N° 1 | IC

CAROTTE RAPEE

Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	✓	Moutarde	✓
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	✓
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	Composition pour 1 portion — Présentation en : Assiette	CALIBRAGES A	B	C
		COMPOSANTS			
NON	NON	CAROTTE RAPEE	60 gr	80 gr	100
		DECORATION			
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1	1
NON	OUI	OEUF (rondelle)	1	1	1
NON	NON	OLIVE NOIRE	1/6	1/6	1/6

ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE(40

N° 19

CELERI - TOMATE

Assaisonnement en fabrication : SA

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	X
Œufs	X	Moutarde	X
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	Composition pour 1 portion — Présentation en : Assiette	CALIBRAGE A	B
		COMPOSANTS		
NON	NON	CELERI RAVE	40 gr	60 gr
NON	NON	TOMATE	50 gr	50 gr
NON	NON	SAUCE REMOULADE (402)	5 gr	10 gr
		DECORATION		
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1
NON	NON	OLIVE (pièce)	2/6	2/6
NON	NON	PERSIL (bouquet)	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 32

CHOU ROUGE - CHOU BLANC

Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs		Moutarde	X
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

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

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

DECORATION

CALIBRAGES	A	B	C
CHOU ROUGE HACHE	40 gr	40 gr	60 g
CHOU BLANC HACHE	40 gr	60 gr	60 g
SALADE (feuille)	1	1	1
TOMATE (quartier)	1/2	1/2	1/2
PERSIL HACHE (liseré)	1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE (4

N 44

MELON

Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes

H.O.	P.C.
NON	NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	150 gr	200 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 61

TOMATE EN SALADE

Assaisonnement en fabrication : AU

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Reglement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	X
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	COMPOSANTS	CALIBRAGES A	B	C
OUI	NON	TOMATE en RONDELLES	60 gr	80 gr	100 gr
		DECORATION			
NON	NON	SALADE CISELEE (feuille)	1	1	1
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)	2	2	2
NON	NON	ECHALOTE HACHEE (pincée)	2	2	2

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE (408)

N 69

RADIS - BEURRE

Réutilisation des restes

H.O.	P.C.
OUI	NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

RADIS

DECORATION

BEURRE 8 gr

CALIBRAGES

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

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

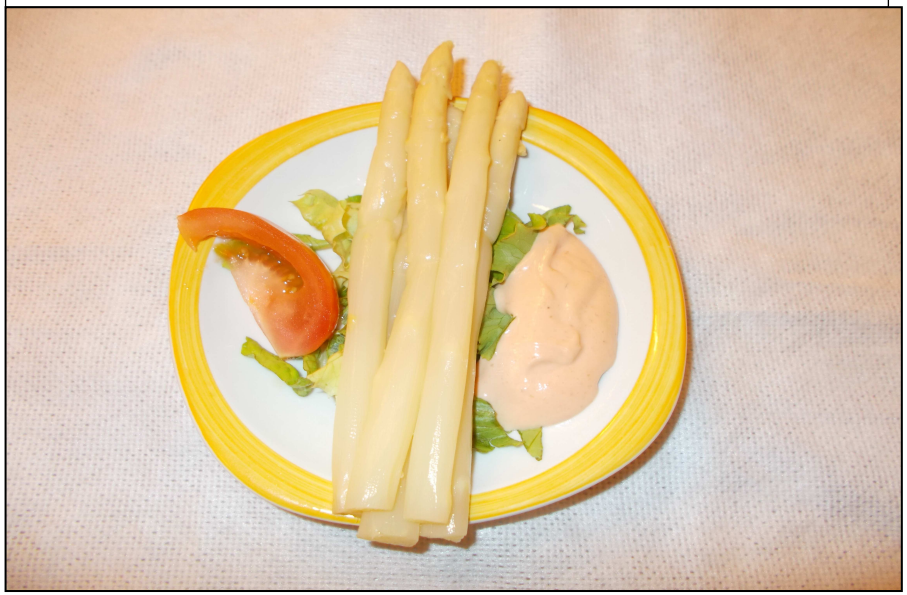
Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
Lait	X	Mollusques	

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

N°98	IC	NB

Asperge sauce aurore



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

Réutilisable Des restes

H .O ▲ P.C

Composition pour 10 portion :	**Calibre A**	**Calibre B**
Composants :		
Asperge	0.800kg	
Concentré de tomate	0.020kg	
Mayonnaise	0.200kg	
Décoration :		
Persil haché	0.010kg	
Salade feuille	10	
Tomate cartier	10	

R ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°133	IC	NB

Taboulé de chou-fleur

A : PORTION ADULTES B : PROTION ENFANTS

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

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°160	IC	NB

Concombre à la menthe

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

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

N°161	IC	NB

Piémontaise

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Pomme de terre	1 KG	
	emmental	0.100KG	
	jambon	0.100KG	
	cornichon	0.050KG	
	tomate	0.100KG	
	œuf	0.100KG	
	mayonnaise	0.200KG	
	Décoration :		
	Feuille de salade	10 U	
	olive	10 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°170	IC	NB

Pastèque

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion : 10** **Composants :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Pastèque	2kg	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°182	IC	NB10

Coleslow

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

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

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 213 | IC

POMME DE TERRE - POIVRON

Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	Réutilisation des restes P.C.	Composition pour 1 portion — Présentation en : Ravier	CALIBRAGES A	B	C
		COMPOSANTS			
NON	OUI	POMME DE TERRE EN CUBES	80 gr	100 gr	120 gr
NON	NON	POIVRON CISELE	20 gr	30 gr	30 gr
NON	NON	VINAIGRETTE (408)	15 gr	20 gr	20 gr
		DECORATION			
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1	1
OUI	NON	TOMATE (Quartiers)	2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 219 | IC |

RIZ - THON

Assaisonnement en fabrication : VINAIGRE

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs	X	Moutarde	X
Poissons	X	Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	Réutilisation des restes P.C.	Composition pour 1 portion — Présentation en : Assiette...	CALIBRAGES A	B	C
		COMPOSANTS			
l'ON	OUI	RIZ	60 gr	80 gr	80 gr
OUI	NON	THON en MIETTE au NATUREL	10 gr	10 gr	20 gr
NON	NON	VINAIGRETTE sur RIZ (408)	15 gr	20 gr	20 gr
NON	NON	MAYONNAISE (401)	10 gr	10 gr	10 gr
		DECORATION			
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1	1
NON	NON	TOMATE (quartier)	1/2	1/2	1/2
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)	2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 238 | IC |

TABOULE

REPRESENTATION DU CALIB

Assaisonnement en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten	X	Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	COMPOSANTS	CALIBRAGES A	B	C
NON	NON	SEMOULE COUSCOUS		30 gr	
NON	NON	TOMATE		20 gr	
NON	NON	POIVRON		10 gr	
NON	NON	OIGNON		10 gr	
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)		1	
NON	NON	MENTHE HACHEE (pincée)		1	
NON	NON	JUS DE CITRON		5 gr	
NON	NON	HUILE D'OLIVE		7 gr	
		DECORATION			
NON	NON	SALADE (feuille)		1	
NON	NON	OLIVE NOIRE		1	

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 245

LENTILLES A L'ALSACIENNE

REPRESENTATION DU CALIB

Assaisonnement en fabrication : VINAI

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs		Moutarde	✓
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	✓
Soja		Lupin	
Lait	✓	Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	COMPOSANTS	CALIBRAGES A	B
NON	OUI	LENTILLES CUITES	40 gr	60 gr
NON	OUI	CERVELAS RONDELLES	20 gr	30 gr
NON	OUI	CORNICHONS RONDELLES	10 gr	15 gr
NON	NON	OIGNONS EMINCES	10 gr	10 gr
NON	NON	VINAIGRETTE	10 gr	10 gr
		DECORATION		
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1
NON	NON	TOMATE en QUARTIERS	1	1
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)	1	1

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N°286	IC	NB10

Salade tomate féta

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Tomate	1kg	
	Féta	0.5kg	
	Huile d'olive	0.05kg	
	Vinaigre	0.03kg	
	basilic	0.04kg	
	Décoration :		

		LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A					
B					

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 346 | IC

OEUF MAYONNAISE

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	30 gr	0	300 c
B	9 gr	40 gr	0	400 c
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	X	Moutarde	X
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

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

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS	CALIBRAGES A	B	C
DEMI OEUF	2	3	
MAYONNAISE (401)	20 gr	30 gr	
DECORATION			
SALADE CISELEE (feuille)	1	1	
TOMATE (quartier)	1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 356 | IC

OEUF - TOMATE

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	2 gr	180c
B	6 gr	21 gr	2 gr	220c
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Oeufs	✓	Moutarde	✓
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	✓
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes

H.O.	P.C.
NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DECORATION

CALIBRAGES	A	B	C
OEUF	1/2	1	
DEMI TOMATE	60 gr	60 gr	
MAYONNAISE (401)	15 gr	15 gr	
SALADE CISELEE (feuille)	1	1	
OLIVE	1/6	1/6	
CORNICHON (rondelle)	1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 368 | | NB

MAQUEREAU VIN BLANC

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	9gr	0gr	130c
B	18gr	14gr	0gr	210c
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit | Date

Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	X
Poissons	X	Sésame	
Arachides		Anh. sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
Lait		Mollusques	

Réutilisation des restes H.O.	P.C.	Composition pour 1 portion — Présentation en : Assiette	CALIBRAGES A	B	C
		COMPOSANTS			
OUI	NON	MAQUEREAU - filet de 25gr	2	3	
		DECORATION			
NON	NON	SALADE (feuille)	1	1	
NON	NON	CITRON CANNELE (rondelle)	1	1	
NON	NON	CORNICHON (rondelle)	1	1	
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)	1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N°397	IC	NB10

Salade pâtes d'été

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

Réutilisable Des restes H. O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Pâtes	0.500KG	
	Tomate cerise	0.200KG	
	Féta	0.200KG	
	Olive noire	0.100KG	
	Salade mesclun	0.150KG	
	Jambon sec (lanières)	0.200KG	
	Vinaigre balsamique	0.010L	
	Huile olive	0.030L	
	Sel	0.003KG	
	Poivre	0.003KG	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Présence d'allergènes			
Gluten	X	Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	X	Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
Lait	X	Mollusque	

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°399	IC	NB

Salade de riz à l'ananas

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	riz	0.500KG	
	ananas dés	0.250KG	
	pamplemousse quartier	0.300KG	
	paprika	0.003KG	
	ciboulette	0.003KG	
	crème fraiche épaisse	0.250KG	
	jus de citron	0.010L	
	sel poivre	0.003KG	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°437	IC	NB10

Pomme de terre à la mexicaine

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Coriandre	0.01 kg	
	Fromage blanc	0.05 kg	
	Lardons cru fumé	0.16 kg	
	Mais doux	0.2 kg	
	Mayonnaise	0.18 kg	
	Epice chili	0.01 kg	
	Oignon rouge	0.07 kg	
	PDT charlotte	0.8 kg	
	Tomate	0.18 kg	
	Sel	0.004 k	
	poivre	0.009 k	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°447	IC	NB10

Courgette râpé gingembre citron vert

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Citron vert	0.030KG	
	Courgette	0.900KG	
	Gingembre	0.005KG	
	Mélange épice thaï moulu	0.004KG	
	Menthe Botte	1 U	
	Sel fin	0.003KG	
	Sucre poudre	0.002KG	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°452	IC	NB10

Betterave fromage de brebis

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Jus de citron	0.015 L	
	Betterave dès	1 kg	
	Fromage brebis dès	0.1kg	
	Huile d'olive	0.04L	
	Huile colza	0.04L	
	Menthe	1/4bot	
	Moutarde forte	0.025kg	
	Vinaigre balsamique	0.04L	
	Sel	0.003kg	
	poivre	0.004kg	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°453	IC	NB10

Salade de quinoa au saumon fumé et aneth

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Aneth	0.01kg	
	Crème liquide	0.05l	
	Huile d'olive	0.05l	
	Paprika	0.001kg	
	Quinoa	0.5kg	
	Saumon fumé	0.2kg	
	Sel	0.003kg	
	vinaigrette	0.2l	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°463	IC	NB10

Concombre dip indy

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Concombre	1 kg	
	Curry poudre	0.02kg	
	Fromage blanc battu	0.25kg	
	Fromage blanc frais	0.2kg	
	Menthe feuille	0.002kg	
	Tomate	0.28kg	
	Sel fin	0.001	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°466	IC	NB10

Gaspacho concombre lait de coco

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Bouillon de légume	0.008kg	
	Concombre	0.7kg	
	Eau du robinet	0.35L	
	Lait de coco	0.15kg	
	Menthe feuille	0.002kg	
	Poivre blanc	0.001kg	
	Sel fin	0.003kg	
	Vinaigre de riz blanc	0.014L	
	Eau rose	0.008L	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°470	IC	NB10

Macédoine à l'huile d'olive

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

Réutilisable Des restes H .O ▲ P.C	**Composition pour portion :**	**Calibre A**	**Calibre B**
	Composants :		
	Macédoine	1.3kg	
	Huile olive	0.02L	
	Décoration :		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Aucune présence d'allergènes			
Gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
lait		Mollusque	

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :