

CAROTTE CASCOT



Assaisonnement en fabrication :

PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
2 gr	2 gr	12 gr	80c
3 gr	3 gr	13 gr	90c
3 gr	3 gr	18 gr	110c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement 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.O. P.C.
↓ ↓

NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
GRUYERE en DES
RAISIN SEC

DECORATION

SALADE (feuille)
ORANGE (rondelle)

CALIBRAGES		
A	B	C
50 gr	60 gr	80 gr
5 gr	10 gr	10 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CONCOMBRE VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10c
B	0	0	3 gr	15c
C	0	0	4 gr	20 c

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.

↓ ↓

OUI	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CONCOMBRE non DEGORGE

DECORATION

TREVICE ou LAITUE(feuille)
TOMATE (dès)
PERSIL (bouquet)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGÉS		
A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

N° 102

IC

BETTERAVE EN SALADE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

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 CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

→ Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRETTES

	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

N°154

IC

NB

Lentilles vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles
persil haché
échalote
vinaigrette

0.800kg
0.010kg
0.050kg
0.100 L

Décoration :

Feuille de salade
Tomate (quartier)

10 U
0.120kg

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°160

IC

NB

Concombre à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre
Menthe botte

0.600KG
1 U

Décoration :

Feuille de salade
Tomate en quartier

10 U
0.120KG

	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°166

IC

NB

Pate pistou



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

pates
basilic
huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

1.2kg
1 botte
0.500L

Décoration :

Feuille de basilic
Quartier de tomate

10
10

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

B

Présence d'allergènes

Gluten	x	Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs	x	Moutarde	
Poissons		Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	
Soja		Lupin	
lait		Mollusque	

POTAGE PARMENTIER

N° 223

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON



NON
OUI
OUI
OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

EAU
POIREAUX
POMME de TERRE
MARGARINE

DECORATION

CALIBRAGÉS

A B C

25 cl
50 gr
80 gr
5 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	4 gr	20 gr	130 c
B				
C				

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

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

N°255

IC

NB

Salade de blé bressane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

blé 0.500KG
 bleu bloc 0.100KG
 tomate 0.200KG
 blanc de poulet 0.200KG
 huile de noix 0.010L
 sel fin 0.003KG
 poivre gris moulu 0.001KG

Décoration :

Feuille de salade 10 U
 Oignon rouge 0.100KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

TERRINE DE POISSON AUX DEUX LEGUMES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTÉES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	15	24	04	292
B				
C				

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.



Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

EPINARDS (surgelés)
FILET DE MERLAN
CAROTTE (fraiche)
OEUF
CREME FRAICHE DOUBLE
CITRON
LAIT

SAUCE MOUSSELINE FROIDE
MAYONNAISE
FROMAGE BLANC
JUS DE CITRON
ECHALOTTES

DECORATION

SALADE (1 feuille)
CITRON (rondelle)
PERSIL
TOMATE

CALIBRAGES

A B C

20 G
20 G
20 G
1 U.
15 G
1
10 G

20 G
10 G
10 G
5 G

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°397

IC

NB10

Salade pâtes d'été

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes

0.500KG

Tomate cerise

0.200KG

Féta

0.200KG

Olive noire

0.100KG

Salade mesclun

0.150KG

Jambon sec (lanières)

0.200KG

Vinaigre balsamique

0.010L

Huile olive

0.030L

Sel

0.003KG

Poivre

0.003KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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°422

IC

NB10

Céleris abricot raisins

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Céleris

1.250kg

Sauce rémoulade

0.250kg

Abricots sec

0.050kg

Raisin sec

0.100kg

Persil s/v

0.100kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°448

IC

NB10

Chou romanesco huile olive parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou-fleur fleurette surg

0.600KG

Chou romanesco surg

0.600KG

Huile olive

0.046L

Parmesan

0.115KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°532

IC

NB10

Salade d'Hiver

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Endives

1kg

Oignons rouge lamelle

1 p

Cerneaux de noix

0.100kg

Pommes de terre cube

1kg

Lardons

0.200kg

Sel et poivre

Sésame

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°591

IC

NB 10

Salade d'endive à l'orange



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Endives
 Segments orange
 Mimolette cube
 Cerneaux noix
 Mesclun
 Sel et poivre
 Ciboulette

Calibre

A

0.500kg
 0.200kg
 0.200kg
 0.100kg
 0.300kg
 P.M
 1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N° 628

IC

NB 100

Salade de tomates anciennes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Mélange de tomates
anciennes

10 kg

Décoration :

	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° 629

IC

NB 100

Velouté lentilles coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Lentilles corail

5 kg

Cumin poudre

0.05kg

Oignon

2.5kg

Beurre

0.25

Lait de coco

3l

Sel/poivre

pm

Décoration :

	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 CHAÎNE :

N° 630

IC

NB 100

Aubergine au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aubergine

10 kg

Ail

1 tête

Gingembre

0.1kg

Piment frais

0.02kg

Oignons

2kg

Tomate

2kg

Coriandre

0.05kg

Curcuma

0.03kg

Coriandre fraiche

2 bt

sel

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :