

N°19

IC

NB

Blanquette de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

100

Composants :

Sauté dinde s/os s/peau

Jaune œuf liquide pasteurisé

Crème fraîche épaisse

Champignon de paris

Oignon grelot

Carotte

Oignon

Poireau

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Fond blanc volaille

Pulco citron

Vin blanc cuisine

Décoration :

Calibre

A

Calibre

B

20 kg

0.500L

2 L

4 KG

2 KG

1 KG

1 KG

1 KG

0.030KG

0.010KG

0.020KG

0.250kg

0.166 L

2 L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°236

IC

NB

Paupiette de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Paupiette de lapin surg

Fond de veau lié

Échalote

Champignon émincé surg

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

0.300KG

0.300KG

2.500KG

0.030KG

0.010KG

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		
Soja		Lupin		
Lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°396

IC

NB

Saucisse de volaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de volaille

Calibre

A

15 KG

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

x

N°420	IC	NB
-------	----	----

Steak

A : PORTION ADULTES B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	100	A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Steak Beurre Huile colza	13 KG 0.25KG 1 L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :
---	----------------------------

N°610

IC

NB

Émincé de dinde basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
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 :

100

Composants :

Émincé de dinde	25 KG
Tomate	8 KG
Concentré de tomate 5/1	0.333kg
Poivron mélange lanières	3 KG
Ail haché	0.300kg
Oignon cru	3 KG
Huile colza	1 L
Sel fin	0.030kg
Piment Cayenne	0.010kg
Poivre gris moulu	0.010kg
Bouquet garni	0.020kg
Jus de poulet rôti boîte	0.250kg

Calibre

A

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :