N°13 IC NB

Beignets de Calamar Gribiche

Α	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES	
В								
Présence	Présence d'allergènes							
Gluten			F	Fruits à coque				
Crustacé	S		C	éleri				
Œufs		Χ	Ν	/loutarde			х	
Poissons		Х	S	ésame				
Arachide	es.	x Anh. Sulfureux, sulfites				х		
Soja	·	·	L	upin		•		
lait			١	/lollusque				

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable	Composition pour portion:	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes		Α	В
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>		
<u> </u>	1		

R

N°26 IC NB

Bœuf bourguignon

Δ	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
, ,							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten		Х	F	Fruits à coque			
Crustacé	S		C	éleri			х
Œufs		Х	٨	/loutarde			
Poissons	;		S	ésame			
Arachide	es	x Anh. Sulfureux, sulfites				•	х
Soja			L	upin		•	
lait		х	Ν	/lollusque		•	

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réuti	<u>lisable</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
н.о.	♠ P.C	Composants:		
		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> :		

R

N°52	IC	NB

Cabillaud sauce normande

	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence d'allergènes							
Gluten		Х	F	Fruits à coque			
Crustacé	S	Х	C	Éleri			х
Œufs		Х	١	/loutarde			
Poissons		Х	S	ésame			
Arachide	es.	Anh. Sulfureux, sulfites					х
Soja			L	upin		•	
lait		Х	١	/lollusque		•	Х

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutil	<u>lisable</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes		100	Α	В
H.O.	P.C	Composants:		
		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

N°387 IC NB 100

Rôti de veau (noix)

	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten		Χ	F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		C	Céleri			Х
Œufs		Χ	١	/loutarde			
Poissons	;		S	ésame			
Arachide	es		Anh. Sulfureux, sulfites				
Soja			L	upin			
lait		Χ	١	/lollusque			

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilis	sable	<u>Composition pour portion</u> :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes		100	Α	В
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>		
1 1				

R

N°442 IC NB

Tajine de lapin au citron

А	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
В							
Présence	Présence d'allergènes						
Gluten		Χ	F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		С	Céleri			Х
Œufs		Χ	Ν	/loutarde			
Poissons			S	ésame			
Arachide	25	Anh. Sulfureux, sulfites				Χ	
Soja			L	upin		•	
lait		Χ	٨	/lollusque		•	

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilis	<u>able</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
H .O ♠ F	P.C	Composants:		
		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>		

R

N°470 IC NB

Omelette aux fines herbes

	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten			F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		C	éleri			
Œufs		Х	Λ	/loutarde			х
Poissons	5		S	Sésame			
Arachide	es		Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja	•	•	L	upin		•	
lait		Х	١	/lollusque			

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>		Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes		100	Α	В
H.O ♠ P.C		Composants:		
		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

N°528 IC NB100

Escalope de volaille sauce maroilles

Α	LIPIC	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES	
В							
Présence	Présence d'allergènes						
Gluten		F	Fruits à coque				
Crustacés		С	Céleri				
Œufs		٨	Moutarde				
Poissons		S	Sésame				
Arachides		Α	Anh. Sulfureux, sulfites				
Soja		L	Lupin				
lait		(N	/lollusque		•		

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
		Escalope de volaille Maroilles Vin blanc Oignon Crème épaisse Sel/poivre	14 kg 4 kg 2l 2kg 1l pm	
		<u>Décoration</u> :		

R

N° 632 IC NB 100

Poulet biryani

	LIPII	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES	
Α							
В							
Présence	e d'al	lergè	nes				
Gluten		F	Fruits à coque				
Crustacés		С	Céleri				
Œufs		Λ	Moutarde				
Poissons		S	Sésame				
Arachides		Α	Anh. Sulfureux, sulfites				
Soja		L	Lupin				
lait		Λ	Mollusque				

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisak	le Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des reste	<u>i</u>	Α	В
H .O ♠ P.0	Composants:		
	Suprême de poulet Oignons jaunes Tomates concassées Huile de colza Gingembre frais Cannelle poudre Curry poudre Gingembre poudre Ail Purée de piment Raisins secs Décoration:	14kg 2,5kg 1 bte Pm 0.2kg 0.05kg 0.05kg 0.05kg 0.2kg 0.03kg 0.5kg	

R

N° 633 IC NB 100

Pavé de saumon rôti

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes		Composition pour portion :	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H .O ↑ P.C		Composants :		
		Filet de saumon Beurre Sel/poivre	14 kg 0.25kg pm	
		<u>Décoration</u> : Un quartier de citron		
		on quartier ac ontroll		

R