

CELERI - CAROTTE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	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

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI 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

1 1 1
1 1 1

Assaisonnement en chaîne : VINAIGRETTE (40)

CHAMPIGNON EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement 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

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

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : MAYO

PROTIDES LIPIDES GLUCIDES CALORIES

A 0 10 gr 4 gr 110c

B 0 15 gr 5 gr 160c

C

N°161

IC

NB

Piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme de terre
 emmental
 jambon
 cornichon
 tomate
 œuf
 mayonnaise

1 KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.050KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.200KG

Décoration :

Feuille de salade
 olive

10 U
 10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°191

IC

NB

Velouté de cresson

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Velouté de cresson (boite)
eau0.400KG
2 LDécoration :

Crème fraiche épaisse

0.050KG

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°198

IC

NB

Salade haricots verts

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots verts
échalote
vinaigrette (408)

1 KG
0.200KG
0.010L

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		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°199

IC

NB

Crème de potiron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

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 :

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

POTAGE PARMENTIER

N° 223

IC

NB



Réutilisation
des restes
HO. 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	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

N° 238

IC

TABOULE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SEMOULE COUSCOUS

TOMATE

POIVRON

OIGNON

PERSIL HACHE (pincée)

MENTHE HACHEE (pincée)

JUS DE CITRON

HUILE D'OLIVE

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

20 gr

10 gr

10 gr

1

1

5 gr

7 gr

1

1

REPRESENTATION DU CALIBRE

Assaisonnement
en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



NON

NON

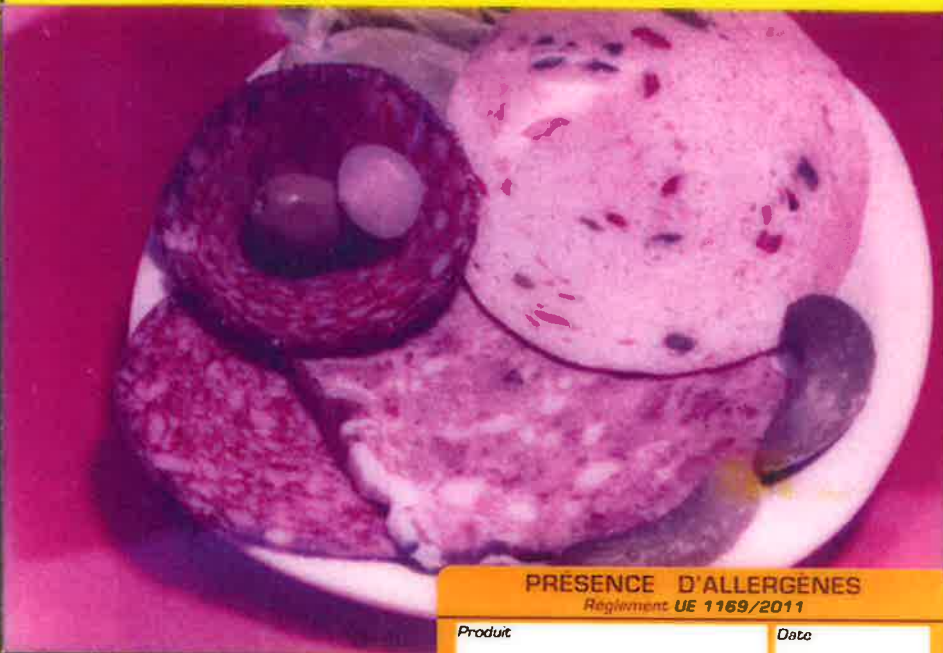
NON

NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 314

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

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

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☐

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☒

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NON
NONNON
NON
NONOUI
OUI
OUI
NONNON
NON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

SALAMI

PATE FERMIER

ROULADE PIMENTS

DECORATION

DEMI CORNICHON

PETIT OIGNON VINAIGRE

OLIVE VERTE

SALADE VERTE (feuille)



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

20 gr 20 gr

20 gr 30 gr

10 gr 20 gr

2
1
1
1

N° 346

IC

OEUF MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

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

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



OUI

NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A

B

C

2
20 gr3
30 gr

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 634

IC

NB 100

Saumon fumé toast et beurre aux zestes de citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

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 CHAÎNE :