

CAROTTE AU CITRON



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.Q. P.C.

NON

NON



NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
SAUCE CITRON (411)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CITRON (rondelle)
BIGARREAU

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 gr

10 gr

15 gr

15 gr

1

1

1

1

1

1

1/2

1/2

1/2

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	7 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	8 gr	130c
C	0	10 gr	10 gr	140c

CELERI REMOULADE



➔ Assaisonnement en fabrication : S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	12 gr	4 gr	130c
B	0	15 gr	6 gr	160c
C	0	20 gr	7 gr	210c

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.Q.	P.C.
↓	↓
NON	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
SAUCE REMOULADE (402)

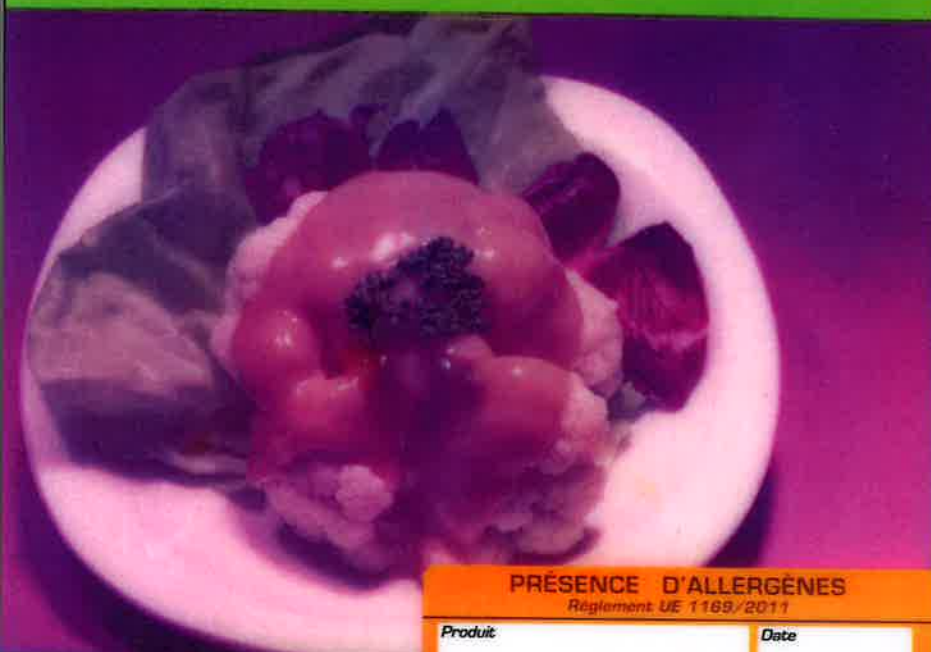
DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (rondelle)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES		
A	B	C
60 gr	80 gr	100
10 gr	15 gr	20
1	1	1
1	1	1
1	1	1

CHOU-FLEUR SAUCE AURORE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	3 gr	110c
B	3 gr	15gr	4 gr	170c
C	3 gr	20 gr	5 gr	220c

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

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette..

COMPOSANTS

CHOU FLEUR CRU en BOUQUET
SAUCE ANDALOUSE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr 10 gr	100 gr 15 gr	120 gr 20 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

ENDIVE VAUDOISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Ann. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
JAMBON EMINCE
GRUYERE en DES
SAUCE VAUDOISE (407)

DECORATION

POIVRON (rouelle)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : NAPP

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
1	7 gr	17gr	2gr	190c
2	9 gr	24gr	2gr	260c
3	10 gr	25gr	3gr	280c

N°137

IC

NB

Betterave en salade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave en cube
vinaigrette

0.800kg
0.070 L

Décoration :

Quartier de tomate
Feuille de salade
Brin de ciboulette

0.120kg
10 U
20 U

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°184

IC

NB

Velouté Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poireau
chou-fleur
fond de volaille
crème fraiche
œuf coulé jaune

1 KG
2KG
0.100KG
1KG
0.100KG

Décoration :

cerfeuil

PM

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°194

IC

NB

Crème de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles

0.500KG

oignon

0.250KG

carotte

0.100KG

crème fraiche

0.200KG

poitrine fumée

0.200kg

Décoration :

cerfeuil

0.050kg

	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°199

IC

NB

Crème de potiron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

potiron

0.150KG

châtaigne

0.250KG

oignon

0.200KG

crème liquide

0.020L

muscade

0.001KG

Huile de colza

0.002L

Eau

0.018L

ail

0.020KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 212

IC

SALADE PIEMONTAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

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

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE EN DES
TOMATES EN QUARTIERS
POIVRON EMINCE
SAUCISSE EN RONDELLES
CONCOMBRE EN CUBES
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	30 gr	40 gr
20 gr	30 gr	40 gr
10 gr	10 gr	10 gr
10 gr	15 gr	15 gr
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	18 gr	10 gr	210 c
B	3 gr	19 gr	8 gr	220 c
C	3 gr	19 gr	11 gr	230 c

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

N°249

IC

NB

Velouté de champignon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Velouté de champignon
eau0.200KG
2 LDécoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°258

IC

NB

Pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes farfalles

0.600KG

tomate

0.200KG

oignon rouge

0.050KG

menthe (bouquet)

1 U

parmesan râpé

0.100KG

huile d'olive

0.001L

sel fin

0.003KG

poivre gris moulu

0.001KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Olive noire

10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°283

IC

NB10

Crème d'ail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gousse d'ail
Crème liquide
Sel/poivre

30 unit
80 cl
PM

Décoration :

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 CHAÎNE :

N° 345

IC

OEUF - MACHE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MACHE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A

B

C

2

2

2

20 gr

20 gr

20 gr

15 gr

15 gr

20 gr

DECORATION

BETTERAVE (filament)
PAPRIKA (pincée)

1

1

1

1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

NON

NON

NON

NON

→ Assaisonnement
en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	21 gr	0	220c
B	6 gr	21 gr	0	220c
C	9 gr	29 gr	0	300c

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Celeri



Oeufs



Moultarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques



PLAN DE MAIS DOUX


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1. portion
Présentation en :

COMPOSANTS

MAIS
 OEUFs
 CREME FRAICHE
 NOIX DE MUSCADE
 CIBOULETTE (cuil.café)
 BEURRE

DECORATION

SALADE VERTE (1feuille)
 RONDELLES DE TOMATE
 OLIVES NOIRES

CALIBRAGES

A B C

1,5 E
 50
 2,5 KG
 50 G
 50 G
 250 G

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 ➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SARDINE A LA TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SARDINE - TOMATE (30 gr)

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

2 3

1 1
1 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	7gr	0gr	110c
B	18gr	10gr	0gr	160c
C				

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

N°418

IC

NB10

Potage cultivateur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poitrine fumée

0.1kg

Haricot vert

0.1kg

Navet

0.1kg

Carotte

0.25kg

Céleris branche

0.1kg

Chou vert

0.1kg

Pomme de terre

0.3kg

Poireau

0.2kg

Gros sel

PM

Poivre

PM

Décoration :

Cerfeuil

¼ bot

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°449

IC

NB10

Chou blanc Tokyo

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou chinois frais

0.950KG

Huile

0.030L

Huile sésame

0.010L

Sauce nuoc mam

0.022L

Sauce soja

0.030L

Sel fin

0.001KG

Sésame graine

0.030KG

Vinaigre riz blanc chinois

0.020L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°454

IC

NB10

Raita de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Citron vert 0.01kg
 Concombre 1kg
 Coriandre fraiche 0.01kg
 Cumin moulu 0.01kg
 Menthe fraiche 0.006kg
 Oignon rouge 0.2kg
 Tomate 57/67 0.3kg
 Yaourt lait entier 0.5kg

Décoration :

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 CHAÎNE :