N°2	IC	NB
-----	----	----

**Brocolis** 

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

R

N°3	IC	NB

**CAROTTE** 

A : PORTION ADULTES

**B**: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>		<b>Composition pour portion:</b>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des	restes	100	Α	В
H .O <sub>↑</sub> 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°17 IC NB	J°17
------------	------

#### Crème dessert vanille

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

A: PORTION ADULTES

**B**: PROTION ENFANTS

Des restes		<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H .O ♠ P.0	<u>Composants</u> :		
	Crème dessert vanille	0.120KG	
	<u>Décoration</u> :		

R

N°23	IC	NB

#### Haricots beurre

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

A: PORTION ADULTES

**B**: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>		<b>Composition pour portion</b> :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
H .O ♠ P.C		<u>Composants</u> :		
		Haricot beurre très fin	20 kg	
		Huile olive	1 L	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		- 4		
		<u>Décoration</u> :		

R

N°27	IC	NB

# Lentilles ménagères

	LIP	IDES	5	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence d'allergènes							
Gluten	uten		Fruits à coque				
Crustacés		Céleri				Χ	
Œufs		Moutarde					
Poissons			Sésame				
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites					
Soja x		L	upin		•		
lait	·		١	/lollusque		•	

A: PORTION ADULTES

**B**: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>				<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
H. O <sub>↑</sub> P.C		<u>Composants :</u>		
		Lardons fumés	3 kg	
		Margarine	1 kg	
		Carotte rondelle	2 kg	
		Oignon	3 kg	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		Bouquet garni	0.020kg	
		Lentilles blondes	10 kg	
		5,		
		<u>Décoration</u> :		
	<u> </u>			

R

IC

NB

### Pâtes

	LIPIDES		S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence d'allergènes							
Gluten	х		F	Fruits à coque			
Crustacés		C	Céleri				
Œufs	Œufs x I		١	Moutarde			
Poissons		Sésame					
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites					
Soja		Lupin					
lait		х	Ν	Mollusque			

Réuti Des re H .O	<u>estes</u>	Composition pour 1 portion :	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
		<u>Composants :</u>		
		pâtes Huile de colza Beurre sel fin poivre gris moulu	6 KG 1 L 0.600KG 0.030KG 0.010KG	
		<u>Décoration</u> :		

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> :		
1 1 1			

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°48 IC NB 1

## Fraîcheur fruits rouges

	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence d'allergènes							
Gluten		Х	Fruits à coque			х	
Crustacé	Crustacés Céle		Céleri				
Œufs		Х	١	/loutarde			
Poissons		Sésame					
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites					
Soja x		Lupin				х	
lait		Х	١	/lollusque			

A: PORTION ADULTES

**B**: PROTION ENFANTS

Réutilisable Des restes		Composition pour portion:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H .O	P.C	<u>Composants</u> :		
		Fromage blanc volumex eau fruits rouges surg	0.040KG 0.005KG 0.001 L 0.030KG	
		<u>Décoration</u> : Feuille de menthe	1 U	

R

N°58	IC	NB

#### Poêlée chinoise

	LIPIDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'aller	gè	nes			
Gluten		F	ruits à coque	è		
Crustacé	!S	C	éleri			Χ
Œufs		Moutarde				
Poissons	;	Sésame				
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites				
Soja	х	Lupin				
lait	Х	١	/lollusque			

A: PORTION ADULTES

**B**: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes		Composition pour portion:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
Des restes H. O A P.C				D
н. О	P.C	Composants:  Poêlée chinoise surg  Beurre  Margarine  Sel fin  Poivre gris moulu	15 KG 0.500kg 0.500kg 0.030kg 0.010kg	
		<u>Décoration</u> :		

R

IC

NB

## Duo de courgettes surg

	LIPIDI	ES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence d'allergènes						
Gluten		Fruits à coque				
Crustacé	:S	C	Céleri			х
Œufs		Ν	/loutarde			
Poissons		Sésame				
Arachides		Δ	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		Lupin				
lait		N	/lollusque			

Réutilisal Des reste	Composition pour 1 portion:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H .O ↑ P.			
	<u>Composants</u> :		
	Duo de courgettes s Huile d'olive	urg 20 KG 1L	
	Traile a onve	16	
	<u>Décoration</u> :		

R

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

N°63

IC

NB100

# Frites surg

	LIPIDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'alle	rgè	nes			
Gluten		F	ruits à coque	9		
Crustacé	es .	C	éleri			х
Œufs		١	/loutarde			х
Poissons	ns Sésame		Sésame			
Arachide	es	Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		L	upin		•	
lait		٨	/lollusque		•	

<u>Des re</u>	<u>estes</u>	Composition pour 1 portion :	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H .O ,	P.C	Composants : Frites surg Huile de friture	25 KG 15 L	
		<u>Décoration</u> :		

R

IC

NB

# Pommes persillées

	LIP	IDES	5	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten			F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		Céleri				
Œufs			Moutarde				
Poissons			Sésame				
Arachide	es.		Anh. Sulfureux, sulfites				
Soja			Lupin				
Lait	·	х	Mollusque				

Réutilisabl Des restes	Composition pour 100 portions:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H. O A P.C	portions.		
	Composants:		
	Pomme de terre charlotte	25KG	
	Beurre	1KG	
	Persil	0.500KG	
	Sel gros	0.100KG	
	Thym/laurier	1 U	
	<u>Décoration</u> :		

IC

NB

#### Pommes lamelles

	LIPIC	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'alle	ergè	nes			
Gluten		F	ruits à coque	9		
Crustacé	es .	C	éleri			х
Œufs		Λ	1outarde			
Poissons	;	S	Sésame			
Arachide	es	Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		L	upin			
lait		N	1ollusque			

Réutil	<u>isable</u>	Composition pour 100	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		portions:	Α	В
H. O	P.C			
		<u>Composants</u> :		
		Pommes lamelles pré frit	25 KG	
		<u>Décoration</u> :		

R

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

N°94

IC

NB 100

#### Pommes fondantes

	LIP	IDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'a	llergè	nes			
Gluten		F	ruits à coque	9		
Crustacé	S	Céleri				
Œufs		Λ	Moutarde			
Poissons	;	S	Sésame			
Arachide	es	Α	Anh. Sulfureux, sulfites			
Soja		Lupin				
lait		٨	Mollusque			

Réutilisable Des restes	Composition pour 1 portion:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
H.O P.C	Composants : Pdt grenaille Graisse de canard Thym émondé	25 KG 1.500KG 0.003KG	
	<u>Décoration</u> :		
	Persil sachet	1 U	

R

IC

NB

# Bâtonnière de légumes

Α	LIPI	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
В						
Présence	e d'al	llergè	nes			
Gluten		F	ruits à coque	j		
Crustacé	·S	C	éleri			Χ
Œufs		٨	/loutarde			
Poissons		S	ésame			
Arachide	es	А	nh. Sulfureu	x, sulfites		
Soja		L	upin		•	
lait		ΧN	/lollusque			

Réuti Des re	 Composition pour 1 portion :	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
	<u>Composants</u> :		
	Bâtonnière de légumes surg	20 KG	
	beurre sel fin	1KG 0.030KG	
	poivre gris moulu	0.010KG	
			[
	<u>Décoration</u> :		

R