

N°21

IC

NB

Boulette agneau sce Orly

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	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	x	Lupin		
lait		Mollusque		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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>	100	A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Saucisse de lapin	15 KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°423

IC

NB

Thon basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

<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 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°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>	100	A	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
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		X
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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>	100	A	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
A				
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 :