

CAROTTE - RAISIN



**PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**  
Règlement UE 1169/2011

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

Assaisonnement en fabrication :

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

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

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

**COMPOSANTS**

CAROTTE RAPEE  
RAISIN de SMYRNE

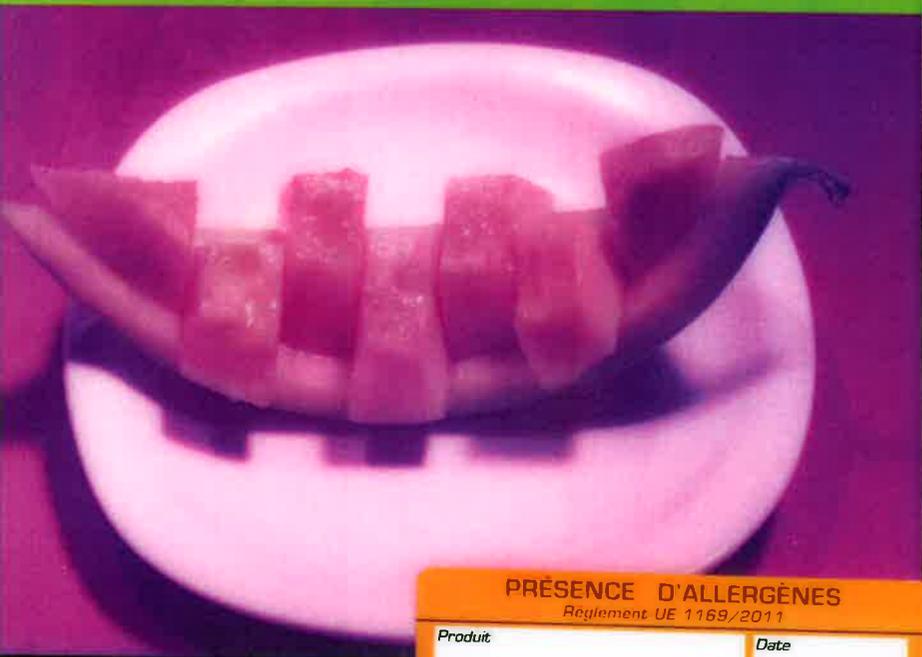
**DECORATION**

SALADE (feuille)  
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

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

MELON



Réutilisation  
des restes  
H.Q. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	150 gr	200 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

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

Assaisonnement  
en fabrication :

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

BETTERAVE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

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

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVES en CUBES  
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)  
MIMOSA

CALIBRAGES

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

Assaisonnement en fabrication : VINAIGRETTE

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°170

IC

NB

# Pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<b>10</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Pastèque	2kg	
	<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°180

IC

NB

# Tomate-mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 218

IC

## RIZ - TOMATE - POIVRON



## PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : VIN

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

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

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.

NON	OUI
OUI	NON
NON	NON
NON	NON

NON	NON
OUI	NON

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

## COMPOSANTS

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

## DECORATION

SALADE (feuille)  
OLIVE (pièce)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

## CALIBRAGES

A B C

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

1	1	1
1	1	1

N°256

IC

NB

# Asperge Bayonne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Asperge B 4/4	0.800KG	
	Jambon de Bayonne	0.300KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Quartier de tomate	0.120KG	

	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° 346

IC

OEUF MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

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

Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation des restes  
H.O. P.C.



NON OUI  
NON NON

NON NON  
OUI NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF  
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)  
TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A	B	C
2 20 gr	3 30 gr	
1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

MAQUEREAU - TOMATE

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour... 1 portion  
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU TOMATE  
(filet de 25 gr)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

2

3

1

1

2

2

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

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

➔ Assaisonnement en fabrication :

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

N°429

IC

NB10

# Concombre féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Concombre	1kg	
	Féta	0.5kg	
	Huile d'olive	0.05kg	
	Vinaigre	0.03kg	
	basilic	0.04kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<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 :