

CELERİ REMOULADE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

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

→ Assaisonnement en fabrication : S

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

Réutilisation des restes
HO P.C.
↓ ↓

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CELERİ RAVE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

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

60 gr	80 gr	100
10 gr	15 gr	20

DECORATION

SALADE (feuille)	1	1	1
TOMATE (rondelle)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

CELERI - CAROTTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

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

→ Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTEINES	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

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

CELERI RAVE
CAROTTE RAPEE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

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

DECORATION

SALADE (feuille)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincée)	1	1	1
CITRON (rondelle)	1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE VINAIGRETTE(4)

CONCOMBRE A LA CREME

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Reglement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	
Crustacés	
Oeufs	
Poissons	
Arachides	
Soye	
Lait	

Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Anis, sulfureux, sulfites Lupin Mollusques

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTEINES	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

Réutilisation des restes
HO. P.C.

NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

CONCOMBRE DEGORGE
CREME FRAICHE
FROMAGE BLANC
MENTHE HACHEE
JUS de CITRON

DECORATION

NON NON
NON NON
NON NON

SALADE (feuille) 1 1 1
CITRON (rondelle) 1 1 1
PAPRIKA (pincée) 2 2 2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

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

Pâte aux fruits de mer



	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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		

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10 portions :</u>	<u>Calibre A</u>	<u>Calibre B</u>
Des restes			
H .O ↑ P.C	pâte	0.900kg	
	crevette	0.100kg	
	moule	0.100kg	
	saumon fumé	0.100kg	
	citron	Pm	
	paprika	Pm	
	ciboulette	Pm	
	mayonnaise	0.200kg	
	Décoration :		
	Salade feuille	10	
	ciboulette	pm	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CONCOMBRE FROMAGE BLANC



REPRESENTATION DU CALORIE

→ Assaisonnement en fabrication : SEL,

	F.ROIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C.	3	3	3	50
D.	4	4	4	70

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

Réutilisation
des restes
HO. 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

DECORATION

NON NON
OUI OUI

SALADE (feuille) TOMATE (quartiers)

1	1
2	2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE . AUCUN

Soupe de petits pois comté

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
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		

Réutilisable
Des restes
H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Petits pois	0.100KG
Comté (râpé)	0.400KG
thym	0.005KG
bouillon de légumes	0.040KG
oignon	0.200KG
eau	0.018L
crème fraîche épaisse	0.100KG

Décoration :

Ciboulette ciselée

Calibre
ACalibre
B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 219

IC

RIZ - THON

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Assaisonnement en fabrication VINAIGRE				
	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20gr	12 gr	250c
B	5 gr	25gr	16 gr	310c
C	7 gr	27gr	16 gr	340c

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

Réutilisation
des restes
H.O. PCComposition pour 1 portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

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

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

DECORATION

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

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

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

Velouté de champignon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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		

Réutilisable
Des restes
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :Velouté de champignon
eauCalibre
A0.200KG
2 LCalibre
BDécoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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		

RéutilisableDes restesH .O ↑ P.CComposition pour portion :Composants :

Pâtes farfallles	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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Soupe stilton

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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		

Réutilisable
Des restes
H .O ↑ P.C

Composition pour portion :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 :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :