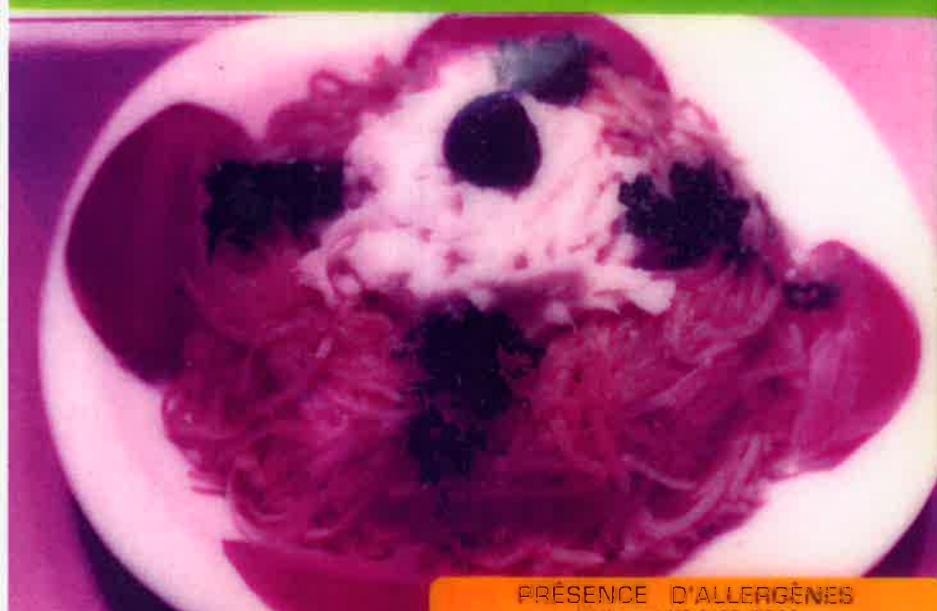


## CELEMI - CAROTTE - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	
Crustacés	
Oeufs	✗
Poissons	
Arachides	
Soya	
Lait	
Fruits à coque	
Céleri	✗
Moutarde	✗
Sésame	
Ant. sulfureux, sulfites	✗
Lupin	
Mollusques	

→ Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	8 gr	80 c
B	0	5 gr	10 gr	90 c
C	0	10 gr	11 gr	140 c

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



NON    NON  
NON    NON  
OUI    NON  
NON    NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

## COMPOSANTS

CELEMI RAVE  
CAROTTE RAPEE  
TOMATE en QUARTIERS  
SAUCE REMOULADE (402)

## DECORATION

OLIVE (pièce)  
PERSIL (pincée)

## CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 g
50 gr	50 gr	50 g
50 gr	50 gr	50 g
5 gr	5 gr	10 g

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAGRETTE (40)

## CHAMPIGNON EN SALADE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	
Crustacés	
Oeufs	X
Poissons	
Arachides	
Soya	
Lait	
Fruits à coque	
Céleri	
Moutarde	X
Sésame	
Ani. sulfureux, sulfites	X
Lupin	
Mollusques	

→ Assaisonnement en fabrication : MAYO

	PROTIODES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	4 gr	110c
B	0	15 gr	5 gr	160c
C				

Réutilisation  
des restes  
HO. P.C.

NON      NON  
NON      NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en : Ravier...

## COMPOSANTS

CHAMPIGNONS (boîte)  
MAYONNAISE (401)

## DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)  
CITRON CANELLE (rondelle)

## CALIBRAGES

A	B	C
---	---	---

60 gr	80 gr
10 gr	15 gr

2	2
1	1

AUCUN

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

# Piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

Réutilisable  
Des restes  
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Pomme de terre	1 KG
emmental	0.100KG
jambon	0.100KG
cornichon	0.050KG
tomate	0.100KG
œuf	0.100KG
mayonnaise	0.200KG

Décoration :

Feuille de salade	10 U
olive	10 U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

# Velouté de cresson

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

Réutilisable  
Des restes  
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :Velouté de cresson (boite)  
eauCalibre  
A0.400KG  
2 LCalibre  
BDécoration :  
Crème fraîche épaisse

0.050KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

# Salade haricots verts

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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		Mollusque		

Réutilisable  
Des restes  
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Haricots verts  
échalote  
vinaigrette (408)

Calibre  
A

Calibre  
B

1 KG  
0.200KG  
0.010L

Décoration :

Feuille de salade  
Tomate en quartier

10 U  
0.120KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

# Crème de potiron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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		

Réutilisable  
Des restes  
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :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 :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 223

IC

NB

## POTAGE PARMENTIER



→ Assaisonnement  
en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES	
<small>Règlement UE 1169/2011</small>	
Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation  
des restes  
HO. PC

NON  
NON  
OUI  
OUI  
OUI

Composition pour 1. portion  
Présentation en : Bol

## COMPOSANTS

EAU  
POIREAUX  
POMME de TERRE  
MARGARINE

## CALIBRAGÈS

A	B	C
25 cl		
50 gr		
80 gr		
5 gr		

## DECORATION

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

TABOULE

N° 238

IC



## REPRESENTATION DU CALORIE

Assaisonnement en fabrication : SEL,			
PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A			
B	0	7	11 110
C			

## PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	X
Crustacés	
Oeufs	
Poissons	
Arachides	
Soja	
Lait	
Fruits à coque	
Céleri	
Moutarde	
Sésame	
Anis, sulfureux, sulfites	
Lupin	
Mollusques	

Réutilisation  
des restes  
HO. PC.



Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette

## COMPOSANTS

NON	NON	SEMOULE COUSCOUS
NON	NON	TOMATE
NON	NON	POIVRON
NON	NON	OIGNON
NON	NON	PERSIL HACHE (pincée)
NON	NON	MENTHE HACHEE (pincée)
NON	NON	JUS DE CITRON
NON	NON	HUILE D'OLIVE

## CALIBRAGES

A	B	C
		30 gr
		20 gr
		10 gr
		10 gr
		1
		1
		5 gr
		7 gr

## DECORATION

NON	NON	SALADE (feuille)
NON	NON	OLIVE NOIRE

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

## ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	
Crustacés	
Oeufs	
Poissons	
Arachides	
Soja	
Lait	

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9gr	19 gr	0 gr	210c
B	14gr	28 gr	0 gr	310c
C				

## Réutilisation des restes HO. PC.



Composition pour 1 portion  
Présentation en : Assiette

## COMPOSANTS

NON	NON	SALAMI
NON	NON	PÂTE FERMIER
NON	NON	ROULADE PIMENTS

## CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	20 gr	
20 gr	30 gr	
10 gr	20 gr	

## DECORATION

OUI	NON	DEMI CORNICHON
OUI	NON	PETIT OIGNON VINAIGRE
OUI	NON	OLIVE VERTE
NON	NON	SALADE VERTE (feuille)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

N° 346

IC

## OEUF MAYONNAISE

PRÉSENCE D'ALLERGENES  
Règlement UE 1169/2011

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

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	30 gr	0	300 c
B	9 gr	40 gr	0	400 c
C				

Réutilisation  
des restes  
HO. P.C.Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette.

## COMPOSANTS

NON OUI  
NON NON  
DEMI OEUFS  
MAYONNAISE (401)

## DECORATION

NON NON  
OUI NON  
SALADE CISELEE (feuille)  
TOMATE (quartier)

## CALIBRAGES

A B C

2 3  
20 gr 30 gr

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

# Saumon fumé toast et beurre aux zestes de citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u> <u>Des restes</u> H .O ↑ P.C	<u>Composition pour portion :</u> <u>Composants :</u> Saumon fumé Toast Beurre Citron	<u>Calibre</u> <u>A</u>	<u>Calibre</u> <u>B</u>
		7kg 100unit 1kg 5 unit	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :