

N°9	IC	NB
-----	----	----

Brownie chocolat surg

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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<div> <div>Réutilisable</div> <div>Des restes</div> <div> <div>H.O</div> <div> <div>↑</div> <div>P.C</div> </div> </div> </div>	<div>Composition pour portion :</div> <div>Composants :</div> <div>Brownie chocolat surg</div> <div>Décoration :</div>	<div>Calibre</div> <div>A</div> <div>0.100KG</div>	<div>Calibre</div> <div>B</div>
---	--	--	---------------------------------

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°51

IC

NB

Galette frangipane surg

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Galette frangipane surg

0.100KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°94

IC

NB

Tarte aux pommes surg

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tarte aux pommes surg

0.100KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Cake citron végété

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANT

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Lentilles corail

3kg

Sucre semoule

3kg

Beurre

2.25kg

Maïzena

0.900kg

Œufs

3L

Levure chimique

0.210kg

Citrons

1.5kg

Sucre sirop

0.900kg

Mélanger les œufs le sucre, puis la maizena, la levure, ajouter les lentilles cuites mixés et le beurre pommade, zeste de citrons.

Cuire à 160°. Sonde 85 degré à cœur.

A la fin de la cuisson, puncher au sirop de sucre et jus de citrons

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°288

IC

NB 10

Dôme framboise pistache

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Dôme framboise pistache

10 unit

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :