Citron vert	3 Kg	
	Oignon grelot	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Jus de citron Pulco	0.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°213

IC

NB

# Sauté de veau marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Veau épaule morceaux	16 KG	
	Oignon	2 KG	
	Ail	0.200KG	
	Thym/laurier sachet	1 U	
	Fond de veau	0.500KG	
	Tomate concassée bte 5/1	2 U	
	Tomate concentré bte 5/1	0.500KG	
	Vin blanc	2 L	
	Farine	1 KG	
	Champignon émincé surg	10 KG	
	Oignon grelot	5 KG	
	Gros sel	0.040KG	
	Beurre	1 KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Tranche de pain de mie grillée	100U	
	Persil sachet	0.125KG	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°214

IC

NB

# Tortellini carné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pate tortellini carne	15 KG	
	Poivron rouge	1.200KG	
	Oignon	2.500KG	
	Concentré de tomate 5/1	1 U	
	Fond brun lié	0.500KG	
	Crème fraiche épaisse	1.500KG	
	Huile colza	0.500L	
	Sel	0.030KG	
	Poivre	0.030KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Poivron rouge rondelle		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°215

IC

NB 100

# Travers de porc 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Travers de porc		18 Kg
	Oignon		1 Kg
	Baies de genièvre		20 g
	Thym		20 g
	Clou de girofle		20 g
	Gros sel		500 g
	Sauce soja		1.5 L
	Miel		1 Kg
	Poivre		10 g
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°216

IC

NB

# Travers de porc sauce BBQ

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100		A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>			
	Travers de porc		19 KG	
	Ketchup		0.500KG	
	Échalote		0.250KG	
	Vinaigre		0.010L	
	Cognac		0.050L	
	Sel		0.030KG	
	Poivre		0.030KG	
	Moutarde		0.300KG	
	<u>Décoration :</u>			

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°217

IC

NB

# Tortilla pdt oignon poivron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	12 L	
	Pdt lamelles	15 KG	
	Oignon émincé surg	5KG	
	Huile olive	0.500L	
	Sel	0.030KG	
	poivre	0.030KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°218

IC

NB 100

# Tournedos de dinde louisane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	P.C		
	<b>Composants :</b>		
	Tournedos de dinde		100 p
	Oignon		1 Kg
	Ail		500 g
	Poivron rouge		1 Kg
	Tomates concassées		1 Kg
	Beurre		200 g
	Piment de Cayenne		20 g
	Thym, origan		20 g
	Sel et poivre		20 g
	Noix de pécan		1 Kg
	<b><u>Décoration :</u></b>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°219

IC

NB

# Tarte aux poireaux surg

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Tarte aux poireaux surg	0.200Gr	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°220

IC

NB100

# Filet d'esturgeon au beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet d'esturgeon	14kg	
	Beurre	2.5kg	
	Echalotte ciselée	1.5kg	
	Vin blanc	2l	
	Vinaigre blanc	1l	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°221

IC

NB 100

# Quenelle de brochet Nantua

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Quenelle de brochet	24 kg	
	Béchamel	2l	
	Crème fraîche liquide	1/5l	
	Bisque de homard	1 Bte	
	 <u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°222

IC

NB

# Confit d'échalotes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	échalotes	2 KG	
	vin blanc	0.050 L	
	beurre	0.250KG	
	sucre	0.006KG	
	sel fin	0.002KG	
	poivre gris moulu	0.002KG	
	 <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		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°223

IC

NB

# Feuilleté saumon 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>	100	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuilleté saumon oseille	100 U	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°224

IC

NB

# Pintade rôtie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	pintade	25 KG	
	Huile colza	0.250L	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	jus de poulet	0.500KG	
	thym/laurier	1 U	
	carottes	1 KG	
	oignons	1KG	
	vin blanc cuisine	0.250L	
	<u>Décoration :</u>		

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

0

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°225

IC

NB

## Burger de veau à l'emmental 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Burger de veau surg emmental tomate huile d'olive sel fin poivre gris moulu	12 KG 2.500KG 5 KG 0.500L 0.030KG 0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°226

IC

NB

# Œuf mollet florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Œuf poché	300 U	
	Lait en poudre	2.500KG	
	farine	1KG	
	beurre	1KG	
	noix de muscade	0.005KG	
	crème fraîche épaisse	1KG	
	épinards	20KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°227

IC

NB

# Rôti de bœuf à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti de bœuf	15 KG	
	Crème fraîche épaisse	2 KG	
	échalotes	1 KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	jus de porc	0.250KG	
	vin blanc cuisine	2 L	
	estragon	0.050KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°228

IC

NB

# Œuf meurette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf poché	300 U	
	champignon	3 KG	
	oignon grelot	2.500KG	
	poitrine fumée	2.500KG	
	vin rouge cuisine	5 L	
	fond brun lié	0.500KG	
	sel fin	0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
	thym/laurier sachet	1 U	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°229

IC

NB

# Moules 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	moule	30 KG	
	oignon	5 KG	
	vin blanc cuisine	1.500L	
	crème fraîche épaisse	2 KG	
	persil ss vide	1 U	
	sel fin	0.030KG	
	poivre blanc moulu	0.030KG	
	thym/laurier sachet	1 U	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°230

IC

NB

## Cuisse de pintade au chou de choucroute

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Cuisse de pintade	20 KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Huile colza	0.100L	
	Chou de choucroute	25 KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°231

IC

NB

# Navarin d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Sauté d'agneau 160gr	16 KG	
	Huile colza	0.250L	
	Farine	0.500KG	
	Tomate concentré bte 5/1	0.500KG	
	Oignon	0.400KG	
	Ail surg	0.250KG	
	Bouquet garni sachet	1 U	
	Beurre	0.500KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°232

IC

NB

# Croque-monsieur jambon blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pain de mie tranche	200 U	
	Farine	0.500KG	
	Beurre	0.500KG	
	Lait en poudre	0.500KG	
	Emmental râpé	1 KG	
	Jambon blanc	9 KG	
	Noix de muscade	0.030KG	
	Sel fin	0.010KG	
	Poivre gris moulu	0.030KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Tomate rondelle	100 U	
	Emmental râpé	1 KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°233

IC

NB

# Boulettes de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Boulettes viande hachée	15 KG	
	Sel fin		
	Poivre gris moulu	0.030KG	
	Huile colza	0.010KG	
	Herbes à griller	0.250 L	
		0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°234

IC

NB

# Anneau de calamar provençal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Anneau de calamar	20 KG	
	Fumet de poisson	0.250KG	
	Oignon émincé surg	2.500KG	
	Poivron lanière surg	2.500KG	
	Tomate concentrée 5/1	¼ BTE	
	Tomate concassée 5/1	1 BTE	
	Huile d'olive	0.500L	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	Olive noire entière 5/1	0.200KG	
	Herbes à griller	0.010KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		
	Basilic botte	1 U	
	Persil sachet	1 U	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°235

IC

NB

# Sauce 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>	100	A	B
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Bleu bloc	0.500KG	
	Fond de veau lié	0.300KG	
	Crème liquide	2 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Persil sachet	1 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°236

IC

NB

# Paupiette de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Paupiette de lapin surg	14 KG	
	Fond de veau lié	0.300KG	
	Échalote	0.300KG	
	Champignon émincé surg	2.500KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°237

IC

NB

# Nems/samoussas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

**Réutilisable****Des restes**

H .O ↑ P.C

**Composition pour portion :****100****Composants :**

nems

samoussas

**Calibre****A**

5 KG

10.100KG

**Calibre****B****Décoration :**

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x
Soja	x	Lupin		x
lait	x	Mollusque		x

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°238

IC

NB

# Quiche courgette 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	4 L	
	Emmental râpé	3 KG	
	Lait ½ écrémé	8 L	
	Crème fraîche épaisse	4 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	Fond de pâte Brisé	17 U	
	Courgette	10 KG	
	chèvre	3 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°239

IC

NB

# Panier ricotta épinard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Panier ricotta épinard	11 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°240

IC

NB100

# Sauté de veau safrané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	16kg	
	Oignons	2.5kg	
	Gousses d'ail	0.2kg	
	Carotte	2kg	
	Bouquet garni	2unit	
	Huile d'olive	1l	
	Safran	0.04kg	
	Piment poudre	0.04kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°241

IC

NB

## Assiette froide

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Roti de porc Salade Carotte râpée Pdt cube	15 KG 100 feui 2 KG 1 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°242

IC

NB

# Rissolette de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u> Rissolette de veau panée surg	12 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°243

IC

NB

# Filet lieu noir aux agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H. O</u> ↑	<u>Composants :</u>		
<u>P.C</u>	Filet de lieu noir	15 KG	
	Fumet de poisson	0.300KG	
	Sel	0.030KG	
	Poivre	0.030KG	
	Farine	1 KG	
	Segment pamplemousse 3/1	1 U	
	Segment clémentine 3/1	1 U	
	Beurre	1 KG	
	Jus de citron	0.500L	
	Jus orange	2 L	
	noilly prat	0.250L	
	<u>Décoration :</u>		
	Citron vert rondelle	100 U	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°244

IC

NB100

# Filet de poisson sauce abricot

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson blanc	14kg	
	Abricots secs	3kg	
	Ciboulette	2bot	
	Jus d'orange	1l	
	Mignonette	0.05kg	
	Miel	0.5kg	
	Huile d'olive	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°245

IC

NB

# Paupiette 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Paupiette pêcheur	<b>12 KG</b>	
	Fumet de poisson	<b>0.200KG</b>	
	crevette	<b>2 KG</b>	
	moule	<b>2 KG</b>	
	champignon entier surg	<b>5 KG</b>	
	vin blanc	<b>1 L</b>	
	crème fraiche épaisse	<b>2 KG</b>	
	sel	<b>0.030KG</b>	
	poivre	<b>0.030KG</b>	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°246

IC

NB100

# Escalope de dinde à la 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	14kg	
	Echalotte	2kg	
	Poivrons rouges et verts	2.5kg	
	Curry poudre	0.2kg	
	Lait de coco	5l	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°247

IC

NB 100

# Lapin aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de lapin	14kg	
	Lardon	2kg	
	Champignon de paris	3kg	
	Pruneaux	2.5kg	
	Moutarde	1kg	
	Oignons	2.5kg	
	Gousse d'ail	0.2kg	
	Poivre	Pm	
	Baies roses	Pm	
	Beurre	1kg	
	Farine	1kg	
	Vin blanc	2l	
	Huile d'olive	1l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°248

IC

NB

# Boulette porc forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Boulette porc s/v	<b>18 kg</b>	
	Champignons mélangés	<b>5 kg</b>	
	Fond de veau lié	<b>0.500kg</b>	
	Madère	<b>0.25 cl</b>	
	Crème fraiche épaisse	<b>1 kg</b>	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°249

IC

NB

# Raie 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Fumet de poisson	0.500KG	
	Chou vert braisé	2.500KG	
	Carotte	1.500KG	
	Oignon	1.500KG	
	Raie	22 KG	
	Beurre	1 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°250

IC

NB

# Saucisse de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Saucisse de lapin	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°251

IC

NB

# Moules au roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Moule	25 KG	
	Échalotes	1 KG	
	Crème fraiche épaisse	1 KG	
	Roquefort	0.750KG	
	Beurre	0.500KG	
	Vin blanc	0.500L	
	Poivre blanc	0.030KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°252

IC

NB

# Tête de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Tête de veau	20 KG	
	Farine	1 KG	
	Citron	4 KG	
	Carotte	0.500KG	
	Oignon	0.750KG	
	Clou de girofle	0.030KG	
	Poivre grain	0.040KG	
	Poireau	0.500KG	
	Sel	0.030KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°253

IC

NB 100

# Aumonière de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brick Poêlé de poisson gourmande (moule saumon colin lieu crevette) espri restauration	100uni 14kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°236

IC

NB100

# Paupiette de 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>	100	A	B
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Paupiette de lapin surg	14 KG	
	Jus de volaille	0.300KG	
	Échalote	0.300KG	
	Champignon émincé surg	2.500KG	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°255

IC

NB

# Filet de julienne germes soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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	x	Lupin		
Lait	x	Mollusque		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de julienne	17 kg	
	Germe de soja	5 kg	
	Ciboulette botte	8 U	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	Margarine	2 kg	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Coriandre	0.100kg	
	Piment de Cayenne	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°256

IC

NB

# Filet de lieu 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de lieu noir	17 kg	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Echalote hachée	1 kg	
	Oseille	3 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.166kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°257

IC

NB

# Filet de lieu beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de lieu noir	17 kg	
	Beurre doux	4 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 kg	
	Echalote hachée	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°258

IC

NB

# Filet de lieu des iles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de lieu noir	17 kg	
	Crème fraiche épaisse	1 L	
	margarine	0.500kg	
	bambou pousse bte 3/1	2 U	
	sel fin	0.030kg	
	piment de Cayenne	0.010kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	farine	0.500kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°259

IC

NB

# Filet de lingue dieppoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de lingue	17 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Crevette décortiquée	1.500kg	
	Moule décoquillée	1.500kg	
	Champignon de paris	2.250kg	
	Echalote hachée	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°260

IC

NB

# Raviole chèvre figue

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Raviole chèvre figue Huile olive Herbes fines botte Julienne de légumes Sel Poivre Bouillon de légumes		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°261

IC

NB

# Steak 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>	100	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak soja	10 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°262

IC

NB

# Filet de lotte à la vanille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>	<b>1 kg</b>	
	Jaune d'œuf liquide	<b>3 kg</b>	
	Beurre doux	<b>2 L</b>	
	Lotte	<b>15 kg</b>	
	Échalote hachée	<b>1 kg</b>	
	Huile olive	<b>1 L</b>	
	Sel fin	<b>0.030kg</b>	
	Poivre blanc moulu	<b>0.010kg</b>	
	Vanille artificielle	<b>0.100 L</b>	
	Vin blanc cuisine	<b>3 L</b>	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°263

IC

NB

# Filet de mérrou algérienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		x
Œufs	x	Moutarde		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de mérrou	18 kg	
	Fenouil	5 kg	
	Tomate	12 kg	
	Ail haché	0.100kg	
	Oignon	2 kg	
	Poivron vert cube	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Coriandre	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Safran	0.005kg	
	Fumet de poisson	0.350kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°264

IC

NB

# Filet de perche basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de perche	17 kg	
	Tomate	12 kg	
	Ail haché	0.100kg	
	Oignon	2 kg	
	Poivron vert	4 kg	
	Huile olive	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°265

IC

NB 100

# Poivron farci au thon et riz



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Poivron rouge et vert	100unit	
	Riz long grain	2.5kg	
	Thon poche	2.5kg	
	Oignons	2kg	
	Tomate	2.5kg	
	Crème fraîche épaisse	5kg	
	Huile d'olive	1l	
	Sel/poivre	Pm	
	Olive noire	0.5kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°266

IC

NB 100

# Croque végé chèvre pesto épinard noisette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Tranche de pain de mie	200unit	
	Chèvre bûche	4kg	
	Pesto	1kg	
	Epinards surg	4kg	
	Noisettes	1kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°267

IC

NB

# Filet de perche beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de perche	17 kg	
	Beurre doux	4 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Echalote hachée	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°268

IC

NB

# Filet de perche beurre safrané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de perche	17 kg	
	Beurre doux	4 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Echalote hachée	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Safran	0.003kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°269

IC

NB

# Filet de poisson meunière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Citron	2 kg	
	Beurre doux	2 kg	
	Filet de poisson préfrit	13 kg	
	Persil haché	0.500kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°270

IC

NB

# Filet de porc à la moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Filet mignon de porc	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	1 L	
	Carotte	2 kg	
	Oignon	2 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Laurier	0.010kg	
	Thym	0.010kg	
	Moutarde	1 kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°271

IC

NB

# Filet de poulet à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poulet	13 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Echalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	estragon	0.050kg	
	jus de poulet	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		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°272

IC

NB

# Filet de rouget au basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Tomate	12 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Tomate pelée concassée bte 5/1	2 U	
	Filet de rouget	17 kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Basilic	0.100kg	
	Huile olive	2 L	
	Sucre semoule	0.250kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°273

IC

NB

# Filet de truite au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de truite	17 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Echalote hachée	0.500kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Poivre mignonnette	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Vinaigre de cidre	1 L	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Cidre brut	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°274

IC

NB

# Filet de truite aux amandes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de truite	17 kg	
	Citron	5 kg	
	Beurre doux	3 kg	
	Persil haché	0.250kg	
	Huile colza	5 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Amandes effilées	2 kg	
	Farine	3 kg	
	Jus de citron	0.250 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°275

IC

NB

# FILET DE VIVANNEAU LAIT 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de vivanneau	18 kg	
	Coriandre botte	2 U	
	Lait de coco	4 U	
	Echalote hachée	2 kg	
	Huile arachide	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Curry	0.500kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°276

IC

NB

# Filet mignon aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet mignon de porc	15 kg	
	Olive noire rondelle bte 3/1	1 U	
	Carotte rondelle	5 kg	
	Oignon grelot	2.500kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Persil haché	0.125kg	
	Huile olive	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Gingembre poudre	0.020kg	
	Pruneaux Agen	5 kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°277

IC

NB

# Patate douce rôtie yaourt miel 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Patate douce	20kg	
	Yaourt nature	80 unit	
	Miel	2kg	
	Cerneaux de noix hachés	1.5kg	
	Persil haché	1 saché	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°278

IC

NB100

# Cheesecake au thym et 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>		A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Crackers type wasa	1.5kg	
	beurres	700g	
	ricotta	2kg	
	fromages frais (Philadelphia)	2.5	
	oeuf	23 u	
	courgette	3kg	
	huile d'olive	7 C.A.S	
	thym	1 botte	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°279

IC

NB

# 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	6 kg	
	Crème fraiche épaisse	7 L	
	Fond de pizza	100 U	
	oignon	10 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°280

IC

NB

# Foie de veau persillade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Foie de veau	13 kg	
	Ail haché	0.500kg	
	Persil haché	0.500kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°281

IC

NB

# Fricassé de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	18 kg	
	Crème fraîche épaisse	1.500L	
	Champignon de paris	4 kg	
	Ail haché	0.300kg	
	Carotte	1 kg	
	Oignon	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Farine	1.500kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°282

IC

NB

# Fricassé de dinde à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		x
Crustacés	x	Céleri		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	18 kg	
	tomate	4 kg	
	concentré de tomate 5/1	0.250kg	
	ail haché	0.300kg	
	oignon	1.500kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fond brun lié	0.025kg	
	farine	1.500kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	méli-mélo de poivrons	2.500kg	
	raisin sec blond	0.500kg	
	amande effilée	0.250kg	
	piment de Cayenne	0.015kg	
	jus de veau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°283

IC

NB

# Fricassé de dinde tandoori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	20 kg	
	Ratatouille	5 kg	
	Oignon grelot	2.500kg	
	Échalote	0.500kg	
	Fond de volaille	0.250kg	
	Tandoori poudre	8 kg	
	Huile olive	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fromage blanc	5 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°284

IC

NB

# Fricassée de veau aux 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	18 kg	
	Crème fraîche épaisse	3 L	
	Asperge verte	5 kg	
	Champignon de paris	5 kg	
	carotte	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	3 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°285

IC

NB

# Galette de sarrasin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Œuf entier liquide Sel fin Farine de sarrasin	3 L 0.030kg 5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°286

IC

NB100

# Tomates farcies végétal

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>		
	Tomates à farcir	6kg	
	Soja bloc	500g	
	Bouillon de légumes	0.025g	
	Moutarde	5 C.A.S	
	Oignon	0.5kg	
	Ail	0.200g	
	Brunoise de légumes	1kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Herbe fraiche		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°287

IC

NB

# Gigot d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Gigot d'agneau	15 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus d'agneau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°288

IC

NB

# Gigot d'agneau à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Gigot d'agneau	15 kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Menthe botte	5 U	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	romarin	1 kg	
	thym	0.020kg	
	vinaigre alcool coloré	0.500L	
	jus d'agneau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°289

IC

NB

# Gigot d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Gigot d'agneau	15 kg	
	Ail haché	0.400kg	
	carotte	1.500kg	
	oignon	1.500kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	herbes de Provence	0.050kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°290

IC

NB

# Gigot d'agneau beurre 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Gigot d'agneau	15 kg	
	Beurre doux	1.500kg	
	Ail haché	0.100kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°291

IC

NB

# Agneau 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti d'agneau	15 kg	
	Ail haché	0.100kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	jus d'agneau	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°292

IC

NB

# Gigot d'agneau toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Gigot d'agneau Marinade toscane	15 kg 3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°293

IC

NB

# Goulasch

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	bourguignon	20 kg	
	margarine	1 kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	paprika	0.100kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	farine	1 kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°294

IC

NB

# Filet de poisson chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson blanc	15 KG	
	Brunoise provençale	5KG	
	Ail	0.200KG	
	Chorizo (en dés)	1 KG	
	Huile olive	0.500L	
	Jus de citron	0.150L	
	Persil ss vide	1 U	
	Ciboulette botte	1 U	
	Cerfeuil botte	1 U	
	 <u>Décoration :</u>		
	Vinaigrette aux herbes		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°295

IC

NB

# Colombo 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 KG	
	Oignon	2.500KG	
	Carotte	2 KG	
	Céleri	0.500KG	
	Tomate concassée	0.500KG	
	Aubergine grillée (surg)	2 KG	
	Bouillon de volaille	0.250KG	
	Jus de citron	0.250L	
	Poudre de colombo	0.100KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°296

IC

NB

# Cœur de bœuf persillé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Tranche de cœur	14 KG	
	échalote	1 KG	
	persil ss vide	1 U	
	vinaigre de xérès	0.250L	
	beurre	0.250KG	
	sel	0.030KG	
	poivre	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°297

IC

NB

# Gratin de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Emmental râpé	2 kg	
	Beurre doux	2 kg	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	Noix de st jacques	15 kg	
	Champignon de paris	5 kg	
	épinard	15 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°298

IC

NB

# Gratin de poisson lit épinards

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de cabillaud	12 kg	
	Emmental râpé	2 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 l	
	Crevette décortiquée	3 kg	
	Moule décoquillée	3 kg	
	Epinard	15 kg	
	Echalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	Sauce armoricaine	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°299

IC

NB

# Hachis Parmentier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Bœuf ou canard	13 kg	
	Emmental râpé	2 kg	
	lait ½ écrémé	8 L	
	crème fraiche épaisse	3 L	
	margarine	2 kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	2 kg	
	poireau	1 kg	
	sel fin	0.030kg	
	muscade moulue	0.010kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	purée pdt flocons	6 kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°300

IC

NB

# Haddock 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de lieu façon haddock	17 kg	
	Lait ½ écrémé	5 L	
	Crème fraîche épaisse	5 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fumet de poisson	0.250kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°301

IC

NB

# Morue portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Morue	15 KG	
	Oignon	2.500KG	
	Poisson mélangé	2.500KG	
	Tomate pelée 5/1	3 U	
	Vin blanc	1.500L	
	Huile olive	1.500L	
	Thym laurier	1 U	
	Ail	0.500KG	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°302

IC

NB

# Blanquette veau ancienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	16 KG	
	Bouillon de volaille	0.500KG	
	poireau	0.200KG	
	carotte	0.200KG	
	oignon	0.350KG	
	jus de citron	0.010L	
	thym laurier	1 U	
	oignons grelots	2.500KG	
	champignon entier surg	5 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°303

IC

NB

# Gnocchi aux épinard tomates confites 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>	<u>Composants :</u>	A	B
H .O    P.C			
	Gnocchi	16kg	
	Fenouil	3kg	
	Pousses d'épinard	3kg	
	Olives noir dénoyautées	1kg	
	Tomates confites	750g	
	Crèmes liquides	1.5L	
	Bouillon de légumes	0.500g	
	Parmesan	500g	
	Fromages râpée végétal	1kg	
	Piment d'Espelette	1 C.A.S	
	Huile d'olive	0.20cl	
	<u>Décoration :</u>		
	Pousse d'épinard fraiche		
	Herbe fraiche		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°304

IC

NB

# Burger à l'indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de dinde émincé	12.500kg	
	Bun's	100 U	
	cheddar	2 kg	
	mayonnaise	0.500kg	
	batavia	2 kg	
	crème fraiche	1 L	
	tomate	2 kg	
	basilic	0.600kg	
	ail haché	0.600kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°305

IC

NB

# jambalaya

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	15 kg	
	Epaule cuite	2 kg	
	Montbéliard crue	6 kg	
	Crevette décortiquée	2 kg	
	tomate	6 kg	
	fruits de mer cocktail	6 kg	
	ail haché	0.500kg	
	oignon	1 kg	
	poivron vert	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	piment de Cayenne	0.010kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	riz long	5 kg	
	fond de volaille	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°306

IC

NB

# Jambon ½ sel porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Jambon de porc	16 kg	
	Echalote hachée	2 kg	
	Carotte	1 kg	
	Poireau	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Porto dénaturé	1 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°307

IC

NB

# Jambon ½ sel sauce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jambon de porc	16 kg	
	Champignon de paris	2.500kg	
	Echalote hachée	1 kg	
	carotte	2 kg	
	poireau	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	madère dénaturé	1 L	
	vin blanc cuisine	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°308

IC

NB

# Jambon à l'américaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Jambon de porc	16 kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	poireau	2 kg	
	sucré semoule	0.500kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	moutarde	0.100kg	
	dattes	1.500kg	
	figues	1.500kg	
	pruneau d'Agen	1.500kg	
	porto dénaturé	1 L	
	cidre brut	0.750 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°309

IC

NB

# Jambon braisé sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Jambon de porc	12 kg	
	margarine	0.500kg	
	champignon de paris	2 kg	
	échalote hachée	0.500kg	
	persil haché	0.200kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	jus de rôti de porc	0.500kg	
	madère dénaturé	1 L	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°310

IC

NB

# Poisson pina colada

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Filet poisson blanc	15 KG	
	Noix de coco râpé	0.300KG	
	Lait coco	2 L	
	Citron vert jus	0.500L	
	Jus ananas	1.500L	
	Ananas morceaux bte 3/1	1 U	
	Oignon blanc frais	3 bottes	
	<b><u>Décoration :</u></b>		
	Tige oignon blanc		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°311

IC

NB

# Jambon vendéen sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Jambon vendéen	12 kg	
	Champignon de paris	2.500kg	
	Echalote hachée	2 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Madère dénaturé	1 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°312

IC

NB

# Jambonneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Jambonneau	18 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°313

IC

NB

# Steak fromager

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Steak fromager	10 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°314

IC

NB

# Jarret de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Jarretons de porc	40 kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	poireau	2 kg	
	poivre gris grain	0.100kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	vin blanc cuisine	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°315

IC

NB

# Jarret de veau bourgeoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Osso bucco de veau	22 kg	
	Carotte bâtonnet	5 kg	
	Oignon grelot	2.500kg	
	Lardons fumés	3 kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Huile arachide	2 L	
	Persil haché	0.125kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	farine	1.500kg	
	fond brun	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°316

IC

NB100

# Foie de génisse aux cassis

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Tranche de foie	14 KG	
	Baies de cassis surg	1KG	
	Crème de cassis	0.500L	
	Vinaigre de framboise	0.250L	
	Fond de veau	1 U	
	Cognac	0.100L	
	Vin rouge cuisine	5 L	
	Poivre mignonette	0.100KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°317

IC

NB100

# Magret de canard poivre 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Magret canard	13 kg	
	Fond de veau	1 U	
	Cognac	0.250L	
	Poivre vert bte 4/4	1 U	
	Crème fraiche épaisse	1 KG	
	Carotte	0.200KG	
	Oignon	0.200KG	
	Céleri branche	0.050KG	
	Poireaux	0.100KG	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°318

IC

NB

# Kebab

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Tomate	3 kg	
	Kebab veau dinde lamelles	16 kg	
	Oignons	2 kg	
	Batavia	3 kg	
	Sauce pitta blanche	5 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°319

IC

NB

# King burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ▲    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.500kg	
	oignon	2 kg	
	cheddar	2 kg	
	batavia	2 kg	
	tomate	5 kg	
	bun's	100 U	
	sce harissa/ketchup	1 L	
	cornichon aigre doux	0.750kg	
	poivron vert en dés	0.125kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°320

IC

NB

# Bœuf marocaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de bœuf	<b>16 KG</b>	
	Fond brun	<b>0.500KG</b>	
	Tomate pelée 5/1	<b>3 U</b>	
	Poivron lanière surg	<b>2.500KG</b>	
	Pois chiche 3/1	<b>2 U</b>	
	Cumin	<b>0.002KG</b>	
	Cayenne	<b>0.001KG</b>	
	spigol	<b>0.001KG</b>	
	Sel gros	<b>0.010KG</b>	
	Tomate concentré 5/1	<b>1 U</b>	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°321

IC

NB

# Langue de bœuf sce piquante

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Concentré de tomate	0.250kg	
	Langue de bœuf	15 kg	
	Echalote hachée	0.300kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	1 kg	
	poireau	2 kg	
	sel gros	0.300kg	
	poivre gris grain	0.050kg	
	poivre mignonnette concassé	0.050kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	cornichon	0.500kg	
	vinaigre d'alcool coloré	0.250L	
	fond brun lié	0.350kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°322

IC

NB

# Lapin à la marocaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Abricot sec	2 kg	
	Coriandre moulue	0.010kg	
	Cumin	0.020kg	
	Figues séchées	1 kg	
	Graine de sésame	0.200kg	
	Huile olive	1 L	
	Lapin entier	25 kg	
	Oignon	3 kg	
	Persil haché	0.125kg	
	Piment moulu	0.005kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°323

IC

NB

# Lapin 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 kg	
	Crème fraiche épaisse	5 L	
	Ail haché	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	estragon	0.200kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°324

IC

NB

# Lapin à la moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	moutarde	0.100kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°325

IC

NB

# Lapin aux champignons noirs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 kg	
	Ciboulette botte	10 U	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	poireau	2 kg	
	huile arachide	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	sauce soja	1 L	
	champignons noirs séchés	0.400kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°327

IC

NB

# Lapin en gibelotte

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 kg	
	Champignon de paris	5 kg	
	Echalote hachée	1 kg	
	Carotte	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°328

IC

NB

# Lasagne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Lasagne bolognaise	30 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X
lait	X	Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°329

IC

NB

# Œufs pochés baltique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf mollet	200 U	
	Saumon fumé tranchette	2 KG	
	Crème fraiche épaisse	2 KG	
	Ciboulette botte	1 U	
	Jus de citron	0.500L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°330

IC

NB

# Tourte forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Feilletage plaque	7 U	
	Farce de volaille	10KG	
	Champignon mélange forestier	5 KG	
	Échalote	1KG	
	Œuf coulé entier	3L	
	Persil ss vide	3 U	
	Ail haché	0.300KG	
	Crème liquide	2 L	
	Cognac	0.030L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°331

IC

NB

# Longe de porc 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Echine de porc Jus de porc	12 kg 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
Gluten		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°332

IC

NB

# Longe de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti de veau carré	15 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°333

IC

NB

# Longe de veau au fromage blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti de veau carré	15 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	Fromage blanc	2.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Paprika	0.200kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°334

IC

NB

# Longe de veau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti de veau carré	15 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Herbes de Provence	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°335

IC

NB

# Longe de veau aux carottes/olives

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Rôti de veau	15 kg	
	Tomate	6 kg	
	Olive noire	2 kg	
	Carotte rondelle	3 kg	
	Oignon	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°336

IC

NB

# Emincé de lapin mariné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Emincé de lapin Huile olive paprika	15 KG 0.500L 0.030KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°337

IC

NB

# Chipolata jurassienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Chipolata jurassienne	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°338

IC

NB

# Langue de bœuf sce gribiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑	<u>Composants :</u>		
<b>P.C</b>	Vinaigrette	<b>5 L</b>	
	Œuf dur	<b>20 U</b>	
	Cornichon 5/1	<b>1 U</b>	
	Câpres 4/4	<b>1 U</b>	
	Persil ss vide	<b>2 U</b>	
	Estragon botte	<b>2 U</b>	
	Sel gros	<b>0.500KG</b>	
	Langue de bœuf	<b>12 KG</b>	
	Carotte	<b>1.500KG</b>	
	Oignon	<b>1.500KG</b>	
	Poireau	<b>1 KG</b>	
	Thym laurier	<b>1 U</b>	
	<u>Décoration :</u>		
	Cerfeuil botte	<b>2 U</b>	

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°339

IC

NB

# Osso bucco de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Osso bucco de dinde	18 KG	
	Tomate concassé 5/1	3 U	
	Sel	0.030KG	
	Poivre	0.030KG	
	Oignon	2.500KG	
	Carotte	1 KG	
	Vin blanc	0.500L	
	Ail thym laurier	0.005KG	
	Farine	1 KG	
	Beurre	1 KG	
	Bouillon de volaille	0.500KG	
	Huile olive	0.500L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°340

IC

NB

# Boulette de bœuf sce 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>	100	A	B
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Boulette de bœuf	15 KG	
	Oignon	2.500KG	
	Beurre	0.500KG	
	Curry	0.200KG	
	Crème liquide	1 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°341

IC

NB

# Cuisse de poulet marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 KG	
	Oignon	2.500KG	
	Tomate concentré 5/1	1 KG	
	Tomate pelée 5/1	2 KG	
	Thym laurier	1 U	
	Fond de veau	1 U	
	Vin blanc	5 L	
	Sel	0.030KG	
	Poivre	0.030KG	
	Champignon	5 KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°342

IC

NB

# Poisson blanc pané 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Poisson blanc pané tomate	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°343

IC

NB

# Tourte poulet parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Chair à saucisse volaille	12 KG	
	Champignon émincé	2.500kg	
	Petits pois	2.500kg	
	Œuf coulé entier	2.500l	
	Crème fraîche épaisse	1 kg	
	Cognac	0.250l	
	Quatre épices	0.005kg	
	Pâte feuilletée	7.500kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°344

IC

NB100

# Poivron farci au quinoa 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Poivron rouge	50 unit	
	Poivron jaune	50 unit	
	Féta	5kg	
	Quinoa	3kg	
	Brunoise de légumes	2.5kg	
	Oignons cubes	2.5kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°345

IC

NB

# Fajitas haricots rouges végé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Haricots rouges 5/1	6 bte	
	Carottes	2.5kg	
	Céleris branche	1kg	
	Gousse d'ail	15 unit	
	Coriandre fraiche	2 botte	
	Piment poudre	Pm	
	Cumin poudre	Pm	
	sel	Pm	
	tortillas	100 uni	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°346

IC

NB

# Saucisse de Strasbourg

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Saucisse de Strasbourg 60gr	12kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°347

IC

NB

# Porc sauté

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Emincé de porc	15 kg	
	Germe de soja	5 kg	
	Bambou pousses bte 3/1	3 U	
	Huile de sésame	1.500 L	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Gingembre confit	0.200kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sauce soja	1 L	
	Champignons noirs séchés	0.285kg	
	Noix de cajou	2 kg	
	Jus de porc	0.252kg	
	maïzena	0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°348

IC

NB

# Porc au maïs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Emincé de porc	15 kg	
	Ciboulette botte	10 U	
	Maïs doux	7.500kg	
	oignon	3 kg	
	huile arachide	1 L	
	sucre semoule	0.500kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	sauce soja	1 L	
	jus de porc	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°349

IC

NB

# Poulet aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Bouquet garni	0.125kg	
	Vin blanc cuisine	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Tomate concassé 5/1	3 U	
	Poivron rouge lanière	2.500kg	
	Poivron vert lanière	2.500kg	
	oignon	5 kg	
	persil haché	0.125kg	
	jus de poulet	0.250kg	
	huile olive	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°

IC

NB 100

# Terrine 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 blancs sec	5kg	
	Œufs	2L	
	Carottes râpées	2.kg	
	Oignons	2kg	
	Ail	0.150kg	
	Crème de soja	2 L	
	Coriandre herbes	2bottes	
	Huile d'olive	0.050cl	
	Cuire à 180° durant 1h00		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°351

IC

NB

# Poulet fermier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Poulet fermier	35 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de poulet	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°352

IC

NB

# Poulet à la jamaïcaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Tomate concassée 5/1	2 U	
	Ananas tranche 3/1	3 U	
	Ail haché	0.100kg	
	Oignon	3 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	origan	0.030kg	
	Tabasco	0.057 L	
	raisins Corinthe noirs	1 kg	
	fond blanc de volaille	0.500kg	
	jus de citron	1 L	
	rhum cuisine dénaturé	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°353

IC

NB

# Poulet mariné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Cuisse de poulet Sauce barbecue Jus de veau lié	25 kg 7.500 L 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°354

IC

NB

# Poulet nouvelle Orléans

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	chorizo	2 kg	
	poivron mélangé lanière	3 kg	
	ail haché	0.125kg	
	oignon	5 kg	
	Huile colza	0.500 L	
	Sel fin	0.030kg	
	piment de Cayenne	0.020kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	sauce barbecue	0.400 L	
	jus de poulet	0.250kg	
	vin blanc cuisine	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°355

IC

NB

# Brick forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brick	100 u	
	Champignon de paris	5kg	
	Oignons	2kg	
	Crème liquide	2 l	
	Kasha	1kg	
	Riz basmati	1kg	
	Jaune d'œuf (dorure)	1 l	
	Epice colombo	Pm	
	Sel	Pm	
	Poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°356

IC

NB

# Poulet 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Poulet blanc	30 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de rôti de bœuf	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°357

IC

NB 100

# Aiguillette de poulet maltaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Aiguillette de poulet	1.4kg	
	Orange	2kg	
	Jus de veau	0.120kg	
	Eau	3L	
	Beurre	0.25kg	
	Sel fin	0.015kg	
	Vinaigre blanc	0.2kg	
	Jus d'orange	1L	
	Poivre moulu	0.005kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°358

IC

NB

# Poulet tandoori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Cuisse de poulet Fromage blanc Pate tandoori	25 kg 3 L 6 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°359

IC

NB

# Poulet tex mex

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Tomate concassée 5/1	3 U	
	Poivron rouge	2.500kg	
	Ail haché	0.300kg	
	oignon	5 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	jus de poulet	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°497

IC

NB10

# Spaetzele au munster

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>		
	Spaetzle	1 kg	
	Munster	1.5 kg	
	Oignon surg	0.2 kg	
	Crème épaisse	0.35 kg	
	Ciboulette	½ bte	
	Sel	0.003kg	
	Poivre	0.002kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°361

IC

NB

# Poulet yassa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Ail haché	0.500kg	
	ciboulette	1 kg	
	persil haché	0.500kg	
	oignon	15 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	vinaigre alcool coloré	0.500 L	
	moutarde	1 kg	
	fond blanc de volaille	0.250kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	jus de citron	0.750 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°362

IC

NB

# Blanquette végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :CalibreCalibre

A

B

Composants :

Haricots Blancs

10 kg

Champignons

9 kg

Carottes

10 kg

Poireaux

5 kg

Oignons

5 kg

Crème liquide

5 litres

Jaune œuf

1 litre

Vin blanc

1 litre

Eau

1 litre

Bouillon légumes

200 gr

Huile olive

350 ml

Farine

500 gr

Sel, Poivre

PM

Jus citron

1 litre

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°363

IC

NB 100

# Gratin de carottes aux épices

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	16 kg	
	Crème liquide	5 Litres	
	Jaune œuf	1 kg	
	Œufs entiers	3 kg	
	Maïzena	350 g	
	Cumin	50 g	
	Coriandre	50 g	
	Gingembre	50 g	
	Curcuma	50 g	
	Piment de cayenne	50 g	
	Parmesan râpé	600 g	
	Sel	PM	
	Graines de courges (déco)	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°364

IC

NB

# Quiche aux deux saumons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	15 L	
	Emmental râpé	5 kg	
	Crème liquide	20 L	
	Pâte brisé	7.500kg	
	Saumon atlantique	8 kg	
	Saumon fumé	8 kg	
	Sel fin	0.020kg	
	Muscade moulue	0.005kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°365

IC

NB

# Quiche aux noix de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	7.500 L	
	Emmental râpé	5 kg	
	Crème liquide	20 L	
	Pâte brisée	7.500kg	
	Noix de st jacques	15 kg	
	poireau	10 kg	
	sel fin	0.020kg	
	muscade moulue	0.005kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°366

IC

NB

# Quiche lorraine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	6 kg	
	Epaule cuite	5 kg	
	Œuf entier liquide	4 L	
	Emmental râpé	3 kg	
	Lait ½ écrémé	8 L	
	Crème fraiche épaisse	4 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Muscade moulue	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fond pâte brisée	17 U	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°367

IC

NB

# Quiche provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	8 L	
	Emmental râpé	4 kg	
	Crème fraiche épaisse	12 L	
	Pâte brisée	7.500kg	
	Bœuf haché	8 kg	
	Légumes ratatouille	40 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°368

IC

NB

# Ragout d'agneau aux fruits secs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté d'agneau	18 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	oignon	3 kg	
	poivron rouge cubes	1 kg	
	huile tournesol	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	abricots secs	2 kg	
	pruneaux Agen	2 kg	
	pignons	0.500kg	
	jus d'agneau	0.250kg	
	jus de citron	0.250 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°369

IC

NB 100

# Lentilles façon bolognaise

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 vertes	2.5 KG	
	Oignon	2.5 KG	
	Brunoise légumes	2.5 KG	
	Concassé de tomates	1 BTE	
	Concentré de tomates	0.5 KG	
	Sauce soja	0.250 L	
	Paprika fumé	0.2 KG	
	Huile olive	0.250 L	
	Sel / Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°370

IC

NB

# Ravioli gratiné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Emmental râpé Ravioli bte 5/1	1.500kg 8 U	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°371

IC

NB

# Ravioli piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Ravioli à la viande	15 kg	
	Parmesan râpé	1 kg	
	Tomate concassée 5/1	3 U	
	Ail haché	0.100kg	
	oignon	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	basilic	0.005kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°372

IC

NB

# Rigatoni aux 2 jambons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Epaule cuite	5 kg	
	Jambon d'auvergne	4 kg	
	Rigatoni	12 kg	
	Parmesan râpé	1 kg	
	Beurre doux	1.500kg	
	Crème fraiche épaisse	10 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°373

IC

NB 100

# Khichdi (Plat indien)

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>		
	Riz basmati	4 KG	
	Lentille corail	4 KG	
	Oignon	1.5 KG	
	Carottes	1.5 KG	
	Curry	0.250 K	
	Curcuma	0.150 K	
	Cumin	0.150 K	
	Lait coco	4 L	
	Huile	0.250 L	
	Sel / Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de coriandre	100 p	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°374

IC

NB100

# Filet de merlu sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Filet de merlu	15 kg	
	Échalotes	1 kg	
	Vin blanc	2 L	
	Fumet de poisson	½ bte	
	Crème fraîche	2 L	
	Beurre	0.25 kg	
	Oignons	1 kg	
	Sel		
	poivre		
	<b><u>Décoration :</u></b>		
	Persil haché		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°375

IC

NB 100

# Gratin crozets végétarien

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>		
	Crozets	6 KG	
	Poireaux	5 KG	
	Champignons	6 KG	
	Oignons	2.5 KG	
	Crème fraîche	5 L	
	Ail	0.5 KG	
	Comté	3 KG	
	Huile olive	0.250 L	
	Sel / Poivre	PM	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°376

IC

NB100

# Dos de colin 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de merlu	15 kg	
	Gousse d'ail	0.5 kg	
	Vin blanc	2 L	
	Fumet de poisson	½ bte	
	Crème fraîche	2 L	
	Beurre	0.25 kg	
	Oignons	1 kg	
	Sel		
	poivre		
	<u>Décoration :</u>		
	Persil haché		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°377

IC

NB 100

# Vol au vent végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>		<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Huile olive	0.2 L	
	Echalote	0.250 KG	
	Ail	0.125 KG	
	Dés de Quorn (ou Tofu)	10 KG	
	Curry Doux	0.5 KG	
	Champignons	6 KG	
	Crème fraîche	6 L	
	Bouchée à la reine	100 u	
	Sel	PM	
	Poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°378

IC

NB 100

# Chili végé pesto de brebis

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>		
	Haricots rouges	6 Kg	
	Mais	4 kg	
	Boulgour	4 kg	
	Petits pois	2.5 Kg	
	Poivrons rouges	3 kg	
	Oignons	2.5kg	
	Ail haché	0.025kg	
	Concentré de tomates	0.500kg	
	Feta	6 kg	
	Huile d'olive	1L	
	Sel		
	Poivre		
	Paprika		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°379

IC

NB

A : PORTION ADULTES B : PORTION ENFANTS

# Bolognaise végétarienne

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

R

## Composition pour

### 100portions :

spaghetti  
 beurre  
 sel/poivre  
 oignons  
 ail  
 huile d'olive  
 emmenthal râpé  
 concentré tomate  
 tomate pelée  
 basilic  
 égrainé de soja

### Décoration :

## Calibre

A

10 kg  
 1kg  
 pm  
 2.5 kg  
 0.4kg  
 0.25 l  
 2.5 kg  
 1 bte5/  
 2 bte5/  
 5 b  
 14 kg

## Calibre

B

## Allergène

Nom	Oui/Non		Oui/Non
Gluten	x	Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	x	Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	
Soja	x	Lupin	
lait	x	Mollusque	

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : aucun

N°380

IC

NB

# Rognons sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	margarine	1 kg	
	rognons de bœuf	28 kg	
	champignon de paris	5 kg	
	échalote hachée	1.500kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	jus de veau lié	0.350kg	
	farine	0.500kg	
	madère dénaturé	1 L	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°381

IC

NB

# Rôti de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Echalote hachée	1 kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	1 kg	
	rôti de bœuf	12 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	laurier	0.010kg	
	thym	0.010kg	
	jus de rôti de bœuf	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°382

IC

NB

# Rôti de bœuf sce porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Echalote hachée	1 kg	
	Rôti de bœuf	12 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Porto dénaturé	1 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

N383°

IC

NB

# Rôti de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Echine de porc	12 kg	
	Echalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de porc	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		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°384

IC

NB

# Rôti de porc à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Echine de porc	12 kg	
	Ananas morceaux 3/1	2 U	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Vinaigre alcool coloré	0.500 L	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	farine	1 kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°385

IC

NB

# Rôti de porc à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P.C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Echine de porc	15 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Echalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	estragon	0.050kg	
	jus de porc	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		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°386

IC

NB

# Rôti de porc portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Echine de porc	12 kg	
	tomate	10 kg	
	tomate concassée 5/1	1 U	
	ail haché	0.050kg	
	oignon	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°387

IC

NB 100

# Rôti de veau (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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Noix de veau	15 kg	
	carotte	1 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	jus de veau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°388

IC

NB

# Rougaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Saucisse de Toulouse	17 kg	
	Piment vert	0.250kg	
	tomate	6 kg	
	oignon	3 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel gros	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	gingembre	0.200kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°389

IC

NB

# Rôti filet de dindonneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Rôti filet de dinde	14 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de poulet	0.250kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°390

IC

NB

# Noix de st jacques légumes safranée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	Noix de st jacques	20 kg	
	Echalote hachée	0.300kg	
	Carotte râpée	0.500kg	
	céleri-rave râpé	0.500kg	
	poireau émincé	0.500kg	
	sel fin	0.020kg	
	piment de Cayenne	0.005kg	
	poivre blanc moulu	0.010kg	
	safran	0.003kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	vin blanc cuisine	0.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°391

IC

NB

# Salade de bœuf pdt à l'huile

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Paleron de bœuf	16 kg	
	ciboulette	0.200kg	
	échalote hachée	0.500kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	1 kg	
	poireau	1 kg	
	persil haché	0.200kg	
	pdt cube	15 kg	
	huile tournesol	2 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris grain	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	vinaigre de vin	0.500 L	
	moutarde	0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°393

IC

NB

# Samoussa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> samoussa sauce soja	20 kg 0.750 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°394

IC

NB

# Saucisse de Montbéliard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u> Saucisse de Montbéliard Huile colza	14 kg 1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°395

IC

NB

# Saucisse de Toulouse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Saucisse de Toulouse Huile colza	14 kg 1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°396

IC

NB

# Saucisse de volaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Saucisse de volaille	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°397

IC

NB

# Saucisse de volaille halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Saucisse de volaille halal	15 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°398

IC

NB

# Saumon à la fondue de poireaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Pavé de saumon Crème fraîche épaisse margarine poireau sel fin poivre gris moulu fumet de poisson	15 kg 3 L 1 kg 3 kg 0.030kg 0.010kg 0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°399

IC

NB

# Saumon curry et lait de coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de saumon	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	1 L	
	Lait de coco bte	5 U	
	Sel fin	0.030kg	
	curry	0.250kg	
	piment de Cayenne	0.005kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°400

IC

NB

# Saumon sce mousseline

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Filet de saumon	17 kg	
	citron	5 kg	
	jaune d'œuf liquide	1 L	
	beurre doux	3 kg	
	crème fleurette	1 L	
	persil haché	0.500kg	
	sel fin	0.030kg	
	piment de Cayenne	0.010kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	jus de citron	0.250 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°401

IC

NB

# Saumonette provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Saumonette	20 kg	
	Huile olive	2 L	
	persil haché	0.250kg	
	tomate	6 kg	
	ail haché	0.100kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°402

IC

NB

# Sauté de biche aux airelles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Gelée de groseille	1 kg	
	Sauté de biche	20 kg	
	airelle	1 kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	1.500L	
	Sucre semoule	1 kg	
	sel fin	0.030kg	
	baies de genièvre	0.020kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	vinaigre de vin	0.010 L	
	fond de gibier	0.350kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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			

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°403

IC

NB

# Sauté de dinde aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H . O</u> ↑ <u>P . C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	18 kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	1 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	pruneau Agen	2.500kg	
	jus de poulet	0.250kg	
	jus de veau	0.250kg	
	farine	0.800kg	
	vin rouge cuisine	4 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°404

IC

NB

# Sauté de dinde marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	18 kg	
	tomate	4 kg	
	concentré de tomate	0.250kg	
	champignon de paris	2 kg	
	oignon grelot	2 kg	
	ail haché	0.300kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	farine	1.500kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°405

IC

NB

# Sauté de porc au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		x
Poissons		Sésame		X
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de porc	18 kg	
	banane	2 kg	
	pomme golden	2 kg	
	crème fraiche épaisse	1 L	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Curry	0.200kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	gingembre	0.100kg	
	jus de porc	0.250kg	
	farine	0.800kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°406

IC

NB

# Sauté de porc aux pistaches

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		X
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de porc	18 kg	
	laurier	0.020kg	
	thym	0.020kg	
	persil haché	0.020kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sucre semoule	2 kg	
	sel gros	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	vinaigre alcool coloré	1 L	
	pistache	2 kg	
	jus de porc	0.250kg	
	vin blanc cuisine	1 l	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°407

IC

NB

# Sauté de porc aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de porc	18 kg	
	carotte	2 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	pruneau	5 kg	
	jus de porc	0.250kg	
	farine	0.800kg	
	vin blanc cuisine	6 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°408

IC

NB

# Sauté de veau crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X
lait	X	Mollusque		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	18 kg	
	Huile colza	2 L	
	Oignon	1 kg	
	Ail haché	0.300kg	
	Origan	0.050kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Câpres 4/4	2 U	
	Olives noires	0.500kg	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Ciboulette	0.125kg	
	Farine	1.500kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Carotte	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°409

IC

NB

# Sauté de veau printanier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	18 kg	
	Concentré de tomate	0.250kg	
	Champignon de paris	2 kg	
	Petit pois	1.500kg	
	Ail haché	0.300kg	
	Carotte bâtonnet	2 kg	
	carotte	1 kg	
	oignon	1 kg	
	navet bâtonnet	1.500kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	farine	1.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°410

IC

NB 100

# Lasagne de lentilles vertes

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 Sauce tomate Polenta Feuilles de lasagne Fromage râpé sel poivre	8 KG 4 L 0.400kg 3 Kg 2 kg 0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°411

IC

NB

# Steak haché sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	15 kg	
	Bleu auvergne	2.5 kg	
	Crème liquide	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°412

IC

NB

# Waterzooï de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson blanc	7 kg	
	Filet de lieu fumet (hadock)	7 kg	
	Farine	1 kg	
	Carotte	1 kg	
	Poireau	1 kg	
	Courgette	1 kg	
	Oignon	0.5 kg	
	Ail	1 tête	
	Vin blanc	2 l	
	Laurier	4 feuille	
	Fumet de poisson	4 L	
	Crème épaisse	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

x

N°413

IC

NB100

# Feuilleté francfort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Saucisse de francfort	15 kg	
	Plaque de feuilletage	5 U	
	Moutarde	0.5kg	
	Moutarde ancienne	0.5kg	
	Crème épaisse	1kg	
	Œuf entier liquide	1L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°414

IC

NB

# Spaghetti aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Crevette décortiquées	3 kg	
	spaghetti	12 kg	
	beurre doux	1.500kg	
	crème fraiche épaisse	3 L	
	noix de st jacques	3 kg	
	moules décoquillées	5 kg	
	champignon de paris	5 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	safran	0.003kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°415

IC

NB

# Spaghetti bolognaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Bœuf haché	10 kg	
	spaghetti	12 kg	
	parmesan	1 kg	
	tomate concassée 5/1	3 U	
	ail haché	0.100kg	
	oignon	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	basilic	0.005kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°416

IC

NB

# Spaghetti carbonara

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	5 kg	
	Epaule cuite	5 kg	
	spaghetti	12 kg	
	jaune d'œuf liquide	2 L	
	parmesan	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°417

IC

NB

# Spaghetti lard et petits pois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	8 kg	
	spaghetti	12 kg	
	parmesan râpé	1 kg	
	beurre doux	2 kg	
	crème fraîche épaisse	3 kg	
	oignon grelot	3 kg	
	petit pois	5 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	jus de veau	0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°418

IC

NB

# Steak béarnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12 kg	
	Œuf entier liquide	1.250 L	
	Beurre doux	4 kg	
	margarine	5 kg	
	échalote hachée	1 kg	
	persil haché	0.100kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	poivre mignonnette	0.100kg	
	estragon	0.100kg	
	vinaigre alcool coloré	1 L	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°419

IC

NB

# Steak de porc pané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de porc	13 kg	
	citron	2 kg	
	œuf entier liquide	2 L	
	persil haché	0.500kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	farine	1 kg	
	chapelure	0.200kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

x

N°420

IC

NB

# Steak

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

**Réutilisable****Composition pour portion :****Calibre****Calibre****Des restes****100****A****B****H. O****P.C****Composants :**

Steak  
Beurre  
Huile colza

13 KG  
0.25KG  
1 L

**Décoration :**

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

x

N°421

IC

NB

# Steak haché

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H. O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	13 KG	
	Beurre	0.25KG	
	Huile colza	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°422

IC

NB

# Tartiflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Lardons fumés reblochon crème fraiche épaisse pomme rissolée oignon sel fin poivre gris moulu	9 kg 12 kg 8 kg 15 kg 5 kg 0.030kg 0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°423

IC

NB

# Thon basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de thon	15 kg	
	tomate	12 kg	
	ail haché	0.100kg	
	oignon	2 kg	
	poivron vert	4 kg	
	huile olive	2 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°424

IC

NB

# Thon grillé beurre anchois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Filet de thon	15 kg	
	citron	3 kg	
	beurre doux	2 kg	
	filet anchois 4/4	1 U	
	huile olive	2 L	
	sel fin	0.030kg	
	quatre épices doux	0.010kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°425

IC

NB

# Tomate farcie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	tomate	6 kg	
	concentré de tomate	0.250kg	
	Tomate à farcir	18 kg	
	Ail haché	0.200kg	
	carotte haché	1 kg	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	2 L	
	Sucre semoule	0.300kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	bouquet garni	0.020kg	
	vin blanc cuisine	3 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°426

IC

NB

# Escalope de veau tomate romarin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de veau	15 kg	
	Romarin frais	1 bouq	
	Tomate ronde	2 kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°427

IC

NB

# Torti 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Torti aux œufs	12 kg	
	Crevette décortiquées	10 kg	
	Vin blanc cuisine	0.500 L	
	Crème fraiche épaisse	3 L	
	safran	0.002kg	
	beurre doux	1 kg	
	échalote haché	1 kg	
	curry	0.030kg	
	courgettes	5 kg	
	lait de coco 4/4	4 U	
	parmesan râpé	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

X

N°428

IC

NB

# Tortellini brouessa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Epaule cuite	4 kg	
	Tortellini au bœuf	15 kg	
	Parmesan râpé	1 kg	
	Crème fraiche épaisse	10 l	
	Petit pois	2.500kg	
	Huile olive	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°429

IC

NB

# Torti à la dinde au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Torti aux œufs	15 kg	
	Escalope de dinde	10 kg	
	Lardons fumés	4 kg	
	Crème fraiche épaisse	4 L	
	Huile olive	1 L	
	curry	0.050kg	
	paprika	0.030kg	
	champignon émincés	2 kg	
	jus de poulet	0.250kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	sel fin	0.030kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°430

IC

NB

# Torti 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Dés de poulet à l'ail	10 kg	
	Poivron vert en dés	3 kg	
	Torti aux œufs	18 kg	
	Huile olive	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Tomate pelée 5/1	1 U	
	Ail haché	0.050kg	
	oignon	1 kg	
	fond de veau	0.250kg	
	épices paella	0.020kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°431

IC

NB

# Tournedos de dinde Louisiane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

20.300kg

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Tournedos de dinde	13 kg	
	Mais grain 3/1	3 U	
	Noix de cajou	1 kg	
	Crème fraiche épaisse	2 L	
	oignon	2 kg	
	Huile colza	0.750 L	
	Ail haché	0.300kg	
	vin blanc cuisine	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°432

IC

NB

# Tourte au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		x
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Jambon cuit	12 kg	
	Jaune d'œuf liquide	1.250 L	
	Emmental râpé	3 kg	
	Lait ½ écrémé	10 L	
	Beurre doux	1.500kg	
	Crème fraiche épaisse	1.500 L	
	Pate feuilleté	7.500kg	
	Sel fin	0.030kg	
	muscade	0.005kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	farine	3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°433

IC

NB

# Tourte périgourdine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Magret de canard	12 kg	
	Jambon cuit	5 kg	
	Bloc de foie gras	3 kg	
	Œuf entier liquide	2.500 L	
	Pate feuilleté	7.500kg	
	Champignon forestier	10 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Quatre épices	0.005kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Cognac dénaturé	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°434

IC

NB

# Travers de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Travers de porc Sel fin Poivre gris moulu	28 kg 0.030kg 0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°435

IC

NB

# Travers d porc ½ sel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u> Travers de porc ½ sel	28 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°436

IC

NB

# Travers de porc 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Travers de porc	28 kg	
	Ciboulette botte	8 U	
	Concentré de tomate	0.250kg	
	miel	1 kg	
	ail haché	0.100kg	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	vinaigre alcool coloré	1 L	
	sauce soja	2 U	
	gingembre	0.100kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°437

IC

NB

# Travers de porc sauce bbq

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Travers de porc tomate sauce barbecue	28 kg 10 kg 2 U	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°438

IC

NB

# Triangoli au gorgonzola

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Triangoli au gorgonzola	15 kg	
	laurier	0.005kg	
	tomate pelée 5/1	3 U	
	oignon	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	basilic	0.005kg	
	thym	0.005kg	
	fond brun lié	0.250kg	
	vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°439

IC

NB

# Tripes à la mode de caen

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Tripes cuisinées à la mode de Caen	35 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°440

IC

NB

# Tarte aux pommes de terre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Lardons fumés	10 kg	
	Œufs entier liquide	15 L	
	Crème fraiche épaisse	20 L	
	Pate brisé	7.500kg	
	Pomme rissolée	7.500kg	
	ciboulette	0.050kg	
	oignon	5 kg	
	sel fin	0.020kg	
	muscade moulue	0.005kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°441

IC

NB

# Tajine de veau aux aubergines

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	aubergine	10 kg	
	tomate	6 kg	
	osso bucco	22 kg	
	ail haché	0.100kg	
	oignon	4 kg	
	huile olive	0.500 L	
	sel fin	0.030kg	
	coriandre	0.020kg	
	cumin moulu	0.020kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	olive verte dénoyautée	0.300kg	
	jus de veau	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°442

IC

NB

# Tajine de lapin 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lapin entier	25 kg	
	Ail haché	0.200kg	
	Citron jaune	5 kg	
	Beurre doux	1 kg	
	gingembre	0.050kg	
	cumin	0.030kg	
	safran	0.003kg	
	cannelle	0.030kg	
	coriandre botte	5 U	
	fond de volaille	0.250kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	oignon	3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°443

IC

NB

# Pâtes à la florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Noix de cajou	2 kg	
	Pâtes	6 kg	
	Jus de citron	0.5l	
	Huile olive	5 l	
	Oignon émincé	2.5 kg	
	Ail	0.5 kg	
	Vin blanc	2 l	
	Epinards	3 kg	
	Pignons de pin	.4 kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°444

IC

NB

# Tajine de veau aux amandes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		X
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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	20 kg	
	oignon	5 kg	
	sel fin	0.030kg	
	coriandre	0.010kg	
	cumin moulu	0.020kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	safran	0.003kg	
	amandes	3 kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°445

IC

NB

# Riz haricots rouge à l'espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Huile d'olive	3 l	
	Oignon émincé	2.5 kg	
	Paprika	0.2 kg	
	Epice chili	0.2 kg	
	Riz basmati	4 kg	
	Tomate concassée	3 bte	
	Haricot rouge	5 bte	
	Bouillon de légumes	10 l	
	Olive verte tranche	2 bte	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°446

IC

NB

# Tagliatelle napolitaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	tagliatelle	12 kg	
	huile olive	2 L	
	épaule cuite	5 kg	
	tomate concassée 5/1	3 U	
	tomate	3 kg	
	jus de veau	0.250kg	
	parmesan râpé	1 kg	
	basilic	0.005kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°447

IC

NB

## Tagliatelle napolitaine et son émincé de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de dinde	15 kg	
	Huile olive	1 l	
	Oignon émincé	1.500kg	
	Ail haché	0.100kg	
	basilic	0.005kg	
	tomate concassée 5/1	3 U	
	herbes de Provence	0.005kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	tagliatelle	12 kg	
	parmesan râpé	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°448

IC

NB

# Tagliatelle matriciona

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Lardons fumés tagliatelles parmesan râpé tomate pelée 5/1 oignon grelot ail haché poivron vert huile olive sel fin poivre gris moulu	5 kg 12 kg 1 kg 3 U 2.500kg 0.100kg 2 kg 1 L 0.030kg 0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°449

IC

NB

# Tagliatelle fermière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	tagliatelle	12 kg	
	escalope de poulet	10 kg	
	lardons fumés	5 kg	
	crème fraîche épaisse	3 L	
	jaune d'œufs liquide	2 L	
	échalote hachée	1 kg	
	beurre doux	1 kg	
	huile olive	1 L	
	jus de veau	0.500kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°450

IC

NB

# Tagliatelle dinde et paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	tagliatelle	12 kg	
	filet de dinde	8 kg	
	crème fraiche épaisse	3 L	
	petit pois	2.500kg	
	champignon émincé	5 kg	
	jus de veau	0.500kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	paprika	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°451

IC

NB

# Tagliatelle bolognaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Emincé de bœuf	10 kg	
	tagliatelle	12 kg	
	parmesan râpé	1 kg	
	tomate pelée 5/1	3 U	
	ail haché	0.10kg	
	oignon	1 kg	
	huile olive	1 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	basilic	0.005kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°452

IC

NB

# Tagliatelle au thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		X
Œufs	X	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	tagliatelle	12 kg	
	thon au naturel bte	3 U	
	tomate pelée 5/1	3 U	
	ail haché	0.100kg	
	oignon	1 kg	
	poivron vert	2 kg	
	huile olive	1 l	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	safran	0.003kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°453

IC

NB

# Tagliatelle aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Crevette décortiquée	3 kg	
	tagliatelle	12 kg	
	beurre doux	2 kg	
	crème fraiche épaisse	5 L	
	noix de st jacques	2 kg	
	moule décoquillée	4 kg	
	champignon de paris	5 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	safran	0.003kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°454

IC

NB

# Tagliatelle 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	tagliatelle	15 kg	
	crevette décortiquée	15 kg	
	vin blanc cuisine	2 l	
	safran	0.030kg	
	beurre doux	1 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fumet de poisson	0.250kg	
	crème fraiche épaisse	5 L	
	échalote hachée	2 kg	
	champignon émincé	2 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

x

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°456

IC

NB

# Tortillas pomme de terre oignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    P . C	<u>Composants :</u>		
	Tortillas pdt oignon	13 kg	
	<u>Décoration :</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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°457

IC

NB

# Tajine de dinde aux dattes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Sauté de dinde	18 kg	
	oignon	5 kg	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	dattes	5 kg	
	gingembre moulu	0.030kg	
	fond de volaille	0.250kg	
	cumin poudre	0.020kg	
	beurre doux	1.500kg	
	cannelle	0.010kg	
	riz d'or	0.003kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°458

IC

NB

# Stick de poisson pané 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> citron cabillaud pané huile colza	4 kg 15 kg 3 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°459

IC

NB

# Steak porc toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Escalope de porc Marinade toscane	13 kg 3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°460

IC

NB

# Steak haché sce choron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.500kg	
	tomate	6 kg	
	tomate pelée 5/1	1 U	
	échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sauce béarnaise	1 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°461

IC

NB

# Steak haché bordelaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.500kg	
	Beurre doux	1 kg	
	margarine	1 kg	
	échalote hachée	2 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	fond brun lié	0.125kg	
	farine	1 kg	
	vin rouge cuisine	6 L	
	 <u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°462

IC

NB

# Steak haché au poivre 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Steak haché	12.500kg	
	Crème fraiche épaisse	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Poivre vert 4/4	1 U	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Cognac dénaturé	0.250 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°463

IC

NB

# Calamar sauce niçoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Anneau de calamar	20 KG	
	Oignon émincé surg	10 KG	
	Tomate concassée bte 5/1	6 U	
	Ail haché surg	1 KG	
	Huile olive	1 L	
	Cognac dénaturé	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	laurier	PM	
	thym	PM	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°464

IC

NB

# Tortilla chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pomme de terre lamelle s/v	15 KG	
	chorizo	2.250kg	
	oignon émincé surg	10 KG	
	œuf coulé entier	18 L	
	persil s/v	0.375kg	
	huile olive	0.500 L	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°465

IC

NB

# Bavette de flanchet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Bavette de flanchet	13 KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°466

IC

NB

# Confit d'échalote pour viande rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Echalote entière s/v	12.500kg	
	Huile olive	1 L	
	Sucre semoule	2.500kg	
	Vinaigre de xérès	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Vin rouge cuisine	7.5 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°467

IC

NB

# Poitrine de veau farcie au jus

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Poitrine de veau farcie	13 KG	
	Echalote hachée surg	1 KG	
	Concentré de tomate 5/1	1 U	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau bte	0.250kg	
	Porto cuisine	1 L	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°468

IC

NB 100

# Omelette forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u> Œuf coulé entier Beurre Huile colza Sel fin Poivre gris moulu Champignons forestiers		
	<u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°469

IC

NB

# Boulette de pois chiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Boulette de pois chiche	15 kg	
	Poivron		
	cumin		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°470

IC

NB

# Omelette aux fines herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	18 L	
	beurre	1 KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	ciboulette botte	1 U	
	cerfeuil botte	1 U	
	estragon botte	1 U	
	basilic botte	1 U	
	persil s/v	0.125kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°471

IC

NB

# Bœuf bourgeoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	paleron	13 KG	
	carotte	0.325kg	
	poireau	0.325kg	
	céleri branche	0.325kg	
	oignon émincés surg	0.325kg	
	baie de genièvre	0.010kg	
	poivre en grain	0.010kg	
	thym -laurier	P M	
	sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°472

IC

NB

# Curry lentilles quinoa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	<u>Oignon</u>	3 kg	
	<u>Ail</u>	1kg	
	<u>Tomate</u>	3kg	
	<u>Huile d'olive</u>	2l	
	<u>Lentilles corail</u>	5kg	
	<u>Quinoa</u>	5kg	
	<u>Eau</u>	15l	
	<u>sel</u>	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°473

IC

NB

## Beurre maître hôtel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H. O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Beurre	1 KG	
	Persil ss vide	1 U	
	Citron	0.020L	
	Échalote	0.100KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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

NB100

# Saumon sauce vierge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pavé de saumon	15kg	
	Tomate dès	2kg	
	Basilic frais	2bottes	
	Echalotes ciselées	1kg	
	Citron (jus)	4unit	
	Huile d'olives	2L	
	Ciboulettes ciselées	2bot	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°475

IC

NB100

# Côte de porc savoyarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Côte de porc dans l'échine	18kg	
	Tranches de bacon	100unit	
	Tranche emmental	3kg	
	Gousse d'ail	0.25kg	
	Persil sachet	1 paq	
	Beurre	1kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°476

IC

NB100

# Côte de porc à la citronnelle

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Côte de porc	18kg	
	Oignons	2.5kg	
	Gousse d'ail	0.3kg	
	Piment poudre	0.06kg	
	Feuille de citronnelle	0.1kg	
	Sel	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°477

IC

NB100

# Tarte saumon 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond de tarte	17 unit	
	Saumon	5kg	
	Oseille surg	3kg	
	Crème liquide	4L	
	Lait	4L	
	Œuf entier liquide	2.5L	
	Muscade poudre	Pm	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°478

IC

NB100

# Risotto 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Riz arborio	6kg	
	Champignons de paris frais	7.5kg	
	Bouillon de légumes	1bte	
	Oignon jaune frais	2.5kg	
	Vin blanc	2.5l	
	Crème fraiche	0.4kg	
	Parmesan	2.5kg	
	Ail	0.15kg	
	Beurre	0.5kg	
	Huile olive	1l	
	Persil	1 sac	
	Sel	Pm	
	Poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°479

IC

NB

# Lasagne 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Lasagne saumon	30 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X
lait	X	Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°480

IC

NB100

# Paupiette de volaille cidre 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Paupiette de volaille	14 kg	
	Cidre	2l	
	Lardon	2.5kg	
	Oignons	2.5kg	
	Crème liquide	6l	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°481

IC

NB100

# Quiche endives maroilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond de tartes brisée	17 unit	
	Endives	5kg	
	Maroilles	3kg	
	Crème liquide	4l	
	Lait	4l	
	Œuf	2.5l	
	Sel	Pm	
	Muscade poudre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°482

IC

NB100

# Lamb-chop beurre de persil aux 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lamb-chop	18kg	
	Beurre	5kg	
	Persil haché	2 sach	
	Cerneaux de noix	1kg	
	Gousse d'ail	0.2kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°483

IC

NB100

# Nuggets de poulet sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Nuggets surg	15kg	
	Mayonnaise	5kg	
	Sauce tomate	6kg	
	Tabasco	25goutte	
	Citron (pour jus)	3unit	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°484

IC

NB 100

# Pizza orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Fond pizza brioché	25 u	
	Sauce tomate pizza 5/1	1 bt	
	Merguez	6 kg	
	Poivron	2.5 kg	
	Pois chiche 5/1	1 bt	
	Moza copeaux	6 kg	
	Raz el hanout	0.1 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°485

IC

NB

# Gnocchis fèves petit pois 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    P.C	<u>Composants :</u>		
	gnocchis	16 kg	
	fèves	12 kg	
	petit pois	3 kg	
	ail	0.4kg	
	tomate	3 kg	
	parmesan râpé	1 kg	
	basilic	4 botte	
	huile d'olive	3 l	
	sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°486

IC

NB 100

# Tarte fine aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Plaque de feuilletage	12 u	
	Courgette	8kg	
	Tomate	6kg	
	Oignons	2.5kg	
	Huile d'olive	0.5L	
	Thym	1 bot	
	Ail	0.1kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°487

IC

NB100

# Filet de dinde sauce poulette



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de dinde	14kg	
	Carotte	5kg	
	Crème liquide	3l	
	Maïzena	0.5kg	
	Echalotes	1kg	
	Vin blanc	5l	
	Fond de volaille	1/2boite	
	Thym	1 sach	
	Persil	1sachet	
	Sel/poivre	Pm	
	eau	9l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°488

IC

NB100

# Côte de porc à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O	<u>Composants :</u>		
↑	Côte de porc	14kg	
	Féta	1kg	
	Tomate concassé 5/1	2 bt	
	Ail	0.1kg	
	Persil sachet	1 sac	
	Oignon	2.5kg	
	Huile d'olive	0.75L	
	Olive noire 5/1	½ bt	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°489

IC

NB 100

# Pavé de colin à la bordelaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pavé de colin à la bordelaise	13kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°490

IC

NB 100

# Boulette végétarienne sauce tzatziki

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Boulette végétarienne	15 kg	
	Fromage blanc	2.5 kg	
	Concombre	1 kg	
	Menthe	1 bte	
	Aneth	1 bte	
	Ail	0.25 kg	
	Jus de citron	1 L	
	Huile d'olive	0.5 L	
	Sel		
	poivre		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°491

IC

NB100

# Sauce vierge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Huile d'olive	1.5 L	
	Jus de citron	0.10 L	
	Tomates	2 kg	
	Échalotes	0.5 kg	
	Ail	0.25 kg	
	Persil	0.25 kg	
	Cerfeuil	1 bte	
	Sel		
	poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°492

IC

NB100

# Filet de merlu aux radis crème de fanes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de merlu	15 kg	
	Radis botte	2 bte	
	Échalotes	1 kg	
	Vin blanc	2 L	
	Fumet de poisson	½ bte	
	Crème fraîche	2 L	
	Beurre	0.25 kg	
	Oignons	1 kg	
	Sel		
	poivre		
	 <u>Décoration :</u>		
	Persil haché		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°493

IC

NB100

# Lapin jurassienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Lapin	25 kg	
	Vin blanc	3 L	
	Comté	1 kg	
	Romarin	1 bot	
	Oignon	2.5 kg	
	Ail	0.15 kg	
	Sel		
	Poivre		
	Fond de volaille	0.5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 494

IC

NB 100

# Quiche asperges chorizo 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O</b> ↑ <b>P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Fond de tarte brisé	17 unit	
	Asperges vertes	4 KG	
	Chorizo	4 KG	
	Crème	4 L	
	Œuf entier liquide	4 L	
	féta	4 KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°495

IC

NB 100

# Pizza reine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Plaque pizza surg	17 u	
	Huile d'olive	1 L	
	Oignons émincés	2.5kg	
	Tomate concassé	2 bte	
	Ail	0.4kg	
	Origan	0.1kg	
	Champignon frais	4kg	
	Jambon blanc	5kg	
	Mozza cosette	6kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°496

IC

NB 100

# Filet de poisson bonne femme

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson	15 kg	
	Echalote	2 kg	
	Vin blanc	2L	
	Fumet	0.5 bte	
	Crème	2.5 L	
	Champignon frais	5 kg	
	Beurre	1kg	
	farine	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°497

IC

NB 100

# Brochette de dinde aux cacahuètes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Brochette de dinde	15 kg	
	Cacahuète	1 kg	
	Mayonnaise	1 kg	
	Chapelure	1 kg	
	Coriandre fraiche	2 bot	
	Citron	2.5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 498

IC

NB 100

# Filet de poisson sauce petits légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson	15 kg	
	Echalote	1 kg	
	Vin blanc	1 l	
	Poireaux	1 kg	
	Fumet poisson	0.5 bte	
	Crème épaisse	2.5kg	
	Noilly prat	0.25 L	
	Carotte	1 kg	
	Navet	1 kg	
	Pois gourmand	1 kg	
	Oignon grelots	1 kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	cerfeuil	2 bot	

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°499

IC

NB 100

# Lamb chop tomate basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lamb chop	14 kg	
	tomate	0.6 kg	
	Ail	0.1kg	
	Basilic surg	0.5 kg	
	Huile d'olive	1.5 L	
	Tomate concassé 5/1	1 bte	
	Oignon surg	2.5 kg	
	Tomate concentré	¼ bte	
	Jus d'agneau	½ bte	
	<u>Décoration :</u>		
	chapelure	1 kg	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°500

IC

NB 100

# Filet de poisson en croute de carotte cumin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson	15 kg	
	Mayonnaise	2.5 kg	
	Carotte	5 kg	
	Echalote	1 kg	
	Chapelure	2 kg	
	Ciboulette surg	0.5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°501

IC

NB100

# Galette poivron tomate merguez

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Galette Sarazin	100 U	
	Poivron lanière	7.5 kg	
	Oignons	2.5 kg	
	Huile d'olive	0.5 L	
	Tomate concassé	2 bte	
	Merguez	7.5 kg	
	Tomate concentré	¼ bte	
	Emmental	7.5 kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°502

IC

NB

# Sauce 4 baies

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Poivre noir	0.05KG	
	Poivre rose	0.05KG	
	Poivre vert 4/4	¼ bte	
	Coriandre poudre	0.05KG	
	Vin blanc	1 L	
	Echalote	0.25KG	
	Jus de veau	½ bte	
	Crème liquide	1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°503

IC

NB 100

# 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Ail	1 kg	
	Bouillon volaille	½ bte	
	Poireaux	0.25kg	
	Oignon	0.25kg	
	Céleri	0.1kg	
	Crème	2.5kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N° 504

IC

NB 100

# Poisson rôti aux courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Poisson frais	15 kg	
	Courgette	2.5kg	
	Tomate	1 kg	
	Echalote	0.5 kg	
	Huile d'olive	1 L	
	Jus de citron	0.5 L	
	Sauce soja	0.5 L	
	Persil sachet	2 U	
	Ciboulette surg	0.5 K	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°505

IC

NB 100

## Filet poisson croute sésame coulis poivron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet poisson	15 kg	13 kg
	Sésame	0.35 kg	
	Beurre	0.5 kg	
	Jus de citron	0.25 l	
	Echalote surg	0.25 kg	
	Huile olive	0.3 l	
	Oignons surg	1 kg	
	Poivrons surg	2.5 kg	
	Tomates concentrés 5/1	0.25 bte	
	Pulpe ail	0.5 kg	
	Thym /laurier	0.1 kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil haché		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°506

IC

NB100

# Maquereau à l'escabèche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Maquereau (taillé en papillon sans arête)	15 kg	
	Huile olive	0.5 l	
	Oignons surg	1 kg	
	Fenouils	2.5 kg	
	Tomates concassées 5/1	1 bte	
	Thym laurier	0.1	
	Ail	0.25 kg	
	Vinaigre d'alcool blanc	1 l	
	<u>Décoration :</u>		
	Persil	0.5 kg	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°507

IC

NB100

# Tartine 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Tartine	100 u	
	Tomate concassée 5/1	4 bte	
	Jambon cru tranche	100 u	
	Mozzarella cosette	4 kg	
	Origan	0.05kg	
	Basilic	0.05kg	
	Ail	0.2kg	
	Sucre	0.1kg	
	sel	0.03kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°508

IC

NB100

# Côte de porc vinaigre de 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Côte de porc		
	Echalote		
	Vinaigre de cidre		
	Jus de porc		
	Crème liquide		
	Sel poivre		
	<u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°509

IC

NB100

# Filet de dorade au lait 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de dorade	15kg	
	Lait de coco	5 bte	
	Fumet de poisson	0.25kg	
	Curry	0.25kg	
	Vin blanc	2 L	
	Poivre moulu	0.01kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°510

IC

NB 100

# Filet de cabillaud sauce vierge 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de cabillaud	15kg	
	Huile d'olive	3L	
	Segment d'orange	1 seau	
	Segment de pomelos	1 seau	
	citron	20unité	
	concombre	1 kg	
	Sel	0.010kg	
	Poivre	0.010kg	
	Sauce froide		
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°511

IC

NB100

# Risotto au tofu champignons 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Riz risotto	1.6kg	
	Tofu	0.8kg	
	Epinards	0.3kg	
	Champignon émincés	1kg	
	Oignon	0.2kg	
	Ail	0.03kg	
	Parmesan râpé		
	Bouillon de volaille		
	Crème liquide		
	Vin blanc		
	Sel		
	Poivre		
	huile		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°512

IC

NB

# Galette aux trois fromages

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Galette de sarrasin	100Pces	
	Brie pasteurisé	3KG	
	Chèvre bûche	3KG	
	Mozzarella	5KG	
	Crème épaisse	2.5KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°513

IC

NB100

# Fajitas poulet à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Poulet aiguillettes	15 kg	
	Oignons rouges surgelés	2.5 kg	
	Poivrons rouges/ verts surg	5 kg	
	Ail surgelé	0.5kg	
	Huile olive	0.5l	
	Epices mexicaines	0.25 kg	
	Galettes maïs (wrap)	100 U	
	Tomates concassés 5/1	1 bte	
	Maïs boîte 3/1	1 bte	
	Haricots rouges boîte 5/1	½ bte	
	<u>Décoration :</u>		
	Chips de maïs	1kg	
	Persil	0.5 kg	
	Guacamole	1 kg	
	Crème fraîche	1kg	
	Mozzarella cosette		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°514

IC

NB 100

# Croque chèvre champignons olives

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pain de mie	5 pces	
	Lait	3 l	
	Beurre	0.5kg	0.20kg
	Chèvre buche 1 kg	5 pces	
	Champignons	10 kg	
	Echalotes surg	1 kg	
	Persil	1 kg	
	Ail	0.25kg	
	Olives rondelles	1 3/1	
	Farine	0.5 kg	
	Huile olive	1 l	
	<b><u>Décoration :</u></b>		
	Huile de persil		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°515

IC

NB 100

# Vol au vent aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Beurre	0.25Kg	0.5 kg
	Crème fraîche	2.5 l	
	Oignons S	1.25 kg	
	Poireaux	2 kg	
	Cèleri branche	1 kg	
	Carottes	1 kg	
	Champignons	1 kg	3 kg
	Poisson blanc cubes S	10 kg	
	Brochet quenelles S	4 kg	
	Fruits Mer mélanges s	6 kg	
	Crevettes entières S (décors)	1 kg	
	Vin blanc	1.5 l	
	Fumet de poisson	0.5 bte	
	Bouquet garni	Pm	
	Farine	0.5 kg	
	Croustade feuilleté	100 pces	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°516

IC

NB100

# Filet de poisson crème de petit pois



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons	x	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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson blanc	14kg	
	Petit pois surg	3kg	
	Chorizo	1kg	
	Sel/poivre	Pm	
	Crème liquide	0.5l	
	 <u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°517

IC

NB 100

# Tartine du soleil

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

**Réutilisable****Des restes**

H. O ↑ P.C

**Composition pour portion :****100****Composants :**

Bruschetta

Courgettes

Poivrons S

Oignons

Huile olive

Mozzarella cossette

Tomates concassés 5/1

**Pesto**

Ail

Huile olive

Pignon

Parmesan

Basilic

**Décoration :**

Basilic surg

**Calibre****A****Calibre****B**

50 pces

8 kg

8Kg

2 kg

0.25 l

8 kg

1 bte

0.100 kg

0.5 l

0.100 kg

0.1 00kg

5 bottes

0.5 kg

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°518

IC

NB 100

# Galette Sarasin façon grecques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Galette de Sarrasin	100 pcs	
	Aubergines	10 kg	
	Oignons	2 kg	
	Ail	0.5 kg	
	Huile olive	1 l	
	Coriandre fraîche	2bottes	
	Feta cube	10 kg	
	Tomates fraîches	8 kg	
	Olives noires	1 boîte	
		5/1	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°519

IC

NB100

# Poulet chunk corn flakes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Poulet chunk corn flakes	15kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°520

IC

NB100

# Blanquette de tofu

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Oignon	2.5kh	
	Huile d'olive	Pm	
	Pomme de terre	25kg	
	Pruneaux	5kg	
	Bouillon de légumes	1 boit	
	Carottes	5kg	
	Tofu nature	10kg	
	Biosoy soya	0.5l	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°521

IC

NB100

# Carbonara végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Spaghetti	12.5kg	
	Courgette	6kg	
	Carotte	10kg	
	Œuf entier liquide	2l	
	Oignon surg	5kg	
	Parmesan	2kg	
	Petit pois surg	2.5kg	
	Huile d'olive	0.75l	
	Basilic botte	2 U	
	Crème liquide	2 l	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°522

IC

NB100

# Gnocchis fromage 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Gnocchis	16 kg	
	Champignons forestiers	10 kg	
	Ail	0.4 kg	
	Crème liquide	5 L	
	Parmesan	3 kg	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		
	Fines herbes	3 Bot	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°523

IC

NB100

# Poulet chunk cornflakes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Poulet chunk cornflakes	15kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°524

IC

NB100

# Croissant au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Croissant Béchamel Jambon Emmental	100 U 10 L 100 TR 3 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°525

IC

NB 100

# Brick d'effiloché de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brick Effiloché de porc	100 U 14 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°526

IC

NB100

# Médailon végétarien sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Médailon végétarien	10 kg	
	Crème liquide	2L	
	Bouillon de volaille	½ bte	
	Curry poudre	0.3 kg	
	Beurre	0.75 kg	
	Farine	0.75 kg	
	Gingembre	0.2 kg	
	Ail	0.2 kg	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°527

IC

NB100

# Courgette farcie tofu sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Courgette	20 kg	
	Concentré tomate	½ bte	
	Concassé de tomate	1 bte	
	Tofu	13 kg	
	Herbe de Provence	Pm	
	Huile d'olive	0.25 cl	
	Sel/poivre	Pm	
	Oignon	2kg	
	Ail	0.2kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°528

IC

NB100

# Mignon de porc au maroilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Mignon de porc	14 kg	
	Maroilles	4 kg	
	Vin blanc	2l	
	Oignon	2kg	
	Crème épaisse	1l	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°529

IC

NB100

# Risotto tofu 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Riz risotto	5 kg	
	Champignon (wakamé)	7.5 kg	
	Crème fraiche épaisse	1.5l	
	Mascarpone	1kg	
	Oignon surg	2kg	
	Ail	0.2kg	
	Persil	0.2kg	
	Parmesan	3.5kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°530

IC

NB100

# Cailles moutarde et 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Cailles	25 kg	
	Miel	2kg	
	Beurre	1.25kg	
	Moutarde	1kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°531

IC

NB100

# Suprême de poulet crème citronné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Blanc de poulet Crème fleurette Jus de citron	14kg 2l 30cl	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°532

IC

NB100

# Maquereaux 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de maquereaux	14kg	
	Echalotes	1kg	
	Jus de citron	0.5l	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°533

IC

NB100

# Brick provençale chèvre 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Feuille de brick Chèvre buche Miel Romarin	100unit 8kg 1kg pm	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°534

IC

NB100

# Escalope de volaille sauce aigre douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de volaille	14 kg	
	Tomate concassée	1 bte	
	Concombre	4 kg	
	Carotte	4 kg	
	Poivron	2.5 kg	
	Maïzena	0.5kg	
	Concentré de tomate	¼ bte	
	Ail	0.5kg	
	Vinaigre coloré	1.5l	
	Sucre poudre	1kg	
	Sel	0.5 kg	
	Eau	3l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°535

IC

NB100

# Risotto crozet mascarpone gorgonzola

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Crozet	10 kg	
	Gorgonzola	3kg	
	Mascarpone	2kg	
	Vin blanc	1/2l	
	Bouillon de poule	2l	
	Oignon surg	2kg	
	Huile d'olive	250 cl	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°536

IC

NB100

# Fajitas de poulet à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Galette de blé	100 u	
	Aiguillette de poulet	10 kg	
	Haricot rouge 5/1	1 bte	
	Concentré de tomate	¼ bte	
	Concassé de tomate	1 bte	
	Maïs 3/1	2 bte	
	Chorizo	3kg	
	Oignon surg	2.5kg	
	Poivron surg	2.5kg	
	Cumin	Pm	
	Coriandre	Pm	
	Piment	Pm	
	Sucre	0.25kg	
	Huile d'olive		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°537

IC

NB100

# Filet mignon de porc au chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet mignon	14kg	
	Poivrons lanières	2.5kg	
	Chorizo	5kg	
	Beurre	2.5kg	
	Farine	2.5kg	
	Thym	Pm	
	Fond de veau	½ bte	
	Crème épaisse	3kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°538

IC

NB100

# Moussaka

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Aubergine	12,5 kg	
	Courgette	6 kg	
	Tomate	3.5 kg	
	Bœuf haché (ou agneau)	8kg	
	Oignon	2.5 kg	
	Ail	0.3kg	
	Concentré de tomate 5/1	¼ bte	
	Huile d'olive	PM	
	Sauce béchamel	8L	
	Persil haché	0.25kg	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°539

IC

NB 100

# Lasagne ricotta 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>	100	A	B
H.O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lasagne ricotta épinards surg brake	25 kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°540

IC

NB10

# Croque-Monsieur Italien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pain de mie	10 tr	
	Mozzarella	0.5kg	
	Tomate	5 unite	
	Sauce tomate pizza	½ bte	
	Basilic	10 feuilles	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°541

IC

NB100

# Fritata aux légumes d'hiver

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier liquide	10 L	
	Carotte fraîche	2 kg	
	Panais frais	2kg	
	Navet long frais	0.8kg	
	Epinard frais	0.25kg	
	Beurre doux	0.08kg	
	Huile d'olive	0.08L	
	Sel fin	0.035kg	
	Poivre moulu	0.10kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
<u>Présence d'allergènes</u>				
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°542

IC

NB100

# Gratin de tortis montagnard au potiron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Tortis	3.8kg	
	Potiron	4kg	
	Huile d'olive	0.2L	
	Oignon jaune	1.2kg	
	Ail	0.15kg	
	Lait ½ écrémé	3L	
	Crème liquide 35% uht	2L	
	Reblochon de Savoie AOP	4KG	
	Feuilles de laurier ciselées	0.008kg	
	Sel fin	0.03kg	
	Poivre blanc moulu	0.008kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°543

IC

NB100

# Palet de lentilles corail riz carotte curcuma

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Carotte fraîche	4kg	
	Lentille corail	2.5kg	
	Riz long grain basmati	2.5kg	
	Bouillon de légumes	0.15L	
	Eau	6.5L	
	Emmental râpé	0.7kg	
	Œuf entier liquide	2L	
	Curcuma	0.020kg	
	Sel fin	0.035kg	
	Poivre gris	0.005kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°544

IC

NB100

# Parmentier de patates douce et pois cassés

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Patate douce fraîche	12.5kg	
	Potiron frais	13.5kg	
	Crème liquide 35%	1.7L	
	Noix de muscade	0.009kg	
	Pois cassé sec	2.2kg	
	Huile d'olive	0.12L	
	Oignon jaune frais	1kg	
	Carotte fraîche	1.2kg	
	Farine	0.17kg	
	Eau	2.4L	
	Ail	0.08kg	
	Poivre gris	0.008kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°545

IC

NB100

# Axoa de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Sauté de veau	16kg	
	Oignons	2kg	
	Ail	0.2kg	
	Thym/laurier	1unit	
	Fond de veau	0.5kg	
	Farine	1kg	
	Gros sel	0.04kg	
	Beurre	1kg	
	Piment doux vert	0.3kg	
	Poivron rouge	0.5kg	
	Piment d'Espelette	0.01kg	
	Concentré de tomate	0.1kg	
	Tomate concassée	0.1kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°546

IC

NB 100

# Parmentier de lentilles et patate douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lentilles vertes	5 kg	
	Lait de coco	2 l	
	Huile d'olive	0.12 l	
	Farine	0.2 kg	
	Ail	0.08kg	
	Œuf entier liquide	1 l	
	Patate douce	12.5 kg	
	Emmental râpé	2 kg	
	Petit pois surg	5 kg	
	Sel	Pm	
	Poivre	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°547

IC

NB100

# Dahl de lentilles corail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Lentilles corail	7.5 kg	
	Oignons surg	5 kg	
	Ail	0.5kg	
	Gingembre frais	0.2 kg	
	Tomates concassées	2 bte	
	Lait de coco	1.25 l	
	Bouillon de légumes	1.25 l	
	Epinards surg	5 kg	
	Huile d'olive	0.25 cl	
	Cumin poudre	0.2 kg	
	Curcuma poudre	0.2 kg	
	Garam massala	0.2 kg	
	Jus citron	0.5 l	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°548

IC

NB100

# Lasagne butternut épinards 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lasagne ½ gastro	3kg	
	Dés de butternut surg	10 kg	
	Huile d'olive	0.25 l	
	Sel/poivre	Pm	
	Ail	0.4 kg	
	Sauge fraiche	2 bot	
	Romarin frais	1 bot	
	Sauce béchamel	10 l	
	Ricotta	2.5 kg	
	Chèvre frais	5 kg	
	Emmental râpé	2.5 kg	
	Epinards surg	2.5 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°549

IC

NB 10

## Falafels pois chiches bio

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>		
	Falafels surg	1.5 kg	
	Crème épaisse	0.2 kg	
	Ciboulette	0.1 kg	
	Sel	Pm	
	Poivre	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°550

IC

NB100

# Tendron de veau à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Tendron de veau	18kg	
	Carotte	2kg	
	Courgette	2kg	
	Oignons	2kg	
	Tomate concassée	1bt	
	Orange	1kg	
	Beurre	0.5kg	
	Bouquet garni	2unit	
	Huile	0.2l	
	Badiane	5unit	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°551

IC

NB100

# Perle façon cantonnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf entier coulé	10l	
	Perle (pâte)	7.5kg	
	Carotte en cube	4kg	
	Oignon cube	1kg	
	Petit pois surg	6kg	
	Grain de maïs	4kg	
	Huile de colza	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°552

IC

NB100

# Couscous végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œufs pochés	300unit	
	Semoule	12kg	
	Légumes couscous	13kg	
	Sauce tomate	6l	
	Epice couscous	Pm	
	sel	pm	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :



# Flan de légumes maison

Les pois sont pour un bac gastronome gn1/1 de 6cm

Préchauffé le four à 160°C puis cuire environ 40 à 45 mn

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H . O    P.C

↑

Composition pour portion :

Composants :

Œuf

Crème liquide

Brunoise de légumes

Sel

Poivre

Muscade

Calibre

**A**

1l

1l

2.5 kg

Pm

Pm

Pm

Calibre

**B**

Décoration :

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°555

IC

NB10

# Mosli allouch d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H .O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Souris d'agneau Romarin Thym Herbe de Provence Curcuma Sel/poivre Pomme de terre Oignons Poivron	10unit 1c a c 4bra PM 2c a c Pm 1kg 0.5kg 2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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

# Mosli hout de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Poisson blanc	1.4kg	
	Oignons	0.3kg	
	Fenouil graine	2 c a s	
	Ail gousse	0.05kg	
	Cumin poudre	5 c a s	
	Curcuma	2 c a c	
	Sel/poivre	Pm	
	Pdt	0.5kg	
	Poivron	1kg	
	Huile d'olive	5 c a c	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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° 557

IC

NB 100

# Poulet 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Poulet	22 kg	
	Cacahuète	1 kg	
	Huile tournesol	1l	
	Sel	Pm	
	Poivre	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Persil		

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

x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°558

IC

NB

# Brochette de poisson sauce tartare

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Brochette de poisson panée	14kg	
	Mayonnaise	5kg	
	Cornichon haché	1bte	
	Câpre	1bte	
	Cerfeuil	2 bot	
	Persil	1sachet	
	Estragon	1 bot	
	Piment poudre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°559

IC

NB100

# Lasagne thon poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Lasagne ½ gastro	3kg	
	Thon poche	10 kg	
	Huile d'olive	0.25 l	
	Sel/poivre	Pm	
	Poivron	6kg	
	Sauce béchamel	10 l	
	Ricotta	2.5 kg	
	Emmental râpé	2.5 kg	
	Herbes de Provence	Pm	
	Oignons	2.5kg	
	Tomates	5kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°560

IC

NB

# Omelette champignons 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	14 L	
	Champignons de Paris	6kg	
	Parmesan râpé	1kg	
	Ciboulette	2botte	
	Huile d'olive	1 l	
	Sel fin	Pm	
	Poivre gris moulu	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°560

IC

NB

# Omelette jambon de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	14 L	
	Jambon de dinde	5kg	
	Ciboulette	2botte	
	Huile d'olive	1 l	
	Sel fin	Pm	
	Poivre gris moulu	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°562

IC

NB

# Saucisson pistache 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Saucisson pistache	14 kg	
	Crème liquide	2 l	
	Beurre	0.25 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°563

IC

NB 100

# Filet de poisson en croûte 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>	100	A	B
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson blanc	14 kg	
	Olive noire	0.5kg	
	Chapelure	0.5kg	
	Champignons de paris	0.5kg	
	Huile d'olive	0.25l	
	Persil	2 sachets	
	Sel / poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°564

IC

NB 100

# Vol au vent volaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Beurre	0.25Kg	
	Crème fraiche	2.5 l	
	Oignons S	1.25 kg	
	Poireaux	2 kg	
	Cèleri branche	1 kg	
	Carottes	1 kg	
	Champignons	1 kg	
	Volaille emincé	10 kg	
	Quenelles de volaille	4 kg	
	Bouquet garni	Pm	
	Farine	0.5 kg	
	Croustade feuilleté	100 pces	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°565

IC

NB 100

# Tartine féta tomate houmous

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H. O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Pain bio tr	100 tr	
	Féta	6kg	
	houmous	6Kg	
	Tomates rondelles	6kg	
	Olive noire rondelle	2kg	
	<b>Pesto</b>		
	Ail	0.1kg	
	Huile olive	0.5 l	
	Pignon	0.1kg	
	Parmesan	0.1kg	
	Basilic	5 bot	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°566

IC

NB100

# Gratin de pâtes champignons raclette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Epinards	6kg	
	Carottes	6kg	
	Champignons de Paris	5kg	
	Pâtes blé complet	5kg	
	Crème de soja	4 l	
	Fromage à raclette	3kg	
	Ail	0.5kg	
	Bouillon légumes	1 bte	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°567

IC

NB

# Tarte à l'oignons gratinée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Oignons rondelle	10 kg	
	Œufs entier liquide	15 L	
	Crème fraiche épaisse	20 L	
	Pate brisé	7.500kg	
	Emmental râpé	5 kg	
	Sel fin	0.020kg	
	muscade moulue	0.005kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°568

IC

NB

# Aiguillette végétale 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Aiguillette végétale	14 kg	
	Crème de soja	3 L	
	Champignon de paris	3 kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Huile colza	3 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouillon de légumes	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1.500 L	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°569

IC

NB

# Merguez végétale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Merguez végétale	15kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°570

IC

NB

# Boulette végétarienne façon thaï

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Boulette végétarienne	14kg	
	Sauce soja	2l	
	Sauce nuoc man	1l	
	Citron vert	20unit	
	Maïzena	0.5kg	
	Ail	0.2kg	
	Gingembre	0.2kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°571

IC

NB

# Omelette au boursin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<u>Composants :</u>		
	Œuf coulé entier	13 L	
	boursin	1KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030KG	
	Poivre gris moulu	0.010KG	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°572

IC

NB

# Boulette de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Boulette de lentilles carottes oignons	15 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°573

IC

NB

# Croq veggie 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Croq veggie fromage	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°576

IC

NB100

# Volaille façon chasseur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H . O    ↑    P . C</b>	<b><u>Composants :</u></b>		
	Volaille	14 kg	
	Beurre	0.5 kg	
	Fond brun	½ bte	
	Echalotte	1 kg	
	Champignon paris	3 kg	
	Vin blanc	3 L	
	Cerfeuil	3 b	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°577

IC

NB100

# Filet de poisson sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson	14kg	
	Fumet de poisson	½ bte	
	Poireaux	2kg	
	Oignons	2kg	
	Champignons paris	3kg	
	Céleri branche	0.5kg	
	Beurre	0.5kg	
	Farine	0.5kg	
	Vin blanc	2l	
	Crème liquide	1l	
	Sel/poivre	PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°578

IC

NB

# Galette de haricots rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Galette de haricots rouges	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°528

IC

NB100

# Escalope de volaille sauce maroilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de volaille	14 kg	
	Maroilles	4 kg	
	Vin blanc	2l	
	Oignon	2kg	
	Crème épaisse	1l	
	Sel/poivre	pm	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°179

IC

NB

# Escalope de volaille vallée d'auge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Escalope de volaille	15 kg	
	Pomme golden	2 kg	
	Crème fraîche épaisse	1.500 L	
	Huile colza	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de veau lié	0.250kg	
	Calvados dénaturé	0.250 L	
	Cidre brut 75cl	1 U	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°581

IC

NB100

# Bouchée orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Bouchée orientale	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°582

IC

NB100

# Cassolette légumineuse



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ▲    P.C	<u>Composants :</u>		
	Oignon	2.5kg	
	Ail	0.125	
	Concentre de tomate	1 kg	
	Carotte	2.5 kg	
	Poêlée légumineuse	20 kg	
	Eau	3L	
	Bouillon de légumes	1 BT	
	Sel/poivre	Pm	
	Mozza cosette	1.5 kg	
	Emmental râpée	1 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°583

IC

NB100

# Filet de bar sauce 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Filet de bar	14kg	
	Fumet de poisson	½ bte	
	Oignons	2kg	
	Carotte	1 kg	
	Céleri branche	0.5kg	
	Beurre	0.5kg	
	Farine	0.5kg	
	Vin blanc	2l	
	Crème liquide	1l	
	Sel/poivre	PM	
	Thym/laurier	1 bq	
	Régλισse	0.9 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°584

IC

NB

# Suprême de pintade crème de cèpes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O    ↑    P.C	<u>Composants :</u>		
	Suprême de pintade	15 kg	
	Cèpes surg	2.500kg	
	Échalote hachée	1 kg	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Jus de volaille	½ bte	
	Vin blanc cuisine	2 L	
	Crème liquide	2 l	
	Farine	1 kg	
	Beurre	1 kg	
	 <b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°585

IC

NB 100

# Bourguignon de champignons et haricots rouges

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 cube	5 kg	
	Haricots rouges	2.5kg	
	Champignons paris	15kg	
	Oignons	2kg	
	Oignons grelot	5kg	
	Vin rouge	6 L	
	Bouillon de légumes	pm	
	Concentré de tomate	1/2boite	
	Paprika	Pm	
	Ail	pm	
	Sel et poivre		
Beurre	0.5kg		
Farine	0.5kg		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°586

IC

NB 100

# Curry caribéen de banane plantain

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	10 kg	
	Haricots rouges	2.5kg	
	Bananes plantain	5kg	
	Oignons	2.5kg	
	Épinards	5Kg	
	Lait de coco	0.200kg	
	Piment vert	pm	
	Bouillon de légumes	1boite	
	Concassées de tomate	Pm	
	Coriandre, curry, cumin	pm	
	Ail		
	Sel et poivre		
	Beurre	0.5kg	
	Farine	0,5kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAÎNE :

N°588

IC

NB 100

# Pad Thai végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

**Réutilisable****Des restes**

H.O ↑ P.C

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

Nouille de riz 10Kg  
 Chou chinois 12 kg  
 Poivron rouge 5kg  
 Poivron jaune 5 Kg  
 Carottes cube 5 kg  
 Oignons 5 kg  
 Ail haché 0.500kg  
 Echalotes 1 kg  
 Noix de cajou 1.5 kg  
 Gingembre 0.300kg  
 Citron vert 2kg  
 Poivre, sel  
 Huile de coco, sauce soja 1+1  
 sucré et salé

**Décoration :****R****ASSAISONNEMENT EN CHAINE :**

N°589

IC

NB 100

# Paëlla végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

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

Riz 10Kg  
 Haricots verts 10 kg  
 Poivron rouge 5kg  
 Poivron jaune 5 Kg  
 Champignons paris 6 kg  
 Oignons 5 kg  
 Petit pois 5 kg  
 Mélange de fruits sec » 5 kg  
 cajou,  
 amandes,noisettes,pécan 0.300kg  
 Tomate concassée 2 boite  
 Poivre, sel PM  
 Pael d'or 1

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°590

IC

NB 100

# Cassoulet végétarien



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		
	<b><u>Composants :</u></b>		
	Haricots secs	10Kg	
	Tofu	7 kg	
	Carottes	7.5kg	
	Concentré de tomates	1bte	
	Concassé de tomate	1bte	
	Oignons	2.5kg	
	Ail	0.5kg	
	Bouillon de légumes		
	Poivre, sel	Pm	
	<b><u>Décoration :</u></b>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°

IC

NB 100

# Morue à la Portugaise pommes de terre coup de poing

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	15kg	
	Pommes de terre Charlotte	7kg	
	Ail	0.500kg	
	Sel poivre	PM	
	Farine	2kg	
	Romarin	2bottes	
	huile	0.5L	
	<u>Décoration :</u>		
	Cuire le poisson en meunière. Pommes de terre avec peau et au four et rôti.		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°

IC

NB 100

# Porc à l'Alentejana et coques

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>Sauté de porc</p> <p>Coques</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Oignons</p> <p>Ail</p> <p>Poivrons rouge,vert,jaune</p> <p>Vin blanc</p> <p>Sel poivre muscade</p> <p>Coriandre</p>	<p>16 kg</p> <p>8kg</p> <p>7.5kg</p> <p>2.5kg</p> <p>0.500kg</p> <p>5kg</p> <p>1L</p> <p>PM</p> <p>2bottes</p>	
	<p><u>Décoration :</u></p>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		x

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°593

IC

NB100

# Pané gourmand à la

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Pané mozzarella	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°594

IC

NB 100

# Gratin d'haricots blancs à la 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		
	<p><u>Composants :</u></p> <p>Haricots blancs sec 7Kg</p> <p>Oignons émincés 2.5 kg</p> <p>Tomates concassées 1 boîte</p> <p>Concentré de tomate 1 boîte</p> <p>Epinards 5 kg</p> <p>Ail haché 1kg</p> <p>Tomates séchées 2kg</p> <p>Bouillon légumes</p> <p>Romarin et thym PM</p> <p>Sel et poivre PM</p> <p>Parmesan râpé 1kg</p> <p>Mozzarella cosette 2.5kg</p>		
	<p><u>Décoration :</u></p>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°595

IC

NB 100

# Ragout à l'orge et ail rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
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>		<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Champignons	12Kg	
	Oignons émincés	2.5 kg	
	Oignons grelot	2.5kg	
	Carottes cube	7.5 Kg	
	Orge	5 kg	
	Ail haché	1kg	
	Vinaigre de cidre	1L	
	Bouillon légumes		
	Romarin et thym	PM	
	Sel et poivre	PM	
	Sauce soja	1L	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°596

IC

NB 100

# Croque-monsieur betterave ricotta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

**Réutilisable****Des restes**

H.O ▲ P.C

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

Pain de mie

200tranches

Oignons émincés

2.5 kg

Betteraves cuite râpées

6kg

Ricotta

6.5 Kg

Ail haché

1kg

Vinaigre de vin

0.500L

Miel

1.5kg

Sel et poivre

PM

**Décoration :**

Porter à ébullition oignons, betteraves, miel, vinaigre, eau jusqu'à évaporation et mixer. Etaler la ricotta sur le pain de mie et ajouter la betterave mixer. Recouvrir

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°597

IC

NB

# Galette nudj

Jacquier\* (63%), graines de lin\*, polenta de maïs\*, huile de tournesol\*, farine de pois chiche\*, oignons\*, levure, concentré de tomate\*, ail\*, paprika fumé\*, poudre de psyllium\*, sel. \*ingrédients biologiques.

**Allergènes** : Absence

**Traces** : Céleri, Gluten, Lupin, Lait, Moutarde, Fruits à coque, Graines de sésame, 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Galette nudj	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°598

IC

NB

# Fish and chips sauce tartare

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Fish and chips	16kg	
	Mayonnaise	5kg	
	Cornichon haché	1bte	
	Câpre	1bte	
	Cerfeuil	2 bot	
	Persil	1sachet	
	Estragon	1 bot	
	Piment poudre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°599

IC

NB 10

# Poulet Jerk

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	Cuisse de poulet Oignon, ail Citron vert et jaune, piment antillais Sel et poivre, ail 4 épices, huile, cassonade Sauce soja, gingembre, thym, cannelle <u>Décoration :</u>	10unités 0.100kg PM PM PM PM PM PM	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°600

IC

NB 100

# Picadillo cubain Végé

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		
	<b><u>Composants :</u></b>		
	Égrené de pois	12 Kg	
	Huile d'olive	Pm	
	Oignons cubes	2.5 Kg	
	Ail	Pm	
	Poivrons	2.5 Kg	
	Cumin	Pm	
	Pdt (fraiche en cubes)	5 kg	
	Vin blanc	Pm	
	Olives	Pm	
	Raisin sec	Pm	
	Câpres	Pm	
	Tomates concassées	2 (5/1)	
	Concentré de tomates	Pm	
	Sel poivre	Pm	
	<b><u>Observation :</u></b>		
	Cuisiner comme un ragout		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°601

IC

NB 100

Courgettes rondes farcies champignons quinoa

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 ronde Quinoa Champignons Oignon Romarin, piment Espelette Sel. Poivre Ail	100 uni 6kg 9kg 2.5kg PM PM 0.500kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°602

IC

NB 100

## Sauté de Bœuf fondant aux tomates et cannelle

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			
	Sauté de Bœuf	16kg	
	Concentré tomate	1 bte	
	Concassée de tomate	1 bte	
	Carottes cube	2.5Kg	
	Oignons cube	2.5kg	
	Orange zest	PM	
	Vin rouge	2L	
	Cannelle	PM	
	Sel et poivre		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

## Œuf forestier à la courge



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			
	Œufs	300 P	
	Butternut en purée	20kg	
	Champignons	10kg	
	Oignon	01kg	
	Crème	5l	
	Sel et poivre	pp	
	thym	pp	
	<u>Décoration :</u>		
<b>R</b>	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°606

IC

NB

# Gyoza aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    P . C	<u>Composants :</u>		
	Gyoza aux légumes	500 u	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°607

IC

NB

# Travers de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Tavers de porc Sauce soja Sucre	20 kg 1 L 2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°608

IC

NB

# Moussaka végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Aubergine	7 kg	
	Tomate pelée concassée	6 kg	
	Flocon d'avoine	2 kg	
	Pois chiche	2 kg	
	Champignon de paris	2 kg	
	Oignon	2 kg	
	Emmental râpé	1 kg	
	Carotte	1 kg	
	Huile d'olive	1 l	
	Céleri branche	0.2kg	
	Béchamel	8 l	
	Ail	0.2kg	
	Thym	0.1kg	
	Muscade	0.02kg	
	Sel/poivre	pm	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°609

IC

NB

# Pâtes mexicaine végété

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u>		
	Haricot rouge	6 kg	
	Macaronis	6 kg	
	Brunoise légumes	2.5 kg	
	Oignon	2.5 kg	
	Mais	2.5 kg	
	Lentilles vertes	2.5 kg	
	Tomate	2 kg	
	Huile d'olive	2 l	
	Ail	0.05 kg	
	Piment moulu	0.03 kg	
	Chili poudre	0.02 kg	
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°610

IC

NB

# Émincé de dinde basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Émincé de dinde	25 KG	
	Tomate	8 KG	
	Concentré de tomate 5/1	0.333kg	
	Poivron mélange lanières	3 KG	
	Ail haché	0.300kg	
	Oignon cru	3 KG	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Piment Cayenne	0.010kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Bouquet garni	0.020kg	
	Jus de poulet rôti boite	0.250kg	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°611

IC

NB

# Lasagne 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>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>H.O</b> ↑ <b>P.C</b>	<u>Composants :</u> Lasagne au saumon	30 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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		X
lait	X	Mollusque		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°612

IC

NB 100

# Poisson à l'espagnol

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Filet de poisson	15kg	
	Poivron mélange	2.5kg	
	Fumet de crustacée	0.400kg	
	Ail	0.250kg	
	Oignon cube	1kg	
	Vin blanc	2l	
	Paëlla or	0.050kg	
	Sel poivre	Pm	
	Concentrée de tomates	0.75kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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	x	Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°613

IC

NB 100

## Portobello farcis au blé crémeux

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 Portobello	100u	
	Blé ou Epeautre	4kg	
	Epinards	5kg	
	Egrené de seitan	6kg	
	Parmesan râpé	1kg	
	Champignons Paris	3kg	
	Concentré de tomate	1 Boite	
	Bouillon de légumes	1	
	Origan	PM	
	Oignons	2.5KG	
	Ail	0.500KG	
	Sel et poivre	PP	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°614

IC

NB

# Parmentier de lieu fumé et colin

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	Pomme de terre Lieu fumé Colin Lait Crème Persil	1.5 kg 0.500kg 0.800kg 0.400kg 0.150kg Pm	
	<u>Décoration :</u>		
	<b>Chapelure</b>	<b>Pm</b>	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°615

IC

NB 100

# Croziflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Crozets	3.5kg	
	Lardons fumés	5.5kg	
	Champignons émincés	5kg	
	Crème liquide	6L	
	Lait ½ écrémé	5L	
	Reblochon de Savoie	1.7kg	
	Oignon jaune	1kg	
	Beurre doux	0.6kg	
	Sel fin	0.04kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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°616

IC

NB 100

# Gnocchis aux marrons et champignons sauce roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Gnocchis	13kg	
	Champignons	3.5kg	
	Roquefort	2.8kg	
	Marrons surg	1.8kg	
	Crème liquide	1.5kg	
	Beurre doux	0.09kg	
	Fond brun clair	0.09kg	
	Sel fin	0.018kg	
	Poivre gris	0.005kg	
	Muscade moulu	0.004kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

# Roti de porc 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> Roti de porc échine Brunoise de légumes Ananas morceaux Fond brun Sel poivre	13kg 2.5kg 0.5kg PM PM	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 :

# Chili quinoa à la courge butternut

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	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>		<b>A</b>	<b>B</b>
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Haricots rouges	4 Kg	
	Haricots noirs	4 kg	
	Quinoa	2.5 kg	
	Butternut	5 Kg	
	Brunoise légumes	2.5 kg	
	Oignons	2.5kg	
	Ail haché	0.025kg	
	Concentré de tomates	1boite	
	Concassée de tomates	1boite	
	Huile d'olive	1L	
	Sel		
	Piment		
	Paprika, chili,cannelle,cumin		
	<u>Décoration :</u>		

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°619

IC

NB 100

## Paëlla

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>100</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Poulet haut de cuisse	10 kg	
	Eau	6 L	
	Riz long étuvé	4 kg	
	Moules fraîches	3 KG	
	Crevettes roses	2 kg	
	Petit pois	1,5 kg	
	Chorizo doux	0.5 kg	
	Anneaux de calamar	1 kg	
	Oignons	0.5 kg	
	Poivrons	0,5 kg	
	Paëlla d'or	0,010kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :