N°20 IC NB

Blanquette de lapin

	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten			F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		C	éleri			х
Œufs		Х	Ν	/loutarde			
Poissons			S	ésame			
Arachide	es		Α	nh. Sulfureu	x, sulfites		
Soja			L	upin		•	
lait		х	Ν	/lollusque		•	

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutil	<u>lisable</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
H .O ↑ P.C		Composants:		
		Lapin entier	25 KG	
		Jaune œuf liquide	0.500L	
		Crème fraiche épaisse	5 KG	
		Champignon de paris	3 KG	
		Oignon grelot	1KG	
		Carotte	1KG	
		Oignon	1KG	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010KG	
		Bouquet garni	0.020KG	
		Jus citron Pulco	0.166 L	
		<u>Décoration</u> :		

R

N°152 IC NB	
-------------	--

Rôti de veau à la crétoise

	LIPI	DES	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α						
В						
Présence	e d'allergènes					
Gluten		F	ruits à coque	9		
Crustacé	es .	C	éleri			
Œufs		Λ	/loutarde			
Poissons	;	S	ésame			
Arachide	es	Α	nh. Sulfureu	x, sulfites		
Soja		L	upin		•	
lait		x N	1ollusque			

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

	<u>lisable</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes H.O A P.C			А	В
		Composants: Sauté de veau Olive noire 5/1 Citron vert Huile d'olive Sel fin Poivre gris moulu Yaourt à la grecque nature Décoration:	A 16 KG 1 boite 1 KG 1 L 0.030KG 0.010KG 20 U	В
		Decoration.		

R

N°178 IC NB

Escalope de veau normande

	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten		Х	F	ruits à coque	9		
Crustacé	S		C	Céleri			Х
Œufs		Х	١	/loutarde			
Poissons			S	ésame			
Arachide	es		4	nh. Sulfureu	x, sulfites		Х
Soja			L	upin		•	
lait	·	х	١	/lollusque		•	

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutilisabl	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
Des restes	100	Α	В
H .O ↑ P.C	Composants :		
	Escalope de veau	15 kg	
	Crème fraîche épaisse	2 L	
	Champignon de paris	2 kg	
	huile	2 L	
	Sel fin	0.030kg	
	Poivre gris moulu	0.010kg	
	Fond brun lié	0.250kg	
	Vin blanc cuisine	1 L	
	<u>Décoration</u> :		

R

N°256	IC	NB

Filet de lieu à l'oseille

	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten		Х	F	ruits à coque	<u> </u>		
Crustacé	S	Х	С	éleri			х
Œufs		Х	٨	/loutarde			
Poissons	;	Х	S	ésame			
Arachide	es		4	nh. Sulfureu	x, sulfites		х
Soja			L	upin			
Lait		X	Λ	/lollusque			х

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

Réutil	<u>lisable</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		100	Α	В
H. O ,	♠ P.C	<u>Composants :</u>		
		Filet de lieu noir	17 kg	
		Crème fraiche épaisse	3 L	
		Echalote hachée	1 kg	
		Oseille	3 kg	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		Fumet de poisson	0.166kg	
		Vin blanc cuisine	2 L	
		Décoration :		

R

N°320 IC NB

Bœuf marocaine

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

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
	Sauté de bœuf Fond brun Tomate pelée 5/1 Poivron lanière surg Pois chiche 3/1 Cumin Cayenne spigol Sel gros Tomate concentré 5/1 Décoration:	16 KG 0.500KG 3 U 2.500KG 2 U 0.002KG 0.001KG 0.010KG 1 U	

R

N°323 IC NB

Lapin à l'ail

	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
Α							
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten X		F	Fruits à coque				
Crustacés			C	éleri			Х
Œufs		Χ	٨	Moutarde			
Poissons			Sésame				
Arachides			Anh. Sulfureux, sulfites				Χ
Soja			Lupin				
lait		Χ	Ν	/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		<u>Composants</u> :		
		Lapin entier	25 kg	
		Crème fraiche épaisse	5 L	
		Ail haché	1 kg	
		Sel fin	0.030kg	
		Poivre gris moulu	0.010kg	
		estragon	0.200kg	
		jus de veau lié	0.250kg	
		vin blanc cuisine	2 L	
		<u>Décoration :</u>		

R

N°361 IC NB

Poulet yassa

Α	LIP	IDE	S	GLUCIDES	PROTIDES	CALOR	IES
В							
Présence	e d'a	ller	gè	nes			
Gluten X		F	Fruits à coque				
Crustacés			С	Céleri			Χ
Œufs X		Χ	Moutarde				Х
Poissons			Sésame				
Arachides			Anh. Sulfureux, sulfites				Χ
Soja		Lupin					
lait X		Mollusque					

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	Α	В
H .O ↑ P.C	Composants:		
	Cuisse de poulet	25 kg	
	Ail haché	0.500kg	
	ciboulette	1 kg	
	persil haché	0.500kg	
	oignon	15 kg	
	Huile colza	1 L	
	Sel fin	0.030kg	
	poivre gris moulu	0.010kg	
	vinaigre alcool coloré	0.500 L	
	moutarde	1 kg	
	fond blanc de volaille	0.250kg	
	jus de veau lié	0.250kg	
	jus de citron	0.750 L	
	<u>Décoration :</u>		

R

N°367	IC	NB

Quiche provençale

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

A: PORTION ADULTES

B: PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>		<u>lisable</u>	Composition pour portion :	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		<u>estes</u>	100	Α	В
H .O ↑ P.C		P.C	<u>Composants</u> :		
			Œuf entier liquide	8 L	
			Emmental râpé	4 kg	
			Crème fraiche épaisse	12 L	
			Pâte brisée	7.500kg	
			Bœuf haché	8 kg	
			Légumes ratatouille	40 kg	
			Sel fin	0.030kg	
			Poivre gris moulu	0.010kg	
			Décoration :		
			<u> </u>		
			Sel fin	0.030kg	

R

N°523 IC NB100

Poulet chunk cornflakes

LIPIDES PROTIDES **GLUCIDES** 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: PORTION ENFANTS

Réutilisable Des restes H .O A P.C		Composition pour portion: 100 Composants:	<u>Calibre</u> A	<u>Calibre</u> B
		Poulet chunk cornflakes	15kg	
		<u>Décoration</u> :		

R