N°3	IC	NB

CAROTTE

A : PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>		Composition pour portion:	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des	restes	100	Α	В
H.C	P.C	<u>Composants :</u>		
		Carotte rondelle	22 KG	
		huile	1L	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		<u>Décoration :</u>		

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

R

N°9	IC	NB

COQUILLETTES

	LIPI	IDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORI	ES
Α						
В						
Présence d'allergènes						
Gluten		х	Fruits à coqu	e		
Crustacé	:S		Céleri			
Œufs			Moutarde			
Poissons			Sésame			
Arachides			Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja			Lupin			
lait		Х	Mollusque			

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>				<u>Calibre</u>
Des re		100	Α	В
н.о	↑ P.C	<u>Composants</u> :		
		Emmental râpé	4 KG	
		huile	1 L	
		Sel fin	0.030KG	
		Poivre gris moulu	0.010KG	
		Coquillettes QS	10 KG	
		<u>Décoration</u> :		

R

Courgettes

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes H.O A P.C		Composition pour portion: 100 Composants:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
		Courgettes rondelles crue Persil haché Sel fin Poivre gris moulu	30 kg 0.250kg 0.030kg 0.010kg	
		<u>Décoration</u> :		

R

N°25	IC	NB

Haricots verts

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes H. O A P.C	Composition pour portion: 100 Composants:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
	Haricots verts très fin Huile colza Sel fin Poivre gris moulu	20 kg 1 L 0.030kg 0.010kg	
	<u>Décoration</u> :		

R

N°33	IC	NB

Pomme de terre wedges

A LIPIDES GLUCIDES PROTIDES CALORIES

B Présence d'allergènes

Gluten Fruits à coque

Crustacés Céleri

Œufs Moutarde x

Poissons Sésame

Anh. Sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusque

Arachides

Soja lait A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes H. O A P.C		100	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
п. О	P.C	Composants: Pomme quartier avec peau Huile colza	30 kg 7.500L	
		<u>Décoration</u> :		

R

N°40	IC	NB

Ratatouille niçoise

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes	Composition pour portion: 100	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B				
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>						
	Légumes ratatouille	30 kg					
	Ail haché	0.100kg					
	Sel fin	0.030kg					
	Poivre gris moulu	0.010kg					
	<u>Décoration</u> :						

R

N°46	IC	NB 100

Riz créole

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes	100	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H. O A P.C	Composants: Huile colza Sel fin Poivre gris moulu Riz long	1 L 0.030kg 0.010kg 10 kg	
	<u>Décoration</u> :		

R

N°51 IC NB

Semoule

LIPIDES GLUCIDES PROTIDES CALORIES Α В Présence d'allergènes X Fruits à coque Gluten Céleri Crustacés Œufs Moutarde Х **Poissons** Sésame Anh. Sulfureux, sulfites Arachides

Lupin

Mollusque

Soja

lait

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	Α	В
H.O ♠ P.C		Composants:		
		Huile colza	1 L	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		Semoule couscous	15 kg	
		Raisins Smyrne blonds	1.500kg	
		<u>Décoration :</u>		

R

N°85

IC

NB

Ecrasé pomme de terre

	LIPI	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'al	llergè	nes			
Gluten		F	Fruits à coque			
Crustacé	es .	С	éleri			
Œufs		٨	Moutarde			
Poissons	;	S	Sésame			
Arachide	es	Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		L	Lupin			
lait		x N	Mollusque			

<u>Réutilis</u>	<u>sable</u>	Composition pour 1	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		portion:	Α	В
H .O ♠	P.C			
		Composants :		
		Pomme de terre GT	30KG	
		Thym/laurier sachet	1 U	
		Beurre	2 KG	
		Persil ss vide	1 U	
		Sel fin	0.030KG	
		Poivre gris moulu	0.010KG	
		Crème fraîche épaisse	2 KG	
		<u>Décoration :</u>		

R

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

N°120

IC

NB100

Poêlée bretonne

	LIPID	ES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'alle	ergè	nes			
Gluten	Fruits à coque					
Crustacé	és C		Céleri			х
Œufs		Ν	Moutarde			
Poissons	;	Sésame				
Arachide	es	Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		L	Lupin			
lait	Х	. N	Mollusque			

Réuti Des re	<u>estes</u>	Composition pour 100 portions :	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
п. О	P.C	Composants:		
		Poêlée bretonne artichauts	20 KG	
		Beurre Sel fin	1 KG 0.030KG	
		Poivre gris moulu	0.010KG	
		<u>Décoration</u> :		

R