


CELERI REMOULADE



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	12 gr	4 gr	130c
B	0	15 gr	6 gr	160c
C	0	20 gr	7 gr	210c

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

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"/>	Anh. 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.Q.

P.C.

↓

↓

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE

SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (rondelle)

PERSIL HACHE (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100
10 gr	15 gr	20
1	1	1
1	1	1
1	1	1

CELERI - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

➔ Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	8 gr	130 c
B	0	10 gr	9 gr	130 c
C	0	15 gr	10 gr	180 c

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. 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  
NON NON

NON NON  
NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Ravier.

COMPOSANTS

CELERI RAVE  
CAROTTE RAPEE  
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)  
PERSIL HACHE (pincée)  
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	80
40 gr	50 gr	40
10 gr	10 gr	15
1	1	1
1	1	1
1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4

## CONCOMBRE A LA CREME



## PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement  
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	40 c
B	0	5 gr	2 gr	60 c
C	0	5 gr	3 gr	60 c

Gluten

☐

Crustacés

☐

Œufs

☐

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☒

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☐

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☐

Lupin

☐

Mollusques

☐

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



NON

NON

NON

NON

NON

P.C.



NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette...

## COMPOSANTS

CONCOMBRE DEGORGÉ

CREME FRAICHE

FROMAGE BLANC

MENTHE HACHEE

JUS de CITRON

## DECORATION

SALADE (feuille)

CITRON (rondelle)

PAPRIKA (pincée)

## CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 g

10 gr

15 gr

15 g

10 gr

15 gr

15 g

1

1

1

5 gr

5 gr

5 g

1

1

1

1

1

1

2

2

2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN



N°73

IC

NB

# Pâte aux fruits de mer



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H .O ↑ P.C

## Composition pour 10

### portions :

pâte  
crevette  
moule  
saumon fumé  
citron  
paprika  
ciboulette  
mayonnaise

## Calibre

A

0.900kg  
0.100kg  
0.100kg  
0.100kg  
Pm  
Pm  
Pm  
0.200kg

## Calibre

B

## Décoration :

Salade feuille  
ciboulette

10  
pm

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

B

### Présence d'allergènes

Gluten	x	Fruits à coque	
Crustacés	X	Céleri	
Œufs	X	Moutarde	X
Poissons	X	Sésame	
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites	X
Soja		Lupin	
lait		Mollusque	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CONCOMBRE FROMAGE BLANC



Réutilisation  
des restes  
H.Q. P.C.



NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CONCOMBRE  
FROMAGE BLANC  
PERSIL HACHE (pincée)  
CIBOULETTE (pincée)

CALIBRAGES

C D

70 gr 90 gr  
30 gr 40 gr  
1 1  
1 1

DÉCORATION

SALADE (feuille)  
TOMATE (quartiers)

1 1  
2 2

NON NON  
OUI OUI

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

→ Assaisonnement  
en fabrication : SEL,

Produit: Date:

	FATIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	3	3	3	50
D	4	4	4	70

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"/>

N°197

IC

NB

# Soupe de petits pois comté

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Petits pois

0.100KG

Comté (râpé)

0.400KG

thym

0.005KG

bouillon de légumes

0.040KG

oignon

0.200KG

eau

0.018L

crème fraiche épaisse

0.100KG

Décoration :

Ciboulette ciselée

0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

RIZ - THON

N° 219

IC



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



l'ON OUI  
OUI NON  
NON NON  
NON NON

Composition pour .1 portion  
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

RIZ  
THON en MIETTE au NATUREL  
VINAIGRETTE sur RIZ (408)  
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)  
TOMATE (quartier)  
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 80 gr  
10 gr 10 gr 20 gr  
15 gr 20 gr 20 gr  
10 gr 10 gr 10 gr

1 1 1  
1/2 1/2 1/2  
2 2 2

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit Date

➡ Assaisonnement  
en fabrication VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20gr	12 gr	250c
B	5 gr	25gr	16 gr	310c
C	7 gr	27gr	16 gr	340c

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

N°249

IC

NB

# Velouté de champignon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Velouté de champignon  
eau0.200KG  
2 LDécoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°258

IC

NB

# Pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes farfalles

0.600KG

tomate

0.200KG

oignon rouge

0.050KG

menthe (bouquet)

1 U

parmesan râpé

0.100KG

huile d'olive

0.001L

sel fin

0.003KG

poivre gris moulu

0.001KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Olive noire

10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°268

IC

NB

# Soupe stilton

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bouillon de volaille

0.050KG

Oignon émincé surg

0.400KG

Beurre

0.050KG

Roux (beurre, farine)

0.125KG

Bleu d'auvergne

0.200KG

Crème épaisse

0.500KG

eau

2 L

persil

1 Botte

muscade en poudre

0.002KG

sel/poivre

PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :