

CAROTTE RAPEE



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	40 c
B	0	0	8 gr	50 c
C	0	0	10 gr	60 c

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
NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100

1 1 1
1 1 1
1/6 1/6 1/6

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40

CAROTTE - COEUR D'ARTICHAUT



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

A

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	7 gr	170c
B	0	15 gr	8 gr	170c
C	0	15 gr	9 gr	180c

Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mellasse

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.OUI
NONNON
NONNON
NON
NONNON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

COEUR d'ARTICHAUT (pièce)
CAROTTE RAPEE

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)
POIVRON (losange)
MAYONNAISE (401)
(2 spirales)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
1/3 60 gr	2/3 60 gr	1 60 gr
1 15 gr	1 15 gr	1 15 gr

CAROTTE CASCOT

Assaisonnement
en fabrication :

PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
2 gr	2 gr	12 gr	80c
3 gr	3 gr	13 gr	90c
3 gr	3 gr	18 gr	110c

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
NONNON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
GRUYERE en DES
RAISIN SEC

CALIBRAGES

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

DECORATION

SALADE (feuille)
ORANGE (rondelle)

1	1	1
1	1	1

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CAROTTE AU CITRON



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.Q. P.C.

NON

NON



NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
SAUCE CITRON (411)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CITRON (rondelle)
BIGARREAU

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 gr

10 gr

15 gr

15 gr

1

1

1

1

1

1

1/2

1/2

1/2

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	7 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	8 gr	130c
C	0	10 gr	10 gr	140c

CAROTTE - CHOU ROUGE



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

☐

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	8 gr	40 c

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON

NON



NON

NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

CHOU ROUGE

DECORATION

SALADE (feuille)

MIMOSA (pincée)

PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

50 gr

60 gr

40 gr

50 gr

60 gr

1

1

1

1

1

1

1

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CAROTTE - CELERI - CONCOMBRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	7 gr	120 c
B	0	10 gr	8 gr	130 c
C	0	12 gr	10 gr	150 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
NON
NON

NON
NON
NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
CELERI RAVE
CONCOMBRE SEMI-EPLUCHE
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

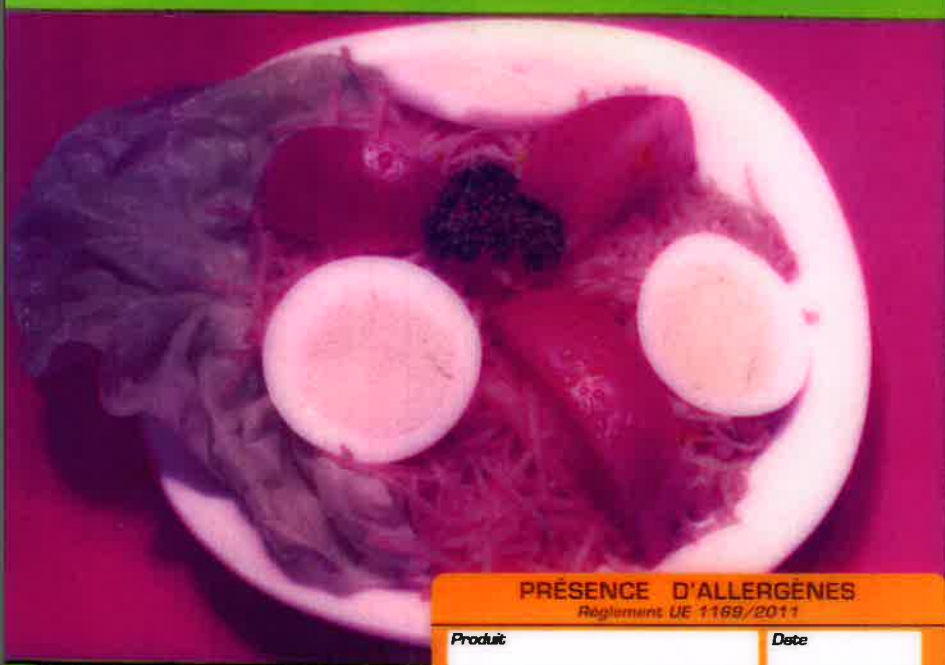
SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	60 gr
50 gr	50 gr	60 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	10 gr	10 gr
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CAROTTE - OEUF-TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Œufs

☒

Moutarde

☐

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☐

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON

OUI



NON

OUI

NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

OEUF (rondelle)

TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

60 gr

60 gr

3

3

3

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

1

1

1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	5 gr	60 c
B	3 gr	3 gr	7 gr	70 c
C	3 gr	3 gr	8 gr	80 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CAROTTE - PALMIER

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI

NON

NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

COEUR de PALMIER (lamelles)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

80 gr

20 gr

20 gr

30 gr

DECORATION

MAYONNAISE (401)
(2 spirales)

OLIVE NOIRE (1/6)

CORNICHON (rondelle)

15 g

15 g

15 gr

2

2

2

2

2

2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	7 gr	170c
B	0	15 gr	9 gr	180c
C	0	15 gr	10 gr	180c

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



CAROTTE - RAISIN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	13 gr	50 c
B	0	0	15 gr	60 c
C	0	0	20 gr	80 c

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON
NON

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
RAISIN de SMYRNE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

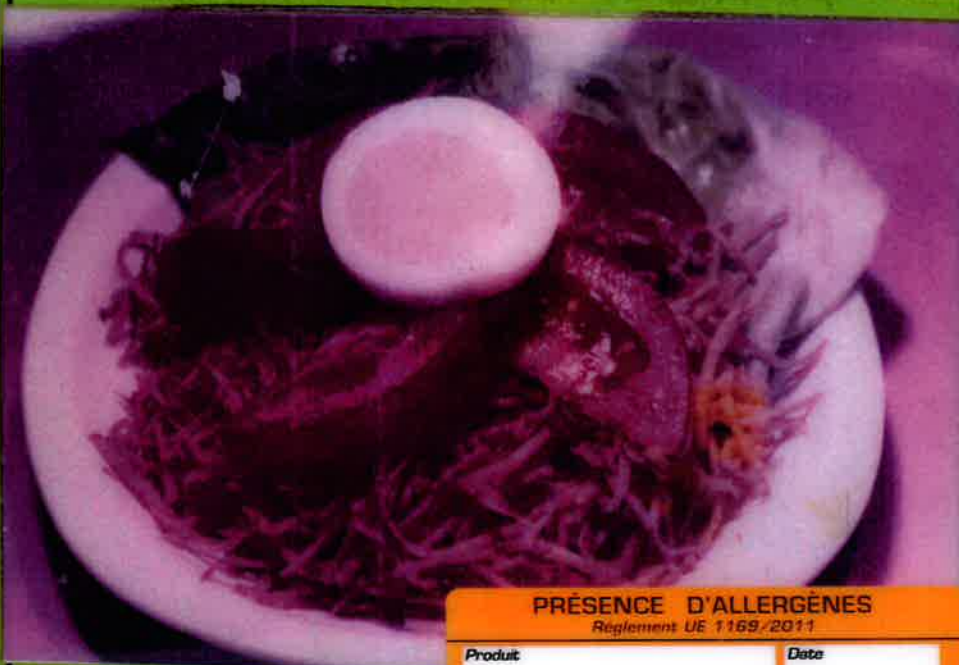
CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
2	2	2

N° 10

IC

CAROTTE - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	7 gr	40 c

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.NON
OUINON
NONNON
NONNON
OUIComposition pour 1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr
30 g50 gr
30 gr60 gr
40 gr1
11
11
1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CELERI REMOULADE

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)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100
10 gr 15 gr 20

1 1 1
1 1 1
1 1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



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	☐

Assaisonnement
en fabrication :

S

	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

CELERI - ANCHOIS



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	☐

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	6 gr	160 c
B	0	20 gr	7 gr	210 c
C	0	25 gr	8 gr	270 c

Réutilisation des restes

H.O.	P.C.
NON	NON
OUI	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
ANCHOIS (pièce)
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)
TOMATE (quartiers)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
1/2	1/2	1
15 gr	20 gr	25 gr
1	1	1
2	2	2

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	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☒
Oufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☒	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

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

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	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☒
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anth. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

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	30 gr
CAROTTE RAPEE	50 gr
TOMATE en QUARTIERS	50 gr
SAUCE REMOULADE (402)	5 gr

DECORATION

OLIVE (pièce)	1
PERSIL (pincée)	1

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
50 gr	50 gr	50 gr
50 gr	50 gr	50 gr
5 gr	5 gr	10 gr
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en chaîne : VINAIGRETTE (40)

CELERI - CAROTTE - TOMATE - OEUF



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

Assaisonnement en fabrication :

SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	8 gr	4 gr	100 c
B	3 gr	8 gr	7 gr	110 c
C	3 gr	3 gr	9 gr	170 c

Réutilisation des restes

H.Q. P.C.



NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

OUI

NON

Composition pour 1. portion

Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CELERI RAVE

CAROTTE RAPEE

TOMATE en QUARTIERS

OEUF (rondelles)

SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	30 gr	50 gr
20 gr	50 gr	30 gr
25 gr	25 gr	50 gr
3	3	3
5 gr	5 gr	10 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE

VINAIGRETTE (408)

CELERI - CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit Date

Assaisonnement en fabrication : SAUCE R

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	15 gr	5 gr	160 c
B	0	15 gr	6 gr	160 c
C	0	20 gr	7 gr	210 c

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON
OUI
NON
NON

NON
NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
CHOU ROUGE EMINCE
SAUCE REMOULADE (402)
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	60 gr	80 g
50 gr	50 gr	30 g
10 gr	10 gr	15 g
5 gr	5 gr	5 g
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

CELERI - OEUF



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette..

COMPOSANTS

CELERI RAVE
QUARTIER d'OEUF
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	120 gr	10
3	3	
15 gr	25 gr	2
1	1	
1/6	1/6	1

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

Assaisonnement
en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	6 gr	200 c
B	3 gr	28 gr	8 gr	300 c
C	6 gr	26 gr	7 gr	290 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

CELERI - THON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	11 gr	4 gr	130c
B	3 gr	17 gr	6 gr	190c
C	5 gr	23 gr	8 gr	260c

Gluten ☐
 Crustacés ☐
 Oeufs ☒
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☐

Fruits à coque ☐
 Céleri ☒
 Moutarde ☒
 Sésame ☐
 Anti-sulfureux, stabilisants ☒
 Lupin ☐
 Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

OUI

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE
 THON en MIETTES au NATUREL
 SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
 TOMATE (dés)

CALIBRAGES

A

B

60 gr

80 gr

100

10 gr

15 gr

20

10 gr

15 gr

20

1

1

4

4

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CELERI - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	5 gr	70 c
B	0	10 gr	6 gr	120 c
C	0	5 gr	7 gr	80 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
NONNON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

CELERI RAVE
TOMATE
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

40 gr
50 gr
5 gr

60 gr
50 gr
10 gr

40
100
5

1

1

2 / 6

2 / 6

2

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE

AUCUN

CELERI- TOMATE- POMME DE TERRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit:

Date:

Assaisonnement en fabrication : SAUC

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	12 gr	140c
B	0	10 gr	17 gr	160c
C	0	10 gr	18 gr	170c

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

NON OUI

NON NON

NON NON

NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour 1 portion

Présentation en: Ravier.....

COMPOSANTS

CELERI RAVE

TOMATE en RONDELLES

POMME de TERRE en DES

SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)

CAROTTE CANNELEE (rondelle)

OLIVE (pièce)

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr	50 gr	60
25 gr	50 gr	50
40 gr	60 gr	60
10 gr	10 gr	10
1	1	1
1	1	1
1/6	1/6	1/
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CELERI BRANCHE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	2 gr	100c
B	0	15 gr	2 gr	150c
C	0	20 gr	3 gr	200c

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.



OUI
NON

NON
NON

NON
OUI
NON

NON
NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CELERI BRANCHE EMINCE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

CAROTTE RAPEE
OLIVE (pièce)
PERSIL HACHE (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr
10 gr 15 gr 20 gr

5 gr 5 gr 5 gr
1 1 1
1 1 1

AUCUN

CELERI- CAROTTE- COEUR DE PALMIER



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	5 gr	20 c
B	0	0	5 gr	20 c
C	0	0	7 gr	30 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
OUI

NON
NON
NON

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

COMPOSANTS

CELERI BRANCHE EMINCE
CAROTTE RAPEE
COEUR de PALMIER

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

30 gr 50 gr 50 gr
30 gr 30 gr 50 gr
10 gr 10 gr 15 gr

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

MAÏS - TOMATE



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.



OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MAÏS en GRAINS

TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

30 gr

20 gr

60 gr

80 gr

100 gr

1

1

1

1

1

1

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	9 gr	40 c
B	0	0	10 gr	45 c
C	0	0	8 gr	35 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CHAMPIGNON A LA CREME

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	5 gr	3 gr	70 c
B	3 gr	7 gr	4 gr	90 c
C	4 gr	9 gr	5 gr	120 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
 NON
 NON
 NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

 CHAMPIGNONS FRAIS
 CREME FLEURETTE
 FROMAGE BLANC
 JUS de CITRON

DECORATION

 SALADE (feuille)
 PERSIL HACHE (pincée)
 TETE CHAMPIGNON

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
15 gr	20 gr	25 gr
15 gr	20 gr	25 gr
5 gr	5 gr	5 gr

1	1	1
2	2	2
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CHAMPIGNON - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☒

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	10 gr	4 gr	110 c
B	2 gr	15 gr	5 gr	170 c
C	2 gr	20 gr	6 gr	210 c

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CHAMPIGNONS FRAIS
TOMATE en QUARTIERS
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A B C

40 gr	60 gr	80 g
50 gr	50 gr	50 g
10 gr	15 gr	20 g

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

1	1	1
3	3	3

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°28

IC

NB

Salade Waldorf

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Pomme fruit
Céleri branche
Raisin sec
Cerneau de noix
mayonnaise
vinaigre blanc
sel, poivre

Calibre

A

0.500kg
0.500kg
0.100kg
0.150kg
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuilles
persil

10

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CHOU BLANC

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10c
B	0	0	3 gr	15c
C	0	0	4 gr	20c

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.

OUI



NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

CHOU BLANC HACHE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100

1

1

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4

CHOU BLANC - JAMBON - GRUYERE

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

COMPOSANTS

CHOU BLANC HACHE
EPAULE D.D. en DES
GRUYERE en DES
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

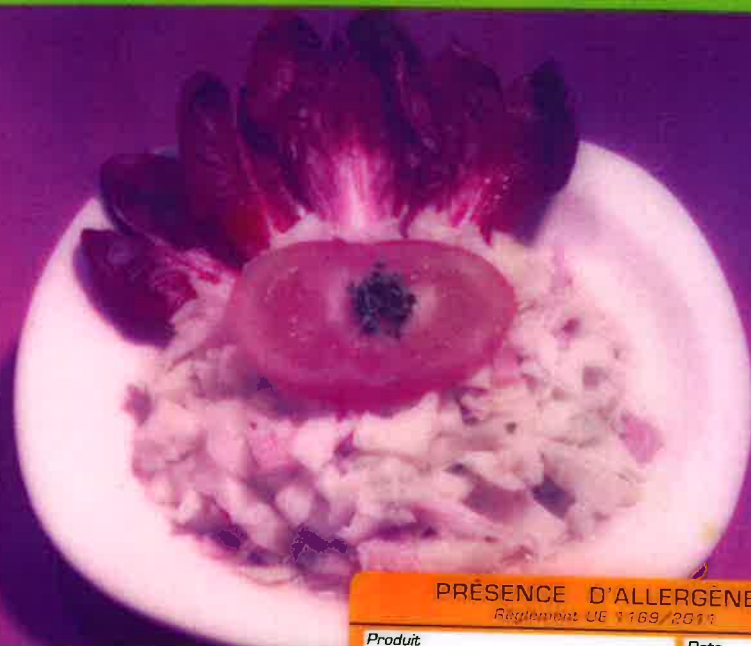
50 gr	70 gr	90
10 gr	15 gr	15
10 gr	10 gr	15
10 gr	15 gr	15

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
TOMATE (rondelle)
PERSIL HACHE (pincée)

1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : VI

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	13 gr	2 gr	150c
B	6 gr	16 gr	3 gr	180c
C	7 gr	17 gr	4 gr	200c

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anth. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

NON
NON
NONNON
NON
NON

CHOU BLANC AUX LARDONS



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Av. sulfureux, stabilis.	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON

NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU BLANC HACHE
POITRINE FUMEE RISSOLEE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

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

CHOU ROUGE - CHOU BLANC



PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1159/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 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.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE
CHOU BLANC HACHE

DECORATION

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

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	40 gr	60 g
40 gr	60 gr	60 g
1	1	1
1/2	1/2	1/2
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10 c
B	0	0	2 gr	10 c
C	0	0	3 gr	20 c

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Œufs	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anti. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
CAPRES (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100g

1

1

1

1

1

1

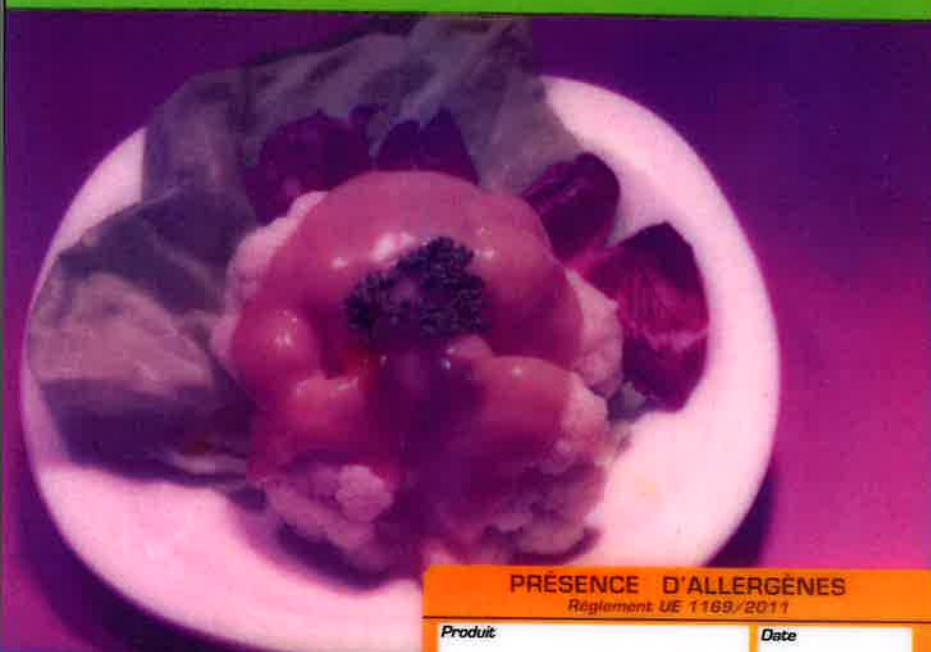
1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CHOU-FLEUR SAUCE AURORE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	3 gr	110c
B	3 gr	15gr	4 gr	170c
C	3 gr	20 gr	5 gr	220c

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anth. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette..

COMPOSANTS

CHOU FLEUR CRU en BOUQUET
SAUCE ANDALOUSE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr 10 gr	100 gr 15 gr	120 gr 20 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CONCOMBRE VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10c
B	0	0	3 gr	15c
C	0	0	4 gr	20 c

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

CONCOMBRE non DEGORGE

DECORATION

TREVICE ou LAITUE (feuille)

TOMATE (dès)

PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

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



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

CONCOMBRE - TOMATE



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	☐

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CONCOMBRE
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

40 gr 60 gr 60
40 gr 40 gr 60

1 1 1
1 1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (

ENDIVE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	2 gr	10 c
B	0	0	3 gr	15 c
C	0	0	3 gr	15 c

- Gluten

☐
- Crustacés

☐
- Oeufs

☐
- 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

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

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE

DECORATION

PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(40

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 g
1	1	1

ENDIVE - MIMOLETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3gr	1 gr	50c
B	3 gr	3gr	2 gr	50c
C	3 gr	3 gr	3 gr	60c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

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

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

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE

MIMOLETTE RAPEE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 g
10 gr	10 gr	10 g

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (40

ENDIVE AUX NOIX



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	50 c
B	0	7 gr	4 gr	80 c
C	0	10 gr	6 gr	120 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
NON NON

OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Ravier.....

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
NOIX

DECORATION

NOIX (cerneaux)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100
5 gr 10 gr 15

1 1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (40)

ENDIVE VAUDOISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Ann. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
JAMBON EMINCE
GRUYERE en DES
SAUCE VAUDOISE (407)

DECORATION

POIVRON (rouelle)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : NAPP

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
1	7 gr	17gr	2gr	190c
2	9 gr	24gr	2gr	260c
3	10 gr	25gr	3gr	280c

FENOUIL - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	3 gr	100c
B	0	10 gr	3 gr	100c
C	0	10 gr	3 gr	100c

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	NON

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

COMPOSANTS

FENOUIL EMINCE
TOMATE en QUARTIERS
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

50 gr	50 gr	60 g
40 gr	50 gr	60 g
10 gr	10 gr	10 g

1	1	1
1	1	1
1/4	1/4	1/4

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

MELON



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
H.Q. P.C.



NON



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

100 gr 150 gr 200 gr

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	5 gr	20 c
B	0	0	7 gr	30 c
C	0	0	10gr	40 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

MELON A L'ITALIENNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____

Date: _____

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	6 gr	7 gr	100c
B				
C				

Gluten ☐
 Crustacés ☐
 Œufs ☐
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☐

Fruits à coque ☐
 Cèleri ☐
 Moutarde ☐
 Sésame ☐
 Anh. sulfureux, sulfites ☐
 Lupin ☐
 Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1/2 part)

JAMBON CRU

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A

B

C

150 gr

20 gr

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

BATAVIA



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☐
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

☐
☐
☒
☐
☒
☐
☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI



NON

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

COMPOSANTS

BATAVIA

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

60 gr

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE FRISEE



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
H.O. P.C.


OUI



NON

 Composition pour...1 portion
Présentation en: Bo1

COMPOSANTS

FRISEE

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	2 gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

LAITUE

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Bo1.

COMPOSANTS

LAITUE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Am. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Légum	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1gr	5 c
B	0	0	2gr	10 c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE(4

MACHE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

MACHE

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

40 gr 60 gr

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	1 gr	5 c
C				

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	☐

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (4

SALADE DE PISSENLIT



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	1 gr	1 gr	20 c
B	1 gr	1 gr	1 gr	20 c
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

☐

☐

☒

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☐

☒

☒

☐

☐

Réutilisation des restes

H.O. P.C.

NON

NON

NON

OUI

Composition pour 1. portion

Présentation en: Bol

COMPOSANTS

PISSENLIT

DECORATION

MIMOSA (rondelle)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	50 gr	
1	1	

TREVISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	1 gr	5 c
B	0	0	1 gr	5 c
C	0	0	2 gr	10 c

Gluten
Crustacés
Œufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

Fruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI



NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

TREVISE

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

60 gr

80 gr

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

SALADE A L'AVOCAT



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

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

Composition pour 1 portion

Présentation en: Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuille)

CAROTTE RAPEE

POIVRON ROUGE

AVOCAT en DES (pièce)

ORANGE PELEE (quartier)

CONCOMBRE en RONDELLES

DECORATION

MIMOSA (rondelle)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES		
A	B	C
2		
20 gr		
30 gr		
1/8		
2		
40 gr		
1		

CHEF SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	6 gr	2 gr	100c
B	13 gr	8 gr	2 gr	140c
C	19 gr	12 gr	3 gr	200c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☒

Lait ☒

Fruits à coque ☐

Céleri ☒

Moutarde ☒

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☒

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON NON

NON OUI

NON OUI

NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour...1 portion
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

LAITUE (feuille)

EPAULE D.D. en LAMELLES

POULET EMINCE

GRUYERE en DES

CELERI EMINCE

TOMATE en QUARTIER

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
3	3	3
10 gr	10 gr	20 gr
10 gr	20 gr	30 gr
10 gr	15 gr	20 gr
30 gr	40 gr	30 gr
20 gr	30 gr	40 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE CLUB



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour..1 portion
Présentation en: Bo1.....

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)
EPAULE D.D. en JULIENNE
GRUYERE en DES
TOMATE en QUARTIERS
OIGNON en ROUELLES

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
4	4	
20 gr	20 gr	
15 gr	15 gr	
50 gr	80 gr	
10 gr	10 gr	

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	8 gr	3 gr	120c
B	8 gr	8 gr	4 gr	120c
C				

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	☐

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :VINAIGRETTE(408)

SALADE ITALIENNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

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

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)

TOMATES en RONDELLES

POIVRON FINES ROUELLES

GRUYERE en DES

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

4

4

4

30 gr

40 gr

60 gr

20 gr

30 gr

40 gr

10 gr

20 gr

20 gr

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	1 gr	50c
B	6 gr	6 gr	2 gr	90c
C	6 gr	6 gr	3 gr	90c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE LORETTE



➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	8gr	2 gr	80 c
B	0	8gr	3 gr	90 c
C	0	8gr	4 gr	90 c

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.Q. P.C.

↓ ↓

NON NON

NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour 1. portion

Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

MACHE ou CRESSON

BETTERAVE JULIENNE

CELERI BRANCHE JULIENNE

VINAIGRETTE (408)

DECORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES		
A	B	C
20 gr	30 gr	30 gr
20 gr	30 gr	40 gr
30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	10 gr	10 gr

N° 59

IC

SALADE MIXTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : AU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	1 gr	3 gr	30c
B	1 gr	1 gr	4 gr	30c
C	1 gr	1 gr	5 gr	40c

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anph. sulfureux, salifères

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.NON
NONNON
NONNON
NONOUI
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

MIMOSA (rondelles)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
3 60 gr	3 80 gr.	3 100 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE PROVENCALE



➡ Assaisonnement en fabrication : AIO

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	23gr	4 gr	240c
B	3 gr	23gr	5 gr	240c
C				

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

NON NON

NON OUI

NON NON

NON

NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Bol

COMPOSANTS

SALADE (feuilles)

TOMATE en RONDELLES

CELERI EMINCE

OEUF (quartiers)

SAUCE AIOLI (403)

DECORATION

PERSIL (bouquet)

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
3	3	
60 gr	80 gr	
40 gr	40 gr	
3	3	
20 gr	20 gr	
1	1	

TOMATE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Œufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Apis sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

ECHALOTE HACHEE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 gr

1

1

1

2

2

2

2

2

2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

→ Assaisonnement
en fabrication : AU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

TOMATE ANTIBOISE



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	9 gr	140c
B	3 gr	10gr	10gr	150c
C	3 gr	15gr	10gr	200c

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
H.O. P.C.



NON
NON
NON
NON



NON
OUI
NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

TOMATE
MADEDOINE
THON AU NATUREL en MIETTES
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (quartier)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
40 gr	40 gr	50 gr
5 gr	10 gr	10 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

TOMATE EN EVENTAIL



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	☐

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	5 gr	3 gr	80 c
B	10 gr	10 gr	3 gr	150 c
C	10 gr	10 gr	4 gr	150 c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

TOMATE COUPEE
OEUF en RONDELLE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr 1/2	80 gr 1	100 gr 1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRE (408)

TOMATE FLEURIE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	3 gr	50c
B	3 gr	3 gr	5 gr	60c
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.



OUI NON
OUI NON
NON OUI

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

CONCOMBRE en RONDELLES
TOMATE en RONDELLES
OEUF (en rondelles)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)
OLIVE NOIRE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

30 gr 50 gr
40 gr 60 gr
3 3

1 1
3 3
1/6 1/6

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

TOMATE MIMOSA



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	

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	2 gr	3 gr	40 c
B	2 gr	2 gr	4 gr	50 c
C	2 gr	2 gr	5 gr	50 c

Réutilisation des restes

H.O. P.C.

NON

NON

NON

OUI

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

MIMOSA (2 rondelles d'oeuf)

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincées)

CALIBRAGÈS

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
15 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (100%)

TOMATE A LA RusSE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____

Date: _____

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	6 gr	70c
B	0	10gr	8 gr	120c
C				

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☒

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

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en PANIER

MACEDOINE

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL (bouquet)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

100 gr

20 gr

30 gr

5 gr

10 gr

1

1

1

1

AUCUN

ASSIETTE DE CRUDITES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	8 gr	70 c
B				
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
OUI
OUI
NON
NON

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Grande Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
CONCOMBRE non EPLUCHE
TOMATE (rondelles)
POIVRON (rouelle)
OEUF NENUPHAR (pièce)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGES

A B C

30 gr
40 gr
80 gr
10 gr
1/2

1
1

AVOCAT VINAIGRETTE



Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette
COMPOSANTS
AVOCAT (18 au colis)
VINAIGRETTE (408)
DECORATION
SALADE (feuille)
➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGÉS		
A	B	C
1/2 5 cl.		
1		
AUCUN		

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	☐

➡ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A		13 gr	3 gr	130 c
B				
C				

RADIS - BEURRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	-	6 gr	3 gr	70c
B	-	6 gr	3 gr	70c
C	-	6 gr	3 gr	70 c

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI

NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RADIS

DECORATION

BEURRE 8 gr

CALIBRAGES

A B C

100 gr. 120 gr 140 gr

1 p. 1 p. 1 p.

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°70

IC

NB

Salade pastèque feta



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

pastèque
feta
menthe fraiche
olive noire
huile olive

Calibre

A

1kg
0.200kg
p.m
0.050kg
0.050kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuilles
Menthe pincées

10
20

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 CHAÎNE :

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 CHAÎNE :

N°74

IC

NB

Gaspacho de chou-fleur



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Chou-fleur
 beurre
 bouillon de légume
 lait
 curry
 sel, poivre

Calibre

A

1.5kg
 0.050kg
 Pm
 1l
 Pm
 Pm

Calibre

B

Décoration :

Curry pincée

10

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

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	X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

SALADE TUNISIENNE



REPRESENTATION DU CALI

➔ Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	0	3	15
C	0	0	4	20

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	☐

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette.

COMPOSANTS

TOMATE en dés
CONCOMBRE en dés
POIVRON émincé

DECORATION

SALADE (feuille)
POINTE d'OLIVES

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (

CALIBRAGES

A B C

40 gr 40 g
30 gr 40 g
10 gr 20 g

1
3

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	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☐
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☐
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☒	Mollusques	☐

FRISEE AUX LARDONS



REPRESENTATION DU CALIB

➔ Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	FATILES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	4	8	2	90
D	5	9	2	110
	6	10	3	130

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
H.Q. P.C.

NON



NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en BOL

COMPOSANTS

FRISEE

LARDONS

OEUF DUR HACHE

CALIBRAGES

C

D

E

30 gr

40 gr

60 gr

15 gr

20 gr

25 gr

10 gr

15 gr

15 gr

DÉCORATION

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

SALADE CATALANE



REPRÉSENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement
en fabrication : REMOULADE

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C.	0	7	9	100
D.	0	10	10	130

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
H.Q. P.C.



NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en RAVIER

COMPOSANTS

CELERI RAVE

RIZ

POIVRON EN DES

SAUCE REMOULADE

RIZ D'OR (pincée)

DÉCORATION

NON

NON

NON

NON

NON

NON

SALADE (feuille)

TOMATE (rondelle)

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

C

D

45 gr 60 gr

30 gr 30 gr

5 gr 10 gr

10 gr 15 gr

1 1

1

1

1

1

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SALADE FRISEE AUX GESIERS



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

SALADE FRISEE
GESIERS CONFITS

DECORATION

TOMATES (dés)

CALIBRAGES

A B C

6 KG
2,5 KG

1,5 KG

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit Date

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

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

Assaisonnement en chaîne :

N° 62

IC

AUBERGINES PROVENCALE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

→ Assaisonnement
en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	1	9	4	100
C	1	9	5	105

Produit

Date

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

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

AUBERGINES
TOMATES (spéciale pizza)
HUILE

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

70 gr

40 gr

50 gr

10 gr

10 gr

1

1

N° 83

IC

POIVRON AU FOUR

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	7	4	4	80

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

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

POIVRON CUIT (pièce)

THON

RONDELLE DE TOMATE

ŒUF EN QUARTIER

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A

B

C

1/2

10 gr

6

3

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

N°85

IC

NB1

Fenouil émincé au citron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Fenouil émincé
Mayonnaise au citron

60 gr
15 gr

Décoration :

Concombre lamelle
Persil haché

5 rond
1

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

MOUSSE D'AVOCAT AUX CREVETTES


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

 AVOCAT (14/16)
 CREVETTES DECORTIQUEES
 CITRON (petit)
 FROMAGE BLANC NON BATTU
 ECHALOTTES
 BLANC D'OEUF

DECORATION

 PERSIL
 SALADE (1 feuille)
 CITRON (1/2 rondelle)
 BOUQUET (90/120- 1)
 TOMATE

CALIBRAGES

A B C

 1/2
 100 G
 1/2
 20 CL
 10 G
 1/4

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	☐

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	39	18	9	387
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

ASSIETTE PRINTANIERE



REPRESENTATION DU CALI

➡ Assaisonnement en fabrication : NON

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	4 gr	60 c
B				
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	☐

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON NON
NON OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

RADIS
CAROTTES RAPEES
OEUF DUR (quartiers)

CALIBRAGES

A B C

50 gr
20 gr
3

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
OIGNON (rondelles)

1
1
1

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N°88

IC

NB

Radis noir vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :

10

Composants :

Radis noir
Vinaigrette (408)

Calibre

A

Calibre

B

1.300KG

0.150KG

Décoration :

Feuille de salade
Tomate en quartier
Olive noir

10 U

0.120KG

10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°89

IC

NB

Gaspacho d'avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H.O ↑ P.C

Composition pour 10**portions :**

avocat
roquette
parmesan copeaux
crouton
eau
bouillon de volaille
vinaigre de cidre
huile olive

Calibre**A**

0.800kg
0.200kg
0.100kg
0.400kg

0.050kg
0.050kg

Calibre**B****Décoration :**

parmesan

0.020kg

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 CHAÎNE :

N°90

IC

NB

Riz composé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

riz
tomate
poivron
mais
concombre
thon
œuf
vinaigrette

Calibre

A

0.750kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.050kg
0.050kg
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
Olive
Persil

10
10p
pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°91

IC

NB

Brocolis au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

brocolis
bleu
huile olive

Calibre

A

1kg
0.250kg
5cl

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
Persil
Tomate quartier

10
Pm
10

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 CHAÎNE :

N° 2

TOMATE FRAICHEUR



REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement
en fabrication : SEL, 1

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	4 gr	60 c
B	6 gr	6 gr	7 gr	110 c
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

☐☐☐☐☐☐☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

TOMATE EVIDEE

FROMAGE BLANC

JAMBON HACHE

FINES HERBES HACHEES

SEL, POIVRE

DECORATION

SALADE (feuille)

PAPRIKA (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr 80 gr

20 gr 40 gr

5 gr 10 gr

1 1

1 1

1 1

1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°93

IC

NB

Fenouil mais



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H .O P.C

Composition pour 10

portions :

fenouil
pomme granny Smith
citron
huile d'olive
thon
échalote
mais
persil
sel, poivre

Calibre

A

0.400kg
0.100kg
Pm
5cl
0.100kg
0.050kg
0.400kg
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille

10

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

B

Présence d'allergènes

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°94

IC

NB

Gaspacho petit pois menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Petit pois
Bouillon volaille
Crème fraîche
Echalote
beurre
sel, poivre
menthe fraîche

Calibre

A

0.140kg
Pm
10cl
0.010kg
0.010kg
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Feuille de menthe

10p

	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		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°97

IC

NB

Salade de blé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

blé
poivron
tomate
mais
jambon en dés
emmental en dés
ciboulette
vinaigrette

Calibre

A

0.800kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.120kg
0.120kg
Pm
20cl

Calibre

B

Décoration :

Ciboulette
Salade feuille
olive

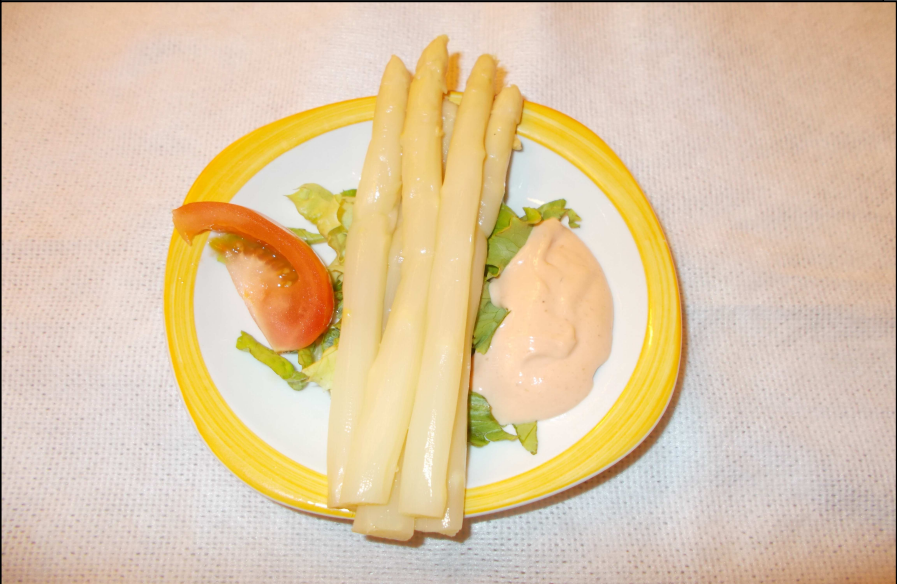
Pm
10
10p

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

Asperge sauce aurore



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

Réutilisable	Composition pour 10	Calibre	Calibre
Des restes	portion :	A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u> Asperge Concentré de tomate Mayonnaise	0.800kg 0.020kg 0.200kg	
	<u>Décoration :</u> Persil haché Salade feuille Tomate cartier	0.010kg 10 10	

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

N°99

IC

NB

Gaspacho de melon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Melon
pastèque
tomate
ail
sucre
sel, poivre
basilic

Calibre

A

0.700kg
0.700kg
0.100kg
0.050kg
Pm
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Basilic feuille

10

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 :

N°100

IC

NB

Gaspacho de courgette



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

courgette
oignon
bouillon de volaille
mie de pain
huile olive
fromage blanc
vinaigre xérès
sel, poivre
cerfeuil

Calibre

A

1.200kg
0.100kg
Pm
0.100kg
5 cl
0.100kg
5 cl
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Cerfeuil feuille

10

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 CHAÎNE :

ARTICHAUT - VINAIGRETTE



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

NON

NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : ravier
+ Moule à oeuf

COMPOSANTS

ARTICHAUT (pièce)

. 5 à 6 au Kg.

. 4 à 5 au Kg.

VINAIGRETTE (408)

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

1

1

15 gr

15gr

1

1

Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRETTE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	15 gr	150c
B	0	10 gr	20 gr	170c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 102

IC

BETTERAVE EN SALADE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVES en CUBES
VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
15 gr	15 gr	15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
MIMOSA

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



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	☐

➔ Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRETTE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	8 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	7 gr	120c
C	0	10 gr	8 gr	130c

N° 103

BETTERAVE - CAROTTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	8 gr	35 c
C	0	0	9 gr	40 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.


OUI

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

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

COMPOSANTS

BETTERAVE en 1/2 RONDELLE

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL (bouquets)

OIGNON HACHE

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

40 gr

60 gr

40 gr

60 gr

60 gr

1

1

1

2

2

2

5 gr

5 gr

5 gr

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 104

IC

BETTERAVE - CHOU-FLEUR

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI	NON
OUI	OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES

CHOU FLEUR en BOUQUETS

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	60 gr	60 gr
20 gr	40 gr	60 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

PAPRIKA (pincée)

1	1	1
1	1	1

OUI	NON
OUI	NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

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	☐

→ Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	7 gr	30 c
C	0	0	7 gr	30 c

N° 105

BETTERAVE - CELERI RAVE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : REM

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	10 gr	7 gr	120 c
B	0	10 gr	9 gr	130 c
C	0	15 gr	9 gr	180 c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☒

Moutarde ☒

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☒

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI NON

NON NON

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVE en 1/2 RONDELLES

CELERI RAVE

SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A B C

40 gr 60 gr 40 gr

60 gr 60 gr 80 gr

10 gr 10 gr 15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE (pièce)

CAROTTE RAPEE

1 1 1

1 1 1

5 gr 5 gr 5 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - ENDIVE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	30 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	7 gr	35 c

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anth. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI
NON



NON
NON

NON
NON
NON

NON
OUI
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
ENDIVE COUPEE

DECORATION

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	80 gr
30 gr	40 gr	40 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

BETTERAVE - OEUF



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☒

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	5 gr	60 c
B	3 gr	3 gr	6 gr	70 c
C	6 gr	6 gr	6 gr	110 c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONNON
OUINON
NONNON
OUIComposition pour 1. portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
RONDELLES d'OEUF

DECORATION

SALADE (feuille)
MIMOSA

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr 3	80 gr 3	80 gr 6
1 10 gr	1 10 gr	1 10 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 108

IC

OEUF AU NID

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	6 gr	60 c
B	6 gr	6 gr	5 gr	90 c
C				

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON



OUI

OUI

OUI

NON NON

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

OEUF (pièce)

POIREAU

DECORATION

PERSIL HACHE (pincées)

CAROTTE RAPEE

CALIBRAGES

A

B

C

1/2

1

60 gr

50 gr

2

2

5 gr

5 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 109

IC

CHAMPIGNON A LA GRECQUE



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
H.O. P.C.

OUI

OUI



NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

CHAMPIGNONS ESCALOPES

SAUCE GRECQUE

DECORATION

SALADE (feuille)

CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

100 gr

120 gr

15 gr

20 gr

20 gr

1

1

1

1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement
en fabrication : A CUIR

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	8 gr	5 gr	100 c
B	2 gr	10 gr	6 gr	120 c
C	2 gr	12 gr	7 gr	150 c

N° 110

IC

CHOU-FLEUR GRIBICHE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : NAPP

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	3gr	160c
B	3 gr	20 gr	4 gr	210c
C	3 gr	20 gr	5 gr	220c

Gluten ☐Crustacés ☐Oeufs ☒Poissons ☐Arachides ☐Soja ☐Lait ☐Fruits à coque ☐Céleri ☐Moutarde ☒Sésame ☐Anh. sulfureux, sulfites ☒Lupin ☐Mollusques ☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON



OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
SAUCE GRIBICHE (406)

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (rondelle)
TOMATE CONCENTREE (pointe)

CALIBRAGÉS

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
15 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 111

IC

CHOU-FLEUR A LA GRECQUE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication : A CU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	8 gr	3 gr	90 c
B	3 gr	10 gr	4 gr	120 c
C	3 gr	12 gr	5 gr	140 c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☐

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☐

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI
OUI



NON
NON

NON
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
SAUCE GRECQUE

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL (bouquet)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr 100 gr 120 gr
15 gr 15 gr 15 gr

1 1 1
1 1 1

N° 112

IC

CHOU FLEUR NICOISE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____

Date: _____

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.

OUI



OUI

OUI

NON

OUI

NON

OUI

OUI

OUI

NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET

POIVRON EMINCE

TOMATE en QUARTIERS

HARICOTS VERTS COUPES

THON en MIETTES au NATUREL

DECORATION

RONDELLE d'OEUF COUPEE en 2

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

50 gr

60 gr

20 gr

20 gr

20 gr

20 gr

30 gr

30 gr

20 gr

30 gr

40 gr

5 gr

10 gr

15 gr

1

1

1

1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	1 gr	5 gr	40 c
B	3 gr	2 gr	5 gr	50 c
C	4 gr	3 gr	6 gr	70 c

SALADE EXOTIQUE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

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



NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI

MAIS en GRAINS

TOMATE en DES

ANANAS BRISE

VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)

ANANAS (tranche)

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

40 gr

60 gr

10 gr

20 gr

20 gr

20 gr

30 gr

40 gr

10 gr

10 gr

10 gr

15 gr

15 gr

20 gr

1

1

1

1/2

1/2

1/2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTÉINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	8 gr	130 c
B	3 gr	10 gr	10gr	140 c
C	5 gr	15 gr	12gr	200 c

N° 114

IC

CHOU-FLEUR - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	5 gr	170 c
B	2 gr	20 gr	5 gr	210 c
C	3 gr	25 gr	6 gr	260 c

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☒
Sésame ☐
Anth. sulfureux, sulfites ☒
Lupin ☐
Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
TOMATE en QUARTIERS
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
PAPRIKA (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

60 gr	80 gr	100 gr
60 gr	50 gr	50 gr
15 gr	20 gr	25 gr

1	1	1
1	1	1

N° 115

IC

CHOU-FLEUR - TOMATE - POIVRON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI OUI
OUI NON
OUI NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET
RONDELLES de TOMAGE
POIVRON

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

30 gr	40 gr	50 gr
40 gr	50 gr	60 gr
15 gr	20 gr	20 gr

1	1	1
1	1	1



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

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	5 gr	25 c
C	0	0	6 gr	30 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 116

IC

CHOU-FLEUR - OEUF MAYONNAISE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CHOU FLEUR en BOUQUET

OEUF (rondelle)

TOMATE en RONDELLES de 10g

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

PAPRIKA (pincée)

PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

40 gr

3

3

5

30 gr

30 gr

50 gr

15 gr

15 gr

15 gr

1

1

1

1

1

1

2

2

2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	4 gr	190 c
B	3 gr	18 gr	5 gr	200 c
C	5 gr	20 gr	4 gr	220 c

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

FOND D'ARTICHAUT - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☒

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Aph. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FOND d'ARTICHAUT en DES
TOMATE en RONDELLES
(6 maxi)
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	20 gr	40 gr
60 gr	80 gr	80 gr
25 gr	25 gr	25 gr
1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	20 gr	5 gr	240c
B	0	25 gr	6 gr	250c
C	0	25 gr	8 gr	260c

N° 121

IC

NB

POIREAU - TOMATE

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.OUI
OUINON
NONComposition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

POIREAU
TOMATE en QUARTIERS (3)

CALIBRAGES

A B C

60 gr	80 gr	100 gr
30 gr	30 gr	30 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (zeste)

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Œufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

NON
NONNON
NON→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B	0	0	9 gr	40 c
C	0	0	12 gr	50 c

SALADE DE CRABE



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
POIVRON EMINCE
TOMATE en DES
CRABE EMIETTE

CALIBRAGES

A B C

50 gr 50 gr
10 gr 10 gr
20 gr 20 gr
10 gr 15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

1 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

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	☐

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	0	4 gr	30 c
B	4 gr	0	4 gr	40 c
C				

N°

123

IC

NB

SALADE DE SOJA



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	5 gr	3 gr	90 c
B	10 gr	8 gr	4 gr	140 c
C	14 gr	10 gr	5 gr	170 c

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☐

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



NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

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

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI

50 gr

70 gr

70 gr

CONCOMBRE EMINCE

20 gr

20 gr

20 gr

MIMOLETTE EN DES

10 gr

15 gr

20 gr

EPAULE D.D. EMINCEE

10 gr

15 gr

20 gr

SALADE CISELEE (feuille)

1

1

1

DECORATION

SALADE (feuille)

1

1

1

CALIBRAGES

A

B

C

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 124

IC

NB

SOJA - CAROTTE

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
NONNON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
CAROTTE RAPEE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
CAROTTE CANNELEE (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr 70 gr 90 gr
10 gr 15 gr 20 gr
5 gr 10 gr 10 gr1 1 1
1 1 1
1 1 1Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	4 gr	4 gr	70c
B	4 gr	6 gr	5 gr	90c
C	5 gr	7 gr	7 gr	100c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	7 gr	30 c
B				
C				

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☒

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☒

Lupin ☐

Mollusques ☐

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

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON (pincée)
PERSIL (bouquet)

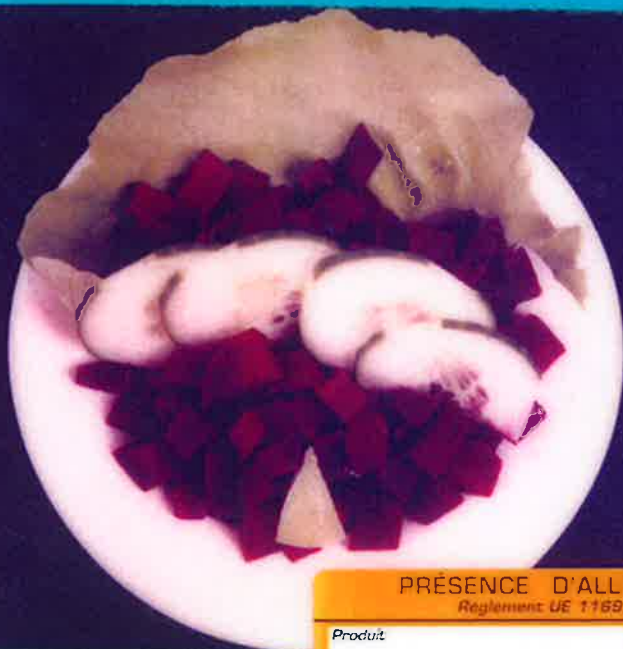
CALIBRAGES

A B C

80 gr
40 gr1
1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

BETTERAVE - CONCOMBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Crustacés

☐

Œufs

☐

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.OUI
OUINON
NONComposition pour...1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
CONCOMBRE

DECORATION

SALADE (feuille)

CITRON (losange)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr
20 gr1
1/2Assaisonnement
en fabrication :

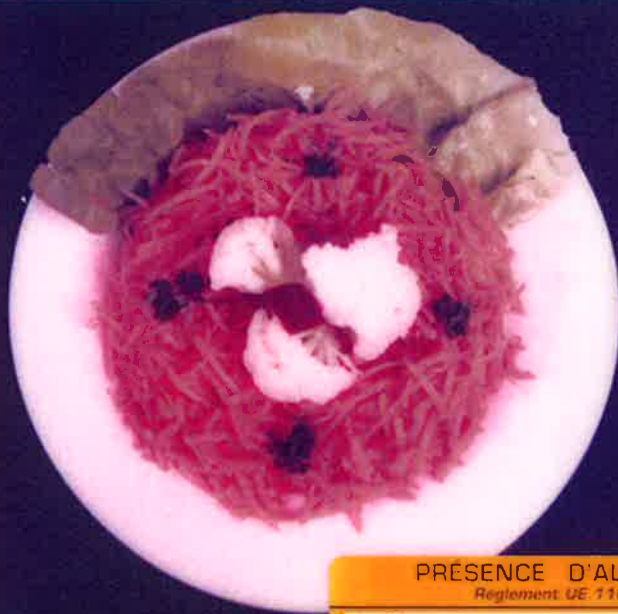
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6 gr	30 c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 127

IC

CHOU-FLEUR - CAROTTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	6gr	30 c
B	-	-	7gr	35 c
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.

OUI

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

BETTERAVE (cube)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

50 gr

50 gr

50 gr

1

1

1

1

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

N° 128

IC

NB

SOJA

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Œufs

☐

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☒

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐
Assaisonnement
en fabrication : AUC

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON



NON

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

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
CITRON (rondelle)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

70 gr

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 129

IC

SOJA - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	0	4 gr	30 c
B				
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques

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

COMPOSANTS

SOJA BLANCHI
TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr
40 gr1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

FOND D'ARTICHAUT - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

NON

NON



NON

NON

OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette...

COMPOSANTS

FOND d'ARTICHAUT

CAROTTE RAPEE

OEUF (rondelles)

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE

MAYONNAISE (401) 3 spirales

PERSIL (bouquet)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A

B

C

20 gr

30 gr

3

1

1

15 gr

1

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	6 gr	200c
B				
C				

N°131

IC

NB

Gaspacho de tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

tomate
poivron
oignon
ail
vinaigre de xérès
basilic
huile olive
sel, poivre
piment

Calibre

A

1.100kg
0.200kg
0.200kg
0.050kg
5 cl
Pm
5 cl
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Feuille de basilic

10

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

A : PORTION ADULTES **B** : PROTION ENFANTS

N°132

IC

NB

Feuilleté tomate mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ▲ P.C

Composition pour 10

portions :

Feuilleté tomate
mozzarella surg

Calibre

A

10p

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille

10

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°133

IC

NB

Taboulé de chou-fleur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H . O P . C

Composition pour 10

portions :

Chou-fleur
tomate
poivron
oignon
persil haché
menthe haché
jus de citron
huile olive

Calibre

A

300g
200g
100g

10g
10g
50g
70g

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
Olive noir

10
10p

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 134

IC

CHOU FLEUR MIMOSA



REPRESENTATION DU CALI

➔ Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	3	2	2	40
C	6	3	4	70

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON

NON



NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CHOU FLEUR
MIMOSA

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

100 gr

15 gr

20 gr

2

3

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 135

IC

CAROTTE CUITE MAYONNAISE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Ach. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON



NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE CUITE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

80 gr	100 gr	120 gr
15 gr	15 gr	20 gr

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALI

Assaisonnement
en fabrication : MAYONNAISE

	PROTÉINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	12	8	140
B	0	15	10	180
C	0	18	12	220

N°136

IC

NB

Andouille de vire



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Andouille de vire

Calibre

A

0.600kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
cornichon10
10 p

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 CHAINE :

N°137

IC

NB

Betterave en salade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave en cube
vinaigrette

0.800kg
0.070 L

Décoration :

Quartier de tomate
Feuille de salade
Brin de ciboulette

0.120kg
10 U
20 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°138

IC

NB

Betteraves-carottes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Betterave (1/2 rondelle)

Carotte râpée

Calibre

A

0.400kg

0.400kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

Citron (rondelle)

Brin de cerfeuil

10 u

0.082kg

10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°139

IC

NB

Betterave/chou-fleur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Betterave en cubes
Chou-fleur bouquet

Calibre

A

0.800kg
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Quartier de tomate
Paprika (pincée)
Feuille de salade

0.120kg
0.005kg
10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°140

IC

NB

Betterave-endive

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Betterave en cubes

Endive (coupée)

Calibre

A

0.600kg

0.300kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

Œuf (rondelle)

Brin de ciboulette

10 U

2 U

20 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°141

IC

NB

Œuf en nid

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œuf (coupé en demi)
poireaux

5 U
0.600kg

Décoration :

Feuille de salade
Carotte râpée

10 U
0.050kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°142

IC

NB

Chou-fleur/tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou-fleur bouquet
Tomate (en quartier)

0.600kg
0.600kg

Décoration :

Feuille de salade
Brin de cerfeuil

10 U
10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°145

IC

NB

Poireau-tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :poireau
tomate (coupé en quartier)Calibre

A

0.600kg

0.300kg

Calibre

B

Décoration :Feuille de salade
Oignon rouge (émincé)

10 U

0.050kg

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 CHAINE :

N°146

IC

NB

Salade de crabe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

soja
poivron(en dés)
tomate (en dés)
surimi (émietté)

Calibre

A

0.500kg
0.100kg
0.200kg
0.100kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Brin de ciboulette

10 U
20 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°147

IC

NB

Salade de soja

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

soja
 concombre (émincé)
 emmental(en dés)
 jambon (en dés)
 feuille de salade (ciselée)

Calibre

A

0.500kg
 0.200kg
 0.100kg
 0.100kg
 10 U

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

10 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	X	Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°148

IC

NB

Betterave-tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave (en cubes)

Tomate (rondelle)

0.800kg

0.400kg

Décoration :

Feuille de salade

Œuf (rondelle)

Brin de ciboulette

10 U

2 U

20 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°149

IC

NB

Soja

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

soja

Calibre

A

0.700kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate (quartier)

0.120kg

Citron (rondelle)

0.082kg

Brin de cerfeuil

10 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	X	Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°150

IC

NB

Chou-fleur mimosa

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou-fleur

Œuf mimosa

0.800kg

0.150kg

Décoration :

Tomate (quartier)

Persil (pincée)

0.120kg

0.010kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°151

IC

NB

Betterave-pdt

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Betterave (en cubes)

Pdt (en rondelle)

Calibre

A

0.400kg

0.800kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

Tomate (quartier)

Brin de ciboulette

10 U

0.120kg

20 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°152

IC

NB

Pdt en salade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pdt (en rondelle)

Sauce échalote(409)

1 KG

0.140L

Décoration :

Feuille de salade

Persil (haché)

Tomate (quartier)

10 U

0.010kg

0.120kg

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°153

IC

NB10

Crème d'artichaut

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Fond d'artichaut

0.5 kg

Fromage frais

0.12kg

Huile d'olive

0.1l

Ail

0.02kg

Citron

1 p

Sel/poivre

pm

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°154

IC

NB

Lentilles vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

lentilles
persil haché
échalote
vinaigrette

Calibre

A

0.800kg
0.010kg
0.050kg
0.100 L

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Tomate (quartier)

10 U
0.120kg

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 CHAINE :

N°155

IC

NB

Haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots blancs
Sauce persillade
Poivron en dés

0.800kg
0.100 L
0.200kg

Décoration :

Feuille de salade
Tomate (quartier)
Brin de cerfeuil

10 U
0.120kg
10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°156

IC

NB

Salade de maïs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Maïs (en grains)

0.400kg

Tomate (en dés)

0.150kg

Poivron (en dés)

0.050kg

Jambon (en dés)

0.100kg

Sauce rémoulade (402)

0.100 L

paprika

0.005kg

oignon (haché)

0.050kg

Décoration :

Feuille de salade

10 u

Œuf (rondelle)

2 U

Olive noir (demi)

5 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°157

IC

NB

Cœur de palmier et soja

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Cœur de palmier

0.800KG

soja

0.200KG

tomate

0.200KG

olive noire rondelle

0.100KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

persil

0.005KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°158

IC

NB

Salade bohème

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou blanc

0.300KG

Raisin sec

0.100KG

courgette

0.300KG

cacahuète

0.020KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

0.120KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°159

IC

NB

Haricots beurre échalote

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots beurre
tomate
échalote

1 KG
0.200KG
0.050KG

Décoration :

Feuille de salade
persil

10 U
0.002KG

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :

N°160

IC

NB

Concombre à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre
Menthe botte

0.600KG
1 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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°162

IC

NB

Guacamole de poivron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poivron

0.100KG

avocat

0.300KG

tomate

0.100KG

oignon

0.100KG

citron vert

0.001L

ail

0.010KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

0.120KG

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :

N°163

IC

NB

Salade Isabella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

champignon

0.400KG

céleri branche

0.200KG

pomme de terre

0.300KG

haricot vert

0.300KG

fond d'artichaut cuit

0.300KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

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°164

IC

NB

Lentilles et saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles

0.600KG

aneth

0.010KG

échalote

0.100KG

saumon fumé (tranchette)

0.100KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

0.120KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°165

IC

NB

Avocat chilien

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

avocat

0.200KG

maquereau

0.200KG

échalote

0.100KG

piment

0.005KG

paprika

0.005KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

0.120KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°166

IC

NB

Pate pistou



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

pates
basilic
huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

1.2kg
1 botte
0.500L

Décoration :

Feuille de basilic
Quartier de tomate

10
10

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

A

B

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

Présence d'allergènes

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

N°169

IC

NB

Asperges

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

asperges

Décoration :

Quartier tomate

Calibre

A

1.2kg

Calibre

B

10

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 :

N°170

IC

NB

Pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

Pastèque

Calibre

A

2kg

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 :

N°171

IC

NB

Gaspacho de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

Concombre
 Roquette
 Persil
 Menthe
 Ail
 Fromage blanc
 Citron
 Huile d'olive
 Sel
 Tabasco
 poivre

Décoration :

Pluche de persil

Calibre

A

4 p
 50gr

0.800kg
 10p

10

Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°172

IC

NB

Croisillon Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

Croisillon dubarry surg

Calibre

A

Calibre

B

10P

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°173

IC

NB

Gaspacho tomate aux fraises

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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> fraises tomates huile olive vinaigre balsamique pain	0.050kg 0.120kg 0.004 L 0.002 L 0.025kg	
	<u>Décoration :</u> basilic	0.002kg	

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°174

IC

NB

Cappuccino de pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

féta

0.050kg

pastèque

0.200kg

menthe

0.020kg

vinaigre balsamique

0.002 L

Décoration :

Crème liquide (chantilly)

0.010 L

Muscade moulue

0.002kg

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 CHAÎNE :

N°175

IC

NB

Assiette du pêcheur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Surimi rouleau
bulot
crevette
terraine de poisson

Calibre

A

0.400kg
0.400kg
0.200kg
0.300kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Tomate quartier
Tranche de citron
mayonnaise

10 U
0.120kg
0.082kg
0.010kg

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		X

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°176

IC

NB

Concombre aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableComposition pour portion :CalibreCalibreDes restesAB

H.O ↑ P.C

Composants :

concombre

1 KG

crevettes

0.200kg

crème liquide

0.020 L

moutarde

0.100kg

pulco citron

0.003 L

menthe

0.010kg

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tranche de citron

0.082kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°177

IC

NB

Soupe glacée pastèque-melon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

pastèque
melon

Calibre

A

1 KG

1 KG

Calibre

B

Décoration :

Feuille de menthe

10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°178

IC

NB

Chou rouge aux pommes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou rouge

Pomme granny smith

Vinaigre de framboise

Huile de noix

1 KG

0.350kg

0.050 L

0.150L

Décoration :

Feuille de salade

Quartier de tomate

10 U

0.120kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°179

IC

NB

Museau-pdt

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

museau
pomme de terre

Calibre

A

0.700kg
0.600kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Quartier de tomate
cornichons

10 U
0.120kg
10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°180

IC

NB

Tomate-mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

tomate
mozzarella
huile olive

1 KG
0.200kg
0.005 L

Décoration :

Feuille de salade
Basilic botte
vinaigre balsamique

10 U
2 U
0.005 L

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°181

IC

NB

Cœur d'artichaut-vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :Cœur d'artichaut
vinaigrette0.900kg
0.010 LDécoration :Feuille de salade
Quartier de tomate10 U
0.120kg

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°182

IC

NB10

Coleslow

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou blanc

0.500kg

Carotte

0.500kg

Mayonnaise

0.200kg

Raisin sec

0.100kg

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Tomate en quartier

0.120kg

Œuf rondelle

2 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°183

IC

NB

Fenouil à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

fenouil

0.600KG

vin blanc

0.010L

oignon

0.100KG

bouquet garni

0.020KG

citron

0.010KG

coriandre

0.005KG

huile d'olive

0.010L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°184

IC

NB

Velouté Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poireau
chou-fleur
fond de volaille
crème fraiche
œuf coulé jaune

1 KG
2KG
0.100KG
1KG
0.100KG

Décoration :

cerfeuil

PM

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 CHAINE :

N°185

IC

NB

Velouté de tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

tomate

6 KG

pomme de terre

2 KG

oignon

1KG

piment

0.010KG

paprika

0.010KG

ail

0.050KG

bouillon de volaille

0.100KG

Décoration :

persil

PM

	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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°186

IC

NB

Salade chèvre chaud

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Salade batavia (pièce)

1 U

Pain tranché (pièce)

10 U

Chèvre (buche)

2 U

Huile d'olive

0.001L

Herbes de Provence

0.005KG

Décoration :

Tomate en quartier

0.120KG

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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°187

IC

NB

Salade Louisiane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Avocat (pièce)

3 U

tomate

0.320KG

poivron jaune

0.120KG

piment de Cayenne

0.001KG

jus de citron

0.002L

salade laitue (pièce)

1 U

dés de jambon fumés

0.100KG

œuf dur (pièce)

7 U

haricot rouge 5/1

0.200KG

huile d'olive

0.006L

Décoration :

Oignon rouge en rondelle

0.100KG

Mais 3/1

0.100KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°188

IC

NB

Feuilleté de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Feuilleté de st jacques

10 U

Décoration :

Feuille de salade

10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°189

IC

NB

Sardine/pomme de terre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Sardine (filet de 25gr)

20 U

Pomme de terre

0.600KG

Tomate en rondelle

0.120KG

Vinaigrette (408)

0.150KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Citron en rondelle

0.082kg

Persil haché

0.020KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°190

IC

NB

Consommé aux vermicelles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bouillon de volaille
vermicelles
eau

0.400KG
0.050KG
2 L

Décoration :

Persil haché

0.005KG

	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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°193

IC

NB

Velouté de mangue-crevette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Tomate concentré 5/1

0.020KG

Crème liquide

0.004L

Crevette décortiquée

0.600KG

échalote

0.050KG

fumet de poisson

0.050KG

huile d'olive

0.005L

dés de mangue

0.300KG

poivron

0.100KG

vinaigre balsamique

0.007L

Décoration :

persil

0.010KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°194

IC

NB

Crème de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles

0.500KG

oignon

0.250KG

carotte

0.100KG

crème fraiche

0.200KG

poitrine fumée

0.200kg

Décoration :

cerfeuil

0.050kg

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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°195

IC

NB

Surimi sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H.O P.C

Composition pour portion :**Calibre****A****Calibre****B****Composants :**

Surimi rouleau
mayonnaise
ketchup
cognac
piment

0.800KG
0.100KG
0.025KG
0.001L
0.002KG

Décoration :

Feuille de salade
Citron cannelé
Persil haché

10 U
0.300KG
0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°196

IC

NB

Pomme de terre aux pommes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme de terre charlotte
 pomme
 œuf dur
 cornichon
 échalote
 vinaigrette avec jaune
 d'œuf cuit

0.125KG
 0.300KG
 10 U
 0.100KG
 0.100KG
 0.100KG

Décoration :

Feuille de salade
 Persil haché

10 U
 0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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
A				
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 :

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

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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 :

N°200

IC

NB

Salade rida

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Salade frisée (pièce)
tomate
fond d'artichaut
poivron vert
œuf dur

½ U
0.300KG
0.500KG
0.250KG
5 U

Décoration :

Feuille de salade
Persil haché

10 U
0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 201

NB

FEUILLES DE VIGNE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anth. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

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

COMPOSANTS

FEUILLE DE VIGNE (10 gr)
CAROTTE RAPEE

DECORATION

CITRON CANNELE
(1/2 rondelles)

CALIBRAGES

A

B

C

3
40 gr4
40 gr

2

2

Assaisonnement
en fabrication :

A

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0 gr	8 gr	10 gr	120 c
B	0	10 gr	12 gr	140 c
C				

NON

NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

MACEDOINE MAYONNAISE

N° 202

IC

NB



➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	20 gr	10 gr	230 c
B	3 gr	25 gr	12 gr	290 c
C	4 gr	25 gr	15 gr	300 c

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



OUI
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette.

COMPOSANTS

MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
PAPRIKA (pointe)



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr 20 gr	100 gr 25 gr	120 gr 25 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

AUCUN

MACEDOINE - FOND D'ARTICHAUT



➔ **Assaisonnement en fabrication :**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20 gr	15 gr	260 c
B	5 gr	25 gr	17 gr	320 c
C				

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 OUI
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

MACEDOINE
FOND D'ARTICHAUT
MAYONNAISE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincées)
OLIVE (pièce)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES		
A	B	C
80 gr	100 gr	
40 gr	40 gr	
15 gr	15 gr	
1	1	
6	6	
1	1	

N° 204

IC

CHOU FLEUR EN TIMBALE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI NON
OUI OUI
OUI NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

FOND de TARTELETTE
CHOU-FLEUR
SAUCE MORNAY

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

1
60 gr
2.5 cl

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	20 gr	20 gr	300 c
B				
C				

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

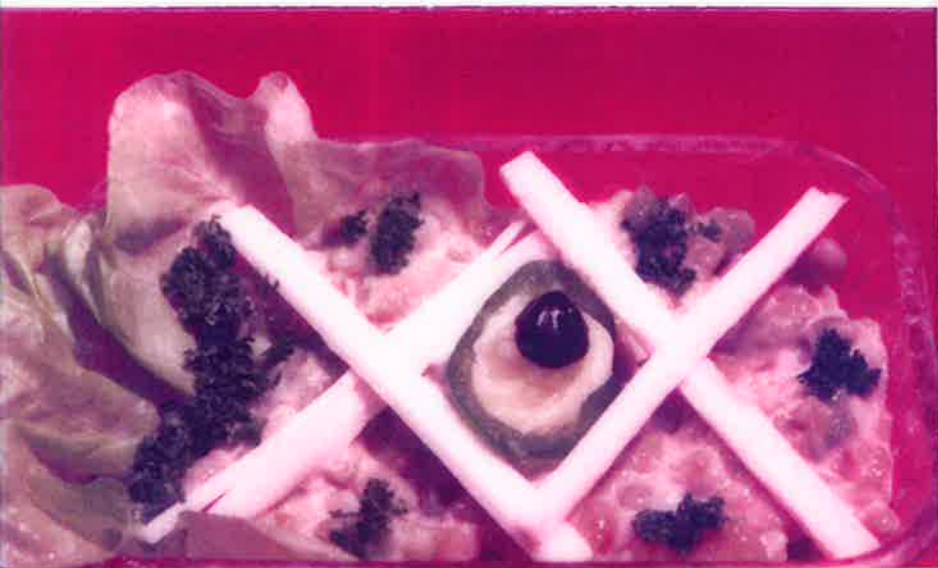


ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 205

NB

MACEDOINE - COEUR DE PALMIER

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	9 gr	180 c
B	2 gr	20 gr	12 gr	240 c
C	3 gr	25 gr	14 gr	300 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

 OUI
 NON
 NON
 NON

 NON
 NON
 NON

 NON
 NON
 NON

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

COMPOSANTS

 MACEDOINE
 COEUR de PALMIER
 en lamelles
 ROUELLE de POIVRON
 MAYONNAISE (401)

DECORATION

 PERSIL HACHE (pincées)
 SALADE (feuille)
 OLIVE (pièce)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
15 gr	20 gr	25 gr
2	2	2
1	1	1
1/6	1/6	1/6

MACEDOINE - THON

N° 206

NB

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

OUI
NON

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

COMPOSANTS

MACEDOINE
THON en MIETTES au NATUREL

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
MAYONNAISE (401)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
20 gr	25 gr	25 gr
1/6	1/6	1/6

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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	☐

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	21 gr	8 gr	230 c
B	4 gr	27 gr	10 gr	300 c
C	4 gr	27 gr	12 gr	310 c



BETTERAVE - POMME DE TERRE

N° 207

IC

NB



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	☐

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	15gr	70 c
B	0	0	14gr	60 c
C	0	0	15gr	70 c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

↓
OUI
NON

↓
NON
OUI

NON
NON
NON

NON
NON
NON

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

COMPOSANTS

BETTERAVE en CUBES
POMME de TERRE en RONDELLE

DECORATION

SALADE (feuille)
CAROTTE CANNELEE (rondelle)
PERSIL (bouquet)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	80 gr
80 gr	60 gr	60 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

N° 208

IC

PAMPLEMOUSSE FARCI



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

RIZ BLANC
TOMATE en DES
POIVRON
MAIS en GRAINS
PAMPLEMOUSSE

DECORATION

OLIVE (pièce)
SALADE (feuille)

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
30 gr		
10 gr		
10 gr		
1/2		
1		
1		

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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	☐

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	18 gr	170 c
B				
C				

PIZZA

N° 209

IC

NB



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

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.



OUI NON
OUI OUI
OUI OUI
OUI NON
OUI NON

Composition pour X portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

PATE à PAIN
OIGNON EMINCE
TOMATE CONCASSEE
CONCENTRE de TOMATE
HUILE d'OLIVE

DECORATION

ANCHOIS (demi-pièce)
OLIVE NOIRE (pièce)
HERBES de PROVENCE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

6 4
portions portions
460 gr 460 gr
200 gr 200 gr
320 gr 320 gr
30 gr 30 gr
4 cl 4 cl

4 4
6 6
1 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16 gr	45gr	350c
B	10 gr	24 gr	68gr	530c
C				

POMME DE TERRE - ANCHOIS

N° 210

IC

NB



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	☐

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	12 gr	16 gr	150 c
B	4 gr	17 gr	20 gr	250 c
C	4 gr	22 gr	24 gr	320 c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
OUI
NON

OUI
NON
NON

NON
NON

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

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
FILET d'ANCHOIS
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
2	2	2
10 gr	15 gr	20 gr
1	1	1
3	3	3

N° 211

IC

NB

POMME DE TERRE - CERVELAS

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SAU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	13 gr	15 gr	190 c
B	4 gr	16 gr	15 gr	220 c
C	5 gr	20 gr	15 gr	260 c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

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

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

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

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN RONDELLES

CERVELAS EN RONDELLES

SAUCE PERSILLADE (410)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

10 gr

15 gr

80 gr

20 gr

15 gr

80 gr

30 gr

15 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

CORNICHONS EN RONDELLES
(pièce)

PERSIL HACHE (pincées)

1

1

1

1

1

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 212

IC

SALADE PIEMONTAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

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

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE EN DES
TOMATES EN QUARTIERS
POIVRON EMINCE
SAUCISSE EN RONDELLES
CONCOMBRE EN CUBES
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	30 gr	40 gr
20 gr	30 gr	40 gr
10 gr	10 gr	10 gr
10 gr	15 gr	15 gr
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	18 gr	10 gr	210 c
B	3 gr	19 gr	8 gr	220 c
C	3 gr	19 gr	11 gr	230 c

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



N° 213

IC

POMME DE TERRE - POIVRON



➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	10 gr	15 gr	160 c
B	2 gr	15 gr	20 gr	230 c
C	2 gr	15 gr	24 gr	250 c

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

OUI

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

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

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN CUBES

POIVRON CISELE

VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (Quartiers)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

20 gr

15 gr

100 gr

30 gr

20 gr

120 gr

30 gr

20 gr

1

2

1

2

1

2

N° 214

IC

NB

POMME DE TERRE EN SALADE

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

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN RONDELLES
SAUCE ECHALOTE (409)

CALIBRAGES

A B C

100 gr 120 gr
20 gr 20 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (Pincée)1 1
1 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	20 gr	230 c
B	2 gr	15 gr	24 gr	240 c
C				

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

RIZ NICOIS

N° 217

IC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication : VINA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	10 gr	140 c
B	3 gr	10gr	12 gr	150 c
C	4 gr	15gr	15 gr	210 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 OUI
NON NON
OUI NON
OUI NON
NON NON

NON NON
OUI NON
OUI NON

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

COMPOSANTS

RIZ
POIVRON EMINCE
TOMATE en QUARTIERS
THON en MIETTES au NATUREL
VINAIGRETTE sur RIZ (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)
ANCHOIS

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

40 gr	40 gr	60 gr
20 gr	20 gr	40 gr
20 gr	40 gr	40 gr
5 gr	10 gr	10 gr
15 gr	15 gr	20 gr

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

N° 218

IC

RIZ - TOMATE - POIVRON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

→ Assaisonnement en fabrication : VIN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES	Produit	Date
A	0	13gr	13 gr	170 c	Gluten	☐
B	0	13gr	15 gr	180 c	Crustacés	☐
C	0	13gr	17 gr	190 c	Oeufs	☐
					Poissons	☐
					Arachides	☐
					Soja	☐
					Lait	☐
					Fruits à coque	☐
					Céleri	☐
					Moutarde	☒
					Sésame	☐
					Anh. sulfureux, sulfites	☒
					Lupin	☐
					Mollusques	☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON NON
NON NON

NON NON
OUI NON

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

COMPOSANTS

RIZ
TOMATE en QUARTIERS (3)
POIVRON (3)
VINAIGRETTE sur RIZ (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	60 gr	60 gr
20 gr	40 gr	40 gr
10 gr	20 gr	30 gr
20 gr	20 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1

RIZ - THON

N° 219

IC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI
NON
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	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☒	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

N° 220

IC

ROULADE AU FROMAGE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Oeufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anth. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON



NON

OUI

NON

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

COMPOSANTS

GALANTINE FROMAGE

MACEDOINE

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

MIMOLETTE(triangle sur pic)

PERSIL HACHE (pointe)

CURE DENT

CALIBRAGÉS

A

B

C

20 gr

2x20gr

40 gr

2x40gr

10 gr

2x10gr

1

1

1

2

1

1

1

2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

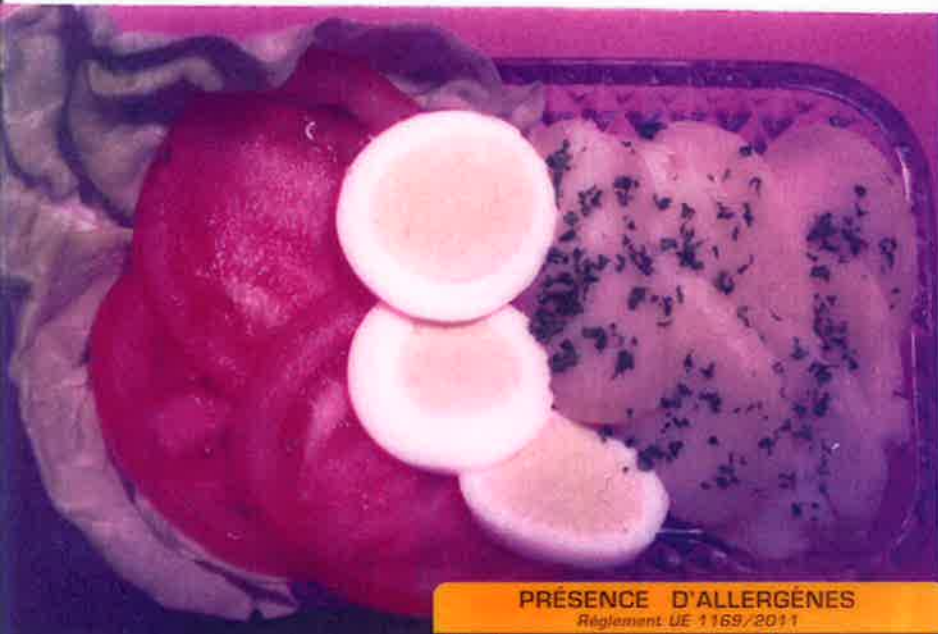
Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16gr	5 gr	190c
B	12gr	32gr	10 gr	380c
C				

N° 221

IC

POMME DE TERRE - TOMATE - OEUF

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : VINA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	13gr	14 gr	190c
B	4 gr	13gr	10 gr	170c
C	4 gr	13gr	15 gr	190c

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
OUI
NON
NONOUI
NON
OUI
NONNON
NONNON
NONComposition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

POMME de TERRE en RONDELLES
TOMATES en RONDELLES
OEUF en RONDELLES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

60 gr	40 gr	60 gr
40 gr	60 gr	60 gr
1/2	1/2	1/2
15 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

SALADE NICOISE

N° 222

IC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	1 gr	13 gr	70 c
B	3 gr	1 gr	10 gr	60 c
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☒
☒
☐
☐
☐

Fruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques

☐
☒
☒
☐
☒
☐
☐

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI
NON
OUI
OUI
OUI
OUI

OUI
OUI
NON
NON
NON
NON

NON
NON
OUI

NON
NON
NON

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

COMPOSANTS

HARICOT VERT ENTIER
POMME de TERRE en RONDELLES
TOMATE en QUARTIERS
POIVRON en FILAMENTS
THON en MIETTES au NATUREL
ANCHOIS (pièce)

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
OLIVE NOIRE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

20 gr 20 gr
50 gr 30 gr
30 gr 50 gr
20 gr 20 gr
10 gr 10 gr
1/2 1/2

2 2
1 1
1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

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

CALIBRAGES

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	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☐
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☐
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☒	Mollusques	☐

Assaisonnement en chaîne : AUCUN

N° 224

IC

NB

POTAGE ST-GERMAIN

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: ..Bo1.....

COMPOSANTS

POIS CASSES
POIREAU
CAROTTE
OIGNONS
MARGARINE
POITRINE FUMÉE
EAU

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

40 gr
10 gr
10 gr
10 gr
2,5 gr
3 gr
1/4 l

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

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

Assaisonnement
en fabrication :

SI

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	3 gr	27 gr	170 c
B				
C				

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

POTAGE CRECY

N° 225

IC

NB

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE
POIREAU
OIGNON
RIZ
MARGARINE
EAU

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

60 gr
5 gr
5 gr
5 gr
5 gr
25 cl

AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SEL

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	11 gr	80 c
B				
C				

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CREME PRINTANIERE

N° 226

IC

NB



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON

NON NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : .Bo1.....

COMPOSANTS

CREME PRINTANIERE

EAU

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

18 gr

1/4 l

1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anti. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Assaisonnement
en fabrication :

PROTEINES LIPIDES GLUCIDES CALORIES

A 1 gr 1 gr 13 gr 70 c

B

C

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 227

IC

NB

LENTILLES VINAIGRETTE

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

COMPOSANTS

LENTILLES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON HACHE

CALIBRAGES

A B C

80 gr
15 gr1
5 gr

AUCUN

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	10 gr	8 gr	140 c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

NON
NONNON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 228

IC

NB

POMME DE TERRE - CHOU ROUGE



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

OUI

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
CHOU ROUGE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

30 gr

15 gr

1

2

1/4

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

➔ Assaisonnement
en fabrication : VIN

VIN

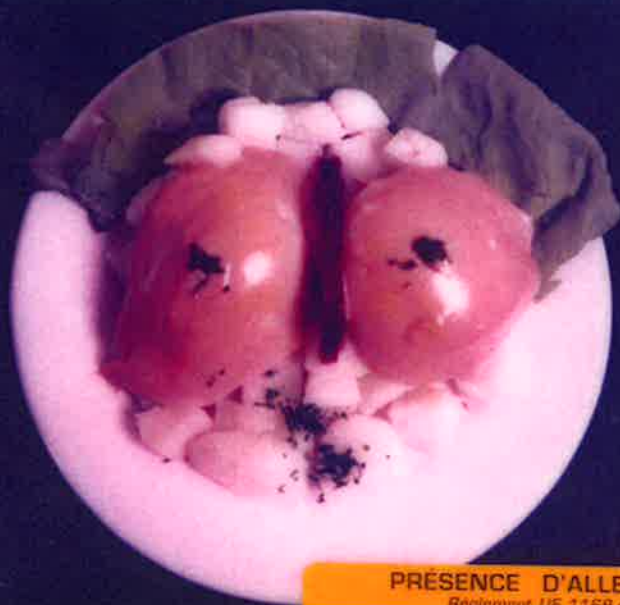
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10 gr	17 gr	170
B				
C				

A

B

C

POMME DE TERRE - OEUF

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	☐

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	20 gr	10 gr	280 c
B				
C				

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

COMPOSANTS

POMME de TERRE en DES
DEMI OEUF
SAUCE ANDALOUSE (404)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
BETTERAVE (filament)

CALIBRAGÉS

A B C

80 gr
2
20 gr1
1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

HARICOT BLANC

N° 230

IC

NB



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



OUI
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

HARICOT BLANC
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr
15 gr

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

➔ Assaisonnement
en fabrication :

SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	10 gr	8 gr	140 c
B				
C				

A

B

C

N° 231

IC

POMME DE TERRE - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	0	20 gr	90 c
B				
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
NON
NON

 NON
NON
NON

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

COMPOSANTS

 POMME de TERRE en DES
CAROTTE RAPEE

DECORATION

 SALADE (feuille)
TOMATE (rondelle)
PERSIL HACHE (pincées)

CALIBRAGES

A

B

C

 80 gr
40 gr

 1
1/2
2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N° 232

IC

NB

MACEDOINE - TOMATE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	15 gr	10 gr	190c
B				
C				

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Œufs

☒

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette..

COMPOSANTS

MACEDOINE

TOMATE en QUARTIERS (3)

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

OEUF (rondelle)

OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

70 gr

20 gr

15 gr

1

1

1/6

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 233

IC

POMME DE TERRE - THON

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

OUI

NON



OUI

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

POMME de TERRE

THON au NATUREL

MAYONNAISE (401) (liseré)

DECORATION

PERSIL HACHE (pincées)

SALADE (feuille)

TOMATE (quartiers)

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

10 gr

15 gr

2

1

2

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	16 gr	220 c
B				
C				

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 234

IC

SALADE DE POMMES DE TERRE AU SARASSON



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
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

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

COMPOSANTS

POMMES de TERRE
FROMAGE BLANC 30 %
VINAIGRE
ECHALOTE

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL ou FINES HERBES
(pincées)



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A B C

100 gr 120 gr

30 gr 35 gr

10 gr 10 gr

5 gr 5 gr

1

1

1

1

AUCUN

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	2 gr	16 gr	100 gr
B	5 gr	2 gr	19 gr	120 gr
C				

SALADE MEXICAINE



REPRESENTATION DU CALI

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Assaisonnement
en fabrication : NON

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	3 gr	16gr	110c

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anth. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
NON	NON
NON	NON
NON	OUI
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

HARICOTS ROUGES (cuits)	60 gr
POIVRONS en DES	10 gr
TOMATES en DES	20 gr
JAMBON en DES	15 gr
MAIS en GRAINS	20 gr

DECORATION

SALADE (feuille)	1
PERSIL HACHE (pincée)	1

CALIBRAGES

A B C

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N°236

IC

NB

Betterave bigarrée

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave en cube

0.400KG

Céleri branche

0.300KG

Champignon de paris

0.300KG

Jambon blanc

0.200KG

Œuf dur

5 U

Décoration :

Feuille de salade

10 U

persil

0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°237

IC

NB

Carottes râpées au fromage

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

carottes
 emmental en dés
 oignon
 mayonnaise
 vinaigrette (408)

0.900KG
 0.400KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.025L

Décoration :

Feuille de salade
 Ciboulette
 oignon

10 U
 0.050KG
 0.100KG

	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° 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° 241

IC

POIS CHICHES EN SALADE



REPRESENTATION DU CLAI

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

➔ Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	7	2	18	120
C	8	2	21	140

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

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
OUI NON
NON NON

NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

POIS CHICHE
TOMATE en quartiers
OEUF en quartier

DECORATION

SALADE CISELEE
OLIVE NOIRE
OIGNONS RONDELLES

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

80 gr 100 gr

2 3

2 3

1 1

1 1

2 2

N°242

IC

NB

Velouté d'asperge

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Velouté d'asperge boite
Crème liquide
eau

0.400KG
0.010L
2 L

Décoration :

Cerfeuil

0.050KG

	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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°243

IC

NB

Velouté poireau-pomme de terre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poireau

0.300KG

pomme de terre

0.300KG

crème liquide

0.010L

fond de volaille

0.010KG

oignon

0.100KG

beurre

0.050KG

eau

0.020L

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° 244

IC

TOAST NAPOLITAIN


 Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.


NON

NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

TOAST (pain de mie 40 gr)
TOMATE concassée
HERBE de PROVENCE (pincée)
HUILE
OIGNONS
FROMAGE RAPE (gruyère)

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

1
40 gr
2
6 gr
10 gr
10 gr

REPRESENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 Assaisonnement
en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	4	8	22	180
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 245

LENTILLES A L'ALSACIENNE


 Réutilisation
des restes
HO PC


NON	OUI
NON	OUI
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

LENTILLES CUITES
CERVELAS RONDELLES
CORNICHONS RONDELLES
OIGNONS EMINCES
VINAIGRETTE

CALIBRAGES

A	B
40 gr	60 gr
20 gr	30 gr
10 gr	15 gr
10 gr	10 gr
10 gr	10 gr

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE en QUARTIERS
PERSIL HACHE (pincée)

1	1
1	1
1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

 Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRETTE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	14 gr	11gr	200c
B	9 gr	20 gr	15gr	280c

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	☐

SALADE CHARCUTIERE

N° 246

IC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en BOL

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE (en dés)
BETTERAVES (en dés)
CERVELAS (en rondelles)
OIGNONS HACHES

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (pincée)

CALIBRAGES

A B C

40 gr
40 gr
30 gr
10 gr

3
1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit Date

NON NON
NON NON

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	5	9	10	140

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

N°247

IC

NB

Salade de semoule au saumon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

semoule

0.300KG

saumon fumé tranchette

0.200KG

crevette décortiquée

0.225KG

jus de citron

0.002L

concombre

0.250KG

aneth

0.050KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Citron cannelé

0.300KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°248

IC

NB

Salade russe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

carotte

0.300KG

pomme de terre

0.500KG

petit navet râpé

0.100KG

petit pois

0.100KG

haricot vert

0.300KG

jus de citron

0.002L

ciboulette

0.050KG

Tabasco

0.001KG

mayonnaise

0.100KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

persil

0.050KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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 CHAINE :

N°250

IC

NB

Feuilleté saumon crevette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Feuilleté saumon crevette
 Réf : 74797
 (60 p à 70 g)

10 U

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°251

IC

NB

Salade californienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Salade californienne
Boite 5/1

1.200KG

Décoration :Feuille de salade
Tomate en quartier
persil10 U
0.120KG
0.010KG

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 CHAINE :

N°252

IC

NB

Champignon à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

champignon

3 KG

citron

0.200KG

oignon

0.050KG

coriandre

0.020KG

vin blanc cuisine

0.250L

thym/laurier sachet

1U

concentré de tomate (fac)

0.100KG

piment

0.002KG

poivre mignonette

0.002KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°253

IC

NB

Soupe minestrone

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricot blanc

0.500KG

Haricot vert

0.100KG

macaroni

0.150KG

tomate

0.400KG

courgette

0.500KG

pomme de terre

0.400KG

oignon

0.250KG

feuille de sauge

2 U

huile d'olive

0.004L

sel fin

0.003KG

poivre gris moulu

0.001KG

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°254

IC

NB

Potage courgette safran

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

courgette

1 KG

pomme de terre

1KG

crème liquide

0.025L

oignon

0.500KG

bouillon de volaille

0.100KG

spigol

0.002KG

sel fin

0.003KG

poivre gris moulu

0.001KG

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°255

IC

NB

Salade de blé bressane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

blé 0.500KG
 bleu bloc 0.100KG
 tomate 0.200KG
 blanc de poulet 0.200KG
 huile de noix 0.010L
 sel fin 0.003KG
 poivre gris moulu 0.001KG

Décoration :

Feuille de salade 10 U
 Oignon rouge 0.100KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°256

IC

NB

Asperge Bayonne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Asperge B 4/4

Jambon de Bayonne

0.800KG

0.300KG

Décoration :

Feuille de salade

Quartier de tomate

10 U

0.120KG

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 CHAINE :

N°257

IC

NB

Salade de pois chiches Marrakech

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pois chiches 0.600KG
 poivron 0.100KG
 concombre 0.100KG
 oignon rouge 0.050KG
 ail 0.010KG
 tomate 0.100KG
 menthe (bouquet) 1 U
 huile d'olive 0.010L
 sel fin 0.003KG
 poivre gris moulu 0.001KG

Décoration :

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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°259

IC

NB

Taboulé libanais

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

boulgour

0.500KG

pulco citron

0.010L

tomate

1 KG

persil sachet

1 U

menthe botte

1 U

oignon blanc

0.070KG

huile d'olive

0.250L

sel fin

0.030KG

Décoration :

Feuille de salade

10 U

Citron en rondelle

10 U

Olive noire

10 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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°260

IC

NB

Salade hiver au chou

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou vert pièce
lardons
pomme golden
œuf dur seu

1 U
0.300KG
0.300KG
2 U

Décoration :

Cerfeuil botte

1 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°261

IC

NB

Crème brocoli curry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

oignon
brocoli
crème
curry
beurre
sel poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

0.100kg
0.600kg
0.030kg
0.010kg
0.030kg
PM

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°262

IC

NB

Bruschetta à la grecque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tranche de pain

10

Aubergine grillée

0.060KG

Tomate rondelle

0.040KG

Féta

0.030KG

Herbes de Provence

0.005KG

Huile d'olive

0.005 L

Ail

0.005KG

Décoration :

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°265

IC

NB

Verrine de crabe et d'agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

concombre

0.300KG

avocat

3 U

pamplemousse

0.300KG

mayonnaise

0.125KG

ciboulette

1 Botte

persil

0.050KG

crabe

0.300KG

sel

PM

poivre

PM

baie rose

PM

œuf de lump noir

0.010KG

Décoration :

Feuille de salade

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		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 CHAÎNE :

N°266

IC

NB

Salade de topinambours, pomme de terre et saucisson
à l'ail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Topinambours cubes surg

0.350KG

Pomme de terre

0.375KG

Saucisson à l'ail

0.350KG

Moutarde à l'ancienne
cerfeuil

0.125KG

0.050KG

ciboulette

1 Botte

sel

PM

poivre

PM

Décoration :

Feuille de salade

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°267

IC

NB

Cassolette boudin blanc forestière

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Boudin blanc

1.600KG

Fond de veau

0.500KG

Crème liquide

0.005 L

porto

0.003 L

échalote

0.125KG

mélange champignon
forestier

0.250KG

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 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 :

N°269

IC

NB

Velouté de carottes, coco citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

carottes
pomme de terre
lait de coco
citron vert (zestes)

1 KG
0.500KG
0.500L
1 Piece

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°270

IC

NB

Rillette saumon/avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

avocat

saumon

saumon fumé

jus de citron

crème liquide

ciboulette

sel/poivre

5 U

0.400KG

0.100KG

0.050L

0.020L

1 Botte

PM

Décoration :

roquette

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°271

IC

NB

Choux fleurs à la bretonne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable
Des restes

H. O P.C

Composition pour portion :

Composants :

Choux fleurs
Crevette

Calibre
A

1.300KG
0.200KG

Calibre
B

Décoration :

Tomate
Persil

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°272

IC

NB

Salade de pamplemousse aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :pamplemousse
crevette décortiquée0.800KG
0.500KGDécoration :Menthe
Quartier de tomate
Surimi râpé

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°273

IC

NB

Salade riz paysanne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Riz sauvage 0.500KG
 Oignons grelots 0.080KG
 Poivron vert 0.100KG
 Poivron rouge 0.100KG
 concombre 0.200KG
 tomate 0.300KG
 menthe botte 1U

Décoration :

Yaourt 0.125KG
 Tabasco 0.002L
 Jus de citron 0.020L
 Huile d'olive 0.040L

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°274

IC

NB

Concombre scandinave

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

concombre
filet anchois marinés
échalotes
persil

1 KG
0.200KG
0.030KG
0.010KG

Décoration :

Olive noire

0.005KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°275

IC

NB 10

Crème d'artichauts

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Fond d'artichaut surg

1.5kg

Ail

0.005kg

Huile d'olive

0.003L

Sel

0.003kg

Oignons

0.2kg

Beurre

0.25kg

Bouillon volaille

0.1kg

Poivre

0.003kg

Pomme de terre gt

1kg

Crème liquide

0.25L

eau

2.5L

Décoration :

Persil sachet

1u

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°276

IC

NB10

Crème brocolis curry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Brocolis

1.5 kg

Pomme de terre GT

1kg

Crème liquide

0.5kg

Curry

0.015kg

Sel

0.003kg

poivre

0.003kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°277

IC

NB 10

Champignons de Paris à la lombarde

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Champignon de Paris

1.6kg

Piment antillais

0.01kg

Ail

0.05kg

Persil sachet

0.5 u

Huile d'olive

0.05L

Sel

0.003kg

Poivre

0.003kg

Pulco citron

0.02L

Roquette

0.5kg

Vinaigre balsamique

0.03L

miel

0.06kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°278

IC

NB 10

Roulé jambon olive

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Jambon tr
Fromage frais
Olive verte

10 tr
0.5kg
0.15kg

Décoration :

Feuille de salade
Quartier de tomate

10 f
10 unit

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 CHAÎNE :

N°279

IC

NB 10

Sprats tartine de beurre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Sprats
Pain bio
Beurre

0.4kg
10 tr
0.05kg

Décoration :

Feuille de salade
Quartier de tomate (en
saison)

5feuilles
10 u

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°280

IC

NB 10

Potage pistou

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

- Soupe Pistou huile d'olive 1,125 kg (12.5 L - 50R)
- Knorr supérieur
- Référence : **74428**
- Origine : **France**

Eau

0.225kg

2.5 L

Décoration :

Feuille de cerfeuil

10 u

	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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°281

IC

NB

Salade de kasha

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

kasha
Poivron
tomate
mais
olives
ciboulette
vinaigrette

Calibre

A

0.800kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.050kg
Pm
20cl

Calibre

B

Décoration :

Ciboulette
Salade feuille
olive

Pm
10
10p

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°282

IC

NB 10

Bouchée landaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Farine

0.2kg

Œuf

4 p

Levure

1 sach

Ail

2 gous

Cardamone

2 caps

Moutarde à l'ancienne

2 c à s

Rillette de canard

0.36 kg

Sel/poivre

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°283

IC

NB10

Crème d'ail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Gousse d'ail
Crème liquide
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

30 unit
80 cl
PM

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°284

IC

NB10

Velouté céleris courgette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Céleris branche
 Courgette
 Bouillon de volaille
 Eau
 Tomate
 Oignons
 Gousses d'ail
 Coriandre
 Sel/poivre

Décoration :

Calibre

A

0.6kg
 2kg
 0.1kg
 2L
 0.4kg
 0.3kg
 0.03kg
 1/2bot
 pm

Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°285

IC

NB10

Tartine atlantique

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tranche de pain complet
 Filet d'haddock
 Lait (pour cuisson)
 Fromage blanc
 Crème fraîche
 Moutarde à l'ancienne
 poivre

10 t
 0.5kg
 ½ l
 0.3kg
 0.1kg
 0.08kg
 pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°286

IC

NB10

Salade tomate fêta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tomate

1kg

Fêta

0.5kg

Huile d'olive

0.05kg

Vinaigre

0.03kg

basilic

0.04kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°289

IC

NB10

Wrap houmous avocats

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Wrap
 Houmous
 Avocats
 Carottes
 Batavia
 Citron(pour jus)
 Huile d'olive

10 u
 0.7kg
 5 unit
 0.3kg
 2 unit
 1 unit
 pm

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°290

IC

NB10

Soupe tofu chinoise nooba

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ail 0.01kg
 Coriandre fraîche 0.015kg
 Gingembre frais 0.025kg
 Huile colza 0.1l
 Mélange épice tandoori 0.004kg
 Oignon blanc botte 0.07kg
 Maïzena 0.035kg
 Poivre blanc Pm
 Sauce soja 0.005l
 Sel fin 0.003kg
 Sucre poudre 0.015kg
 Tofu nature 0.25kg
 Vinaigre d'alcool blanc 0.007l

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°291

IC

NB 10

Soupe d'haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Huile d'olive

0.1L

Ail

0.05kg

Oignons

1kg

Haricots blancs

0.8kg

Céleri branche

0.2kg

Laurier

2 f

Crème liquide

0.25l

Eau

3L

Sel/poivre

pm

Citron

1U

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

	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	x	Mollusque		

N°292

IC

NB10

Achards de légumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

0.2kg

Chou blanc

0.2kg

Chouchou (christophine)

0.2kg

Haricots verts

0.2kg

Oignons

0.08kg

Gingembre

0.025kg

Curcuma poudre

1cac

Vinaigre

2cas

Huile

Pm

Sel

Pm

Gousses d'ail

2unit

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°293

IC

NB10

Salade de lentilles chorizo artichauts féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Lentilles 0.5kg
 Cœur d'artichauts 8unit
 Tomate 2unit
 Coriandre fraîche ¼ bot
 Huile de noix 2cas
 Chorizo .25kg
 Féta 0.2kg
 Gousse d'ail 2 unit
 Vinaigre 2cas
 Huile d'olive 2cas
 Sel/poivre Pm
 Moutarde 1cac

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		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°294

IC

NB10

Salade méditerranéenne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Salade batavia

1unit

Tomate cerise coupée

0.25kg

Jambon sec

0.2kg

Olive noire

0.1kg

Pignons de pins grillés

0.05kg

Concombre en petit dés

0.5kg

Parmesan copeaux

0.2kg

Vinaigre balsamique

3cas

Huile d'olive

3cas

Sel/poivre

pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°295

IC

NB10

Tarte fine du berger

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâte feuilletée

Moutarde à l'ancienne

Fromage à tartiner

Courgette

Parmesan

Huile d'olive

sel

2unit

6cas

6cas

1kg

0.2kg

Pm

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°296

IC

NB10

Crumble Niçois

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aubergine

0.4kg

Courgette

0.3kg

Poivron rouge

0.2kg

Tomate

0.2kg

Gousse d'ail

2unit

Oignon

0.2kg

Chèvre frais

0.25kg

Crème liquide

20cl

Thym

4brins

Romarin

4brins

Farine

0.2kg

Beurre

0.1kg

Jaune d'œuf

1unit

Huile d'olive

Pm

Sel/poivre

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°297

IC

NB10

Pancetta bresaola

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pancetta bresaola

0.7kg

Décoration :

Feuille de salade
Cornichon
Oignon blanc

10feuille
10unit
10unit

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°298

IC

NB10

Pissaladière

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâte à pain

0.7kg

Oignon

1.5kg

Anchois à l'huile

0.5kg

Olive noire

0.1kg

Sucre en poudre

4 cas

Herbe de Provence

Pm

Poivre

Pm

Huile d'olive

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°299

IC

NB10

Salade ceviche

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Batavia

Avocat

Citron vert

Coriandre moulu

Crevette decort

Echalote

Huile d'olive

Epice mexicain

Moutarde forte

Tomate fraiche

Sel fin

0.1kg

0.15kg

0.005kg

0.25kg

0.01kg

0.05L

0.002kg

0.05kg

0.5kg

0.003kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N° 300

IC

NB 10

Tarte méditerranéenne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Fond de tarte brisé

2 u

Tomate concassée

¼ bte

Courgette

0.3kg

Poivron rouge

0.1kg

Poivron vert

0.1kg

Poivron jaune

0.1kg

Oignons

0.2kg

Huile d'olive

Pm

Moutarde

0.1kg

Basilic

1/4bot

Ciboulette

1/4bot

Sel/poivre

pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

FRIAND - ANCHOIS



Réutilisation des restes

H.O.

PC.

↓

↓

(

OUI

(

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette...

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE
 ANCHOIS (pièce)
 SAUCE MORNAY

DECORATION

CALIBRAGES		
A	B	C
70 gr		
1,5		
1 cl		

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10gr	25 gr	25 gr	370c
B				
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

Sanipousse

www.sanipousse.com

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

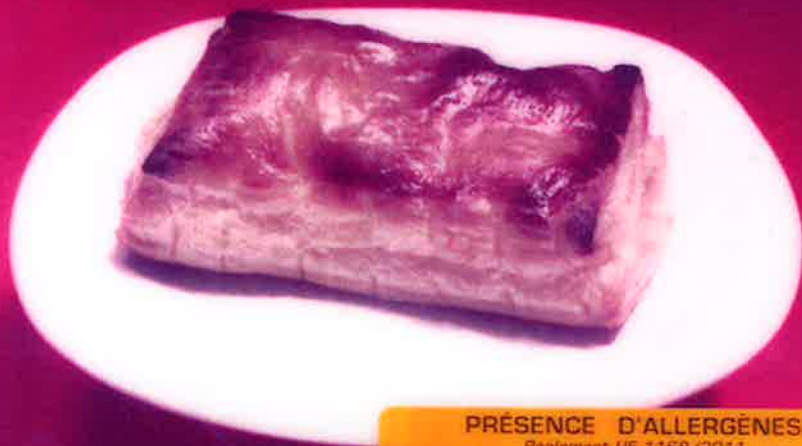
AUCUN

N° 302

IC

NB

FRIAND AU FROMAGE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten ☒
Crustacés ☐
Œufs ☐
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☒

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☐
Sésame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☐
Lupin ☐
Mollusques ☐

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	7 gr	160 c
B				
C				

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

FRIAND au FROMAGE

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

70 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 303

IC

NB

FRIAND A LA VIANDE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

FRIAND à la VIANDE (pièce)

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	15 gr	5 gr	180c
B				
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 ☐

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 304

IC

NB

GOUGERE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

(OUI (

NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE A CHOUX

SAUCE MORNAY

DECORATION

GRUYERE RAPE

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

5 cl.

1 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	20 gr	20gr	280 c
B				
C				

Gluten ☒
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☐
Sésame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☐
Lupin ☐
Mollusques ☐

OUI

NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 305

IC

NB

GRATINEE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NON
NON
NONNON
NON
NON
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: 1 Bol sur
grande assiette

COMPOSANTS

EAU
OIGNONS
VIN BLANC
MARGARINE

CALIBRAGES

A B C

1/4 l
50 gr
5 cl
25 gr

DECORATION

CROUTONS de PAIN (pièce)
FROMAGE RAPE2
10 gr

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	23gr	13 gr	320 c
B				
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
LaitFruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques

N° 306

IC

NB

QUICHE LORRAINE

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
H.O. P.C.

(NON
(NON
(OUI NON
(NON
(NON
(NON
(NON
(NON

Composition pour .x portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

Cercle Ø 30

PÂTE à FONCER

LARD

GRUYERE

LAIT

CRÈME FRAICHE

OEUF ENTIER (pièce)

SAUCE D'OEUF (pièce)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
10 portions	8 portions	
400 gr	400 gr	
80 gr	80 gr	
80 gr	80 gr	
1/4 l.	1/4 l.	
25 gr	25 gr	
2	2	
2	2	

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9g	30gr	18gr	380c
B	11gr	36gr	22gr	460c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 307

IC

NB

TARTE AU FROMAGE

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 ☐

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	18 gr	15 gr	250c
B				
C				

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

NON
NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

FOND de TARTELETTE
SAUCE MORNAY

DECORATION

MIMOLETTE (filament)

CALIBRAGES

A

B

C

1

4 cl

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 308

IC

NB

TARTE FLAMANDE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	16 gr	25gr	270c
B				
C				

Gluten ☒
 Crustacés ☐
 Oeufs ☒
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☒

Fruits à coque ☒
 Céleri ☐
 Moutarde ☐
 Sésame ☐
 Anh. sulfureux, sulfites ☒
 Lupin ☐
 Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



{
{ OUI
{



NON
NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE
POIREAU HACHE
SAUCE BECHAMEL

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

75 gr

1 cl

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 309

IC

NB

TARTE A L'OIGNON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	15gr	220 c
B				
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
NON

OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

FOND de TARTELETTE
SAUCE MORNAY
OIGNON

DECORATION

ROUELLE d'OIGNON FRIT

CALIBRAGES

A

B

C

1
4 cl
10 gr

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 310

IC

NB

TOURTE SAVOYARDE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	36 gr	38 gr	520 c
B				
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques

Réutilisation
des restes
HO. PC.

OUI



NON

OUI

OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE

EPAULE D.D. en TRANCHES

BECHAMEL

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

100 gr

20 gr

4 cl

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

TERRINE JAMBON-CHAMPIGNONS
 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1. portion
Présentation en :
COMPOSANTS

JAMBON D.D.
CHAMPIGNONS HOTEL
GELEE
PERSIL

CALIBRAGES

A B C

350 G
350 G
1 L
200 G

DECORATION

FEUILLE SALADE

1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
 Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 ➔ Assaisonnement
en fabrication : **AUCUN**

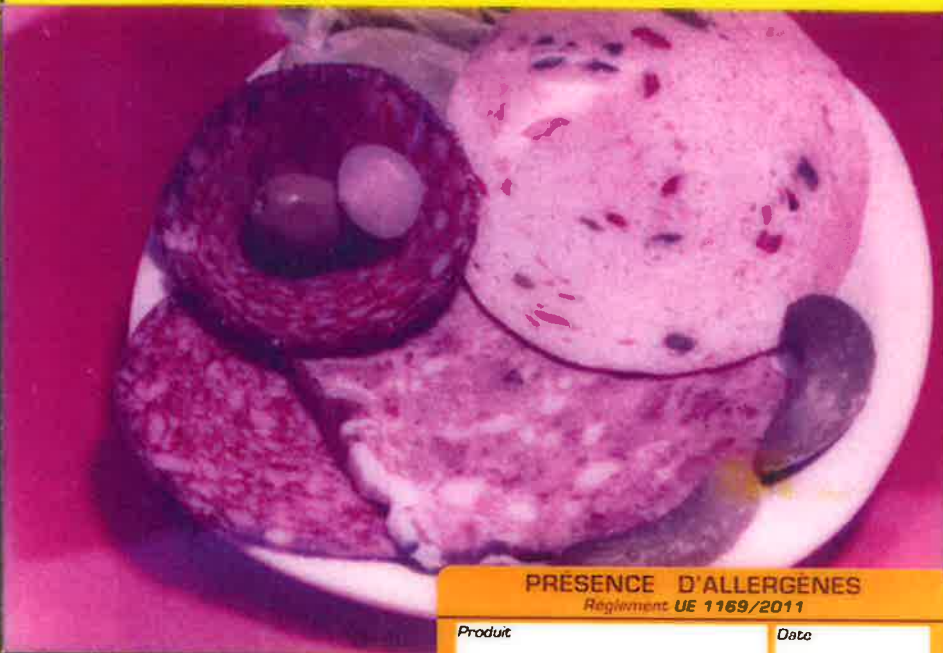
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	13	12	06	160
B				
C				

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

 ➔ 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° 315

CERVELAS PERSILLADE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	17 gr	0 gr	170c
B	5 gr	22 gr	0 gr	220c
C	6 gr	22 gr	0 gr	230c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☒

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☒

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☒

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONNON
NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CERCELAS en RONDELLES
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A B C

30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
---	---	---

AUCUN

N° 316

CERVELAS - CELERI - CAROTTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	17 gr	6 gr	200c
B	5 gr	22 gr	7 gr	250c
C	5 gr	22 gr	9 gr	260c

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☒

Fruits à coque ☐
Céleri ☒
Moutarde ☒
Sesame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☒
Lupin ☐
Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON
NON
NON



OUI
NON
NON
NON

NON
NON

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Ravier

COMPOSANTS

CERVELAS COUPE
CELERI RAVE
CAROTTE RAPEE
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr	40 gr	40 gr
40 gr	50 gr	60 gr
20 gr	20 gr	30 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1
2

1
2

1
2

N°317

IC

NB 10

Giromonade et chiquetaille de morue.

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Morue salée et séchée

Piment, ail, oignons

Cives, persil

Citron vert

Sel et poivre

Huile

Giraumon

Piment, curcuma, ail

Oignon

Décoration :Calibre

A

0.250kg

PM

PM

PM

PM

PM

3kg

PM

PM

Calibre

B

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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° 318

GALANTINE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6gr	8 gr	0 gr	100c
B	8gr	10 gr	0 gr	130c
C	10gr	12 gr	0 gr	150c

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☐
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☐
Sésame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☐
Lupin ☐
Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON



NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

GALANTINE

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON EVENTAIL (pièce)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

1

1

1

1

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 319

JAMBON BLANC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12 gr	12 gr	0 gr	160 c
B	16 gr	16 gr	0 gr	210 c
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
LaitFruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
MollusquesRéutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Grande
Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D.

DECORATION

SALADE (feuille)

CORNICHON en EVENTAIL
(pièce)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE

CALIBRAGES

A B C

60 gr

80 gr

1

1

2

2

AUCUN

N° 320

IC

CORNET DE JAMBON

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7gr	24 gr	5gr	270c
B	10gr	30 gr	7gr	340c
C				

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☒

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

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D. en TRANCHE

MACEDOINE

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (rondelle)

MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

40 gr

60 gr

10 gr

15 gr

1

1

1

1

10 gr

10 gr

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 321

IC

JAMBON - MACEDOINE - THON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON NON

NON OUI

OUI NON

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D. en TRANCHE

MACEDOINE

THON en MIETTES au NATUREL

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

OEUF (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

30 gr 40 gr

40 gr 60 gr

5 gr 10 gr

10 gr 15 gr

1 1

1/2 1/2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

M

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	15 gr	5 gr	190c
B	12 gr	22 gr	7 gr	280c
C				

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Oeufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques



JAMBON CRU DE PAYS

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	15 gr	-	160c
B	9 gr	24 gr	-	260c
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.

OUI



NON

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Grande Assiette

COMPOSANTS

JAMBON BAYONNE DESOSSE

DECORATION

CORNICHONS (1/2 pièce)

BEURRE

SALADE (feuille)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

30 gr

60 gr

1

2

8 gr

8 gr

1

1

MORTADELLE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	0	130 c
B	14 gr	15 gr	0	190 c
C				

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☐

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☒

Fruits à coque

☐

Celeri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON



NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MORTADELLE (2 tranches)

DECORATION

SALADE (feuille)

CORNICHON en 3 (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

60 gr

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 324

MUSEAU

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

COMPOSANTS

MUSEAU en TRANCHE
SAUCE PERSILLADE (410)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON (rouelles)

CALIBRAGES

A B C

30 gr	40 gr	50 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
3	3	3

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

S/

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	10 gr	0	120c
B	8 gr	15 gr	0	170c
C	10 gr	18 gr	0	200c

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

N° 325

JC

PATE DE CAMPAGNE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON



NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE DE CAMPAGNE

DECORATION

SALADE (feuille)
GELEE (liseré)

CALIBRAGES

A B C

30 gr 40 gr 50 gr

1 1 1
1 1 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

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

PATE DE CANARD



Réutilisation des restes	
H.O.	P.C.
↓	↓
NON	NON
NON	NON
NON	OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

PATE de CANARD

DECORATION

SALADE (feuille)
ORANGE (demi-rondelle)
GELEE (liseré)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	40 gr	
1	1	
2	2	
1	1	
AUCUN		

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	10 gr	0	110c
B	7 gr	14 gr	0	150c
C				

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	☐		☐

PATE EN CROUTE



Réutilisation des restes

H.O.	P.C.
NON	NON
NON	NON
OUI	NON
OUI	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE en CROUTE

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON en EVENTAIL
OIGNONS au VINAIGRE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES		
A	B	C
45 gr	90 gr	
1	1	
1	1	
3	3	

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	☐

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	12 gr	5 gr	150c
B	10 gr	24 gr	10 gr	300c
C				

PATE FERMIER



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

Gluten ☒
Crustacés ☐
Oeufs ☐
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

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE FERMIER

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (pièce)



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

1

1

1

PATE DE FOIE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

Gluten
Crustacés
Oeufs
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

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE de FOIE

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (demi)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

2

2

2

PATE PANACHE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	16 gr	0	160 c
B	5 gr	20 gr	0	200 c
C	6 gr	24 gr	0	240 c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

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

OUI

NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE PANACHE

DECORATION

SALADE (feuille)

DEMI CORNICHON EVENTAIL

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

50 gr

60 gr

1

1

1

2

2

2

N° 331

PATE DE TETE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

PATE de TETE en TRANCHE

CALIBRAGES

A B C

30 gr

40 gr

50 gr

DECORATION

SALADE (feuille)

1

1

1

OIGNON (rouelle)

3

3

3

PERSIL (pincée)

1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	3 gr	0	50 c
B	8 gr	4 gr	0	70 c
C	10 gr	5 gr	0	90 c

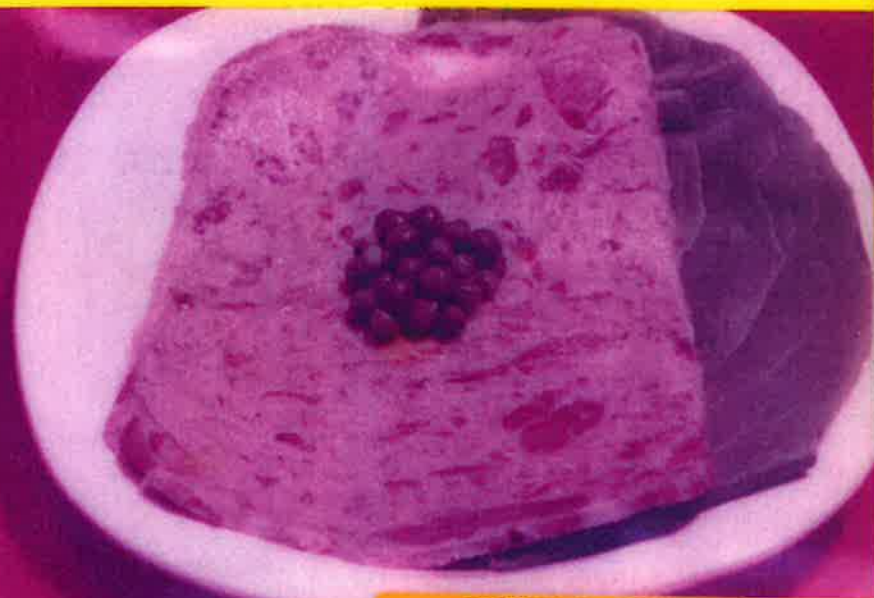
 Gluten
 Crustacés
 Oeufs
 Poissons
 Arachides
 Soja
 Lait

 Fruits à coque
 Céleri
 Moutarde
 Sésame
 Anh. sulfureux, sulfites
 Lupin
 Mollusques

 NON
 NON
 NON

 NON
 NON
 NON

RILLETES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	12 gr	0	140c
B	8 gr	17 gr	0	190c
C	10 gr	22 gr	0	240c

Gluten
Crustacés
Oeufs
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
OUI

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

RILLETES

DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRE VERT

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1 1 gr	1 1 gr	1 1 gr

ROULADE ALSACIENNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16 gr	2 gr	180c
B	8 gr	16 gr	3 gr	190c
C	10 gr	25 gr	4 gr	280c

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☒

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 NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D.
CELERI RAVE
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE
PERSIL HACHE (pincée)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
30 gr	40 gr	60 gr
10 gr	10 gr	15 gr
1	1	1
1/6	1/6	1/6
2	2	2

N° 334

ROULADE BRIARDE

PRÉSENCE D'ALLERGENES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9 gr	0	110c
B	8 gr	12 gr	0	140c
C	10 gr	15 gr	0	180c

Gluten
Crustacés
Oeufs
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

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

ROULADE BRIARDE (2 tranches)

DECORATION

SALADE (feuille)

CORNICHON (pièce)
en EVENTAIL

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

1

1

1

AUCUN

SAUCISSON A L'AIL

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓

NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

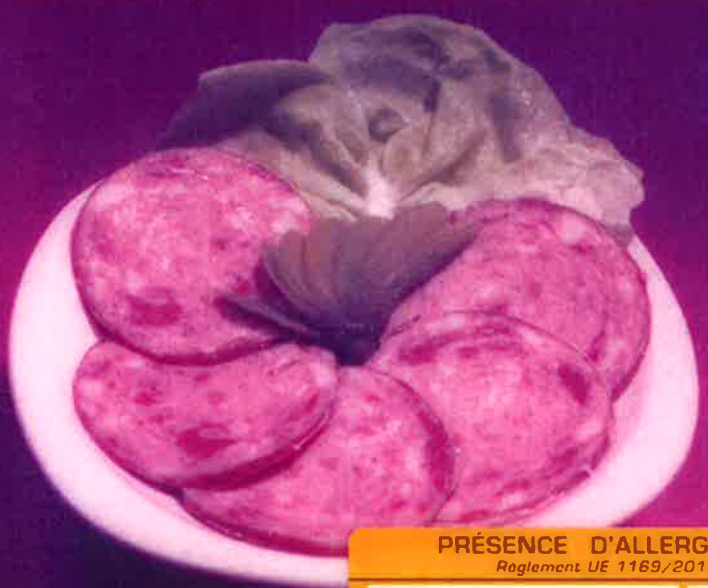
SAUCISSON

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	60 gr
1	1	1
1	1	1



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	9gr	0	110c
B	8 gr	12gr	0	140c
C	12 gr	18gr	0	210c

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☐
Poissons	☐	Sesame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☐
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

NON NON
OUI NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SAUCISSON SEC

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

SAUCISSON SEC 6 tranches
Arles PB

DECORATION

SALADE (feuille)

OIGNON VINAIGRE (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

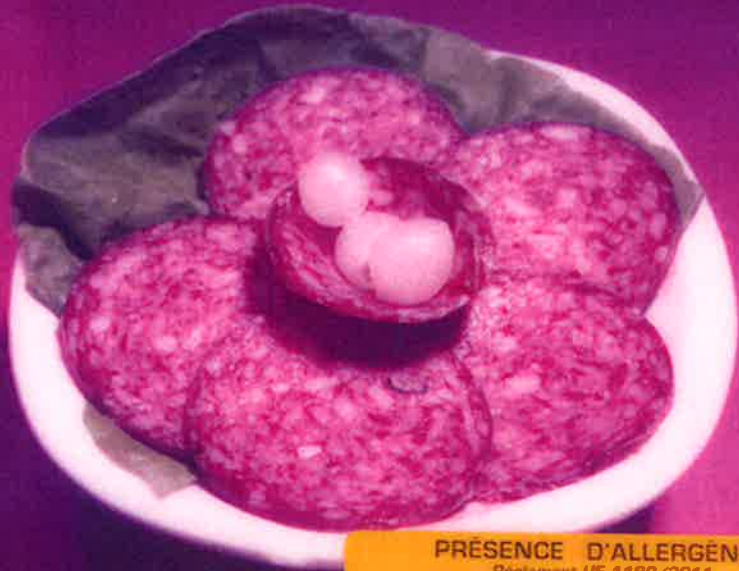
1

3

3

3

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	15 gr	0	170c
B	10 gr	20 gr	0	220c
C	13 gr	25 gr	0	280c

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☐

Moutarde

☐

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☐

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐

N° 339

IC

TERRINE DE LAPEREAU



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	10 gr	0	110 c
B	5 gr	14 gr	0	150 c
C	6 gr	18 gr	0	190 c

Gluten ☒

Crustacés ☐

Oeufs ☐

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

OUI NON

NON OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

TERRINE de LAPEREAU

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE VERTE (pièce)

GELEE (liseré)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
30, gr	40 gr	50 gr
1	1	1
2	2	2
1	1	1

N° 340

IC

TERRINE DE SANGLIER



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	14 gr	0	150 g
B	6 gr	18 gr	0	190 g
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

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

TERRINE de SANGLIER

DECORATION

SALADE (feuille)

1

1

CORNICHON EVENTAIL (pièce)

1

1

GELEE (liseré)

1

1

CALIBRAGES

A

B

C

40 gr

50 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 341

IC

OEUF - ANCHOIS

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON	OUI
OUI	NON
NON	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
DEMI ANCHOIS
MAYONNAISE (401) liseré

CALIBRAGES

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

2	3	
2	3	
10 gr	10 gr	

DECORATION

SALADE (feuille)
CAROTTE RAPEE (pincée)
OLIVE (1/6)

1	1	
1	1	
2	2	

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

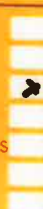
→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	18 gr	0	200 c
B	12 gr	21 gr	0	240 c
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait



Fruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques



OEUF BICOLORE

N° 342

IC



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	26 gr	0	260c
B	9 gr	39 gr	0	390c
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

NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF

POIVRON

LOSANGE de TOMATE ou
POIVRON ROUGE

SAUCE ANDALOUSE (404)

SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)

MIMOSA (pincée)

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

1

1

1

1

10 gr

15 gr

10 gr

15 gr

1

1

1

1

1

1



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

OEUF PALMIER



Réutilisation des restes	
HQ.	P.C.
NON	OUI
OUI	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

- COMPOSANTS
- OEUF en RONDELLE
 - PALMIER en BATONNETS
 - MAYONNAISE (401) liseré

- DECORATION
- SALADE (feuille)
 - TOMATE (quartier)
 - PERSIL (bouquet)

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGES		
A	B	C
1	1,5	
20 gr	30 gr	
10 gr	10 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

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	☐

➡ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	16gr	2 gr	180c
B	9 gr	19gr	3 gr	220c
C				

N° 344

IC

OEUF EN GELEE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	10 gr	0	130c
B				
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



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

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

EPAULE D.D.

OEUF POCHE (pièce)

GELEE

DECORATION

SALADE (feuille)

POIVRON (rouelle)

CAROTTE (dés)

CALIBRAGES

A

B

C

20 gr

1

5 cl

1

1

2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 345

IC

OEUF - MACHE

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

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MACHE
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

A B C

2	2	2
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	20 gr

DECORATION

BETTERAVE (filament)
PAPRIKA (pincée)

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	21 gr	0	220c
B	6 gr	21 gr	0	220c
C	9 gr	29 gr	0	300c

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
LaitFruits à coque
Celeri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques

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	3	
20 gr	30 gr	

1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 347

IC

OEUF MIMOSA



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	20 gr	0	210c
B	9 gr	30 gr	0	310c
C				

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☒
Sesame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☐
Lupin ☐
Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON



OUI
NON

NON
NON
NON
OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CAPRES (pièce)
MIMOSA



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

2
15 gr

3
20 gr

1
2
5 gr

1
3
5 gr

PLAN DE MAIS DOUX


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1. portion
Présentation en :

COMPOSANTS

MAIS
 OEUFS
 CREME FRAICHE
 NOIX DE MUSCADE
 CIBOULETTE (cuil.café)
 BEURRE

DECORATION

SALADE VERTE (1feuille)
 RONDELLES DE TOMATE
 OLIVES NOIRES

CALIBRAGES

A B C

1,5 E
 50
 2,5 KG
 50 G
 50 G
 250 G

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 ➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

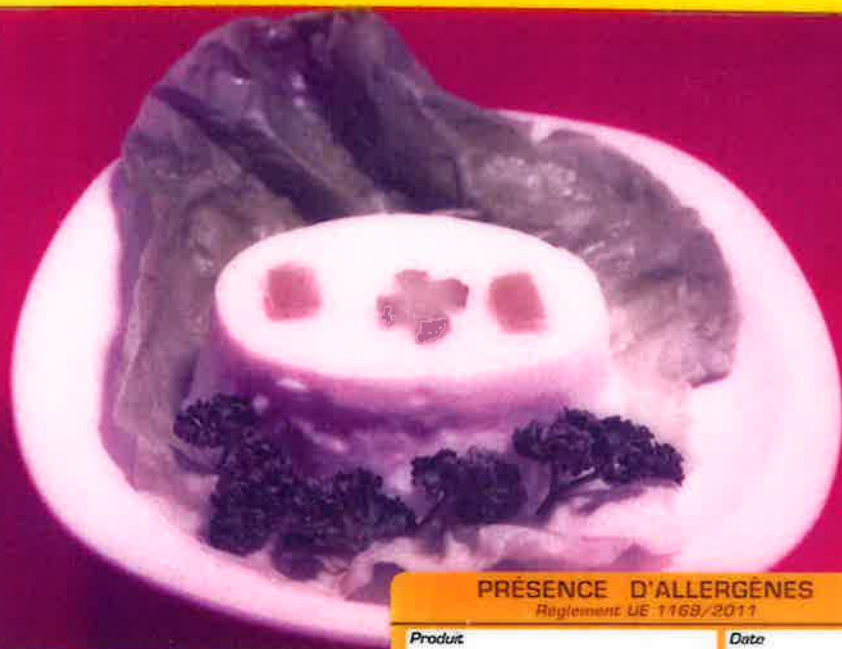
Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☐
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☐
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☒	Mollusques	☐

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 349

IC

OEUF RAVIGOTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SAUCE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	26 gr	0	260c
B				
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



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

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF MOLLET

1

PERSIL BOUQUET

4

SAUCE REMOULADE (402)

20 gr

GELEE

3 cl

DECORATION

SALADE (feuille)

1

CORNICHON CANNELE (rondelle)

1

POIVRON CARRE

2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

N° 350

IC

NB

OEUF A LA RusSE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	16 gr	5 gr	200c
B	8 gr	21 gr	8 gr	260c
C				

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

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



OUI

OUI

NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

OEUF en QUARTIERS (pièce)

MACEDOINE

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE NOIRE (pièce)

CALIBRAGES

A

B

C

1

40 gr

10 gr

1

60 gr

15 gr

1

1

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 351

IC

OEUF - SOJA


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



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en Assiette

COMPOSANTS

OEUF

1/2

1

SOJA BLANCHI

40 gr

40 gr

MAYONNAISE (401)

15 gr

15 gr

SPIGOL-RIZ d'OR (pincée)

1

1

DECORATION

SALADE (feuille)

1

1

TOMATE (quartier)

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

 Assaisonnement
 en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	18 gr	2 gr	190 c
B	8 gr	21 gr	2 gr	230 c
C				

OEUF - SARDINE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

MA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	13 gr	0	160c
B	14 gr	22 gr	0	260c
C				

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☒

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



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF

SARDINE MIXEE (pièce)

TOMATE (quartier)

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pièce)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A B C

2	3	
1/2	3/4	
1/2	1/2	
5 gr	10 gr	

1	1	
1	1	

PLAN DE COURGETTES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8	2	10	210
B				
C				

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1. portion
Présentation en :

COMPOSANTS

COURGETTES

OEUFS

HUILE (arachide)

CREME FRAICHE

BEURRE

COULIS DE TOMATE

OIGNONS

JUS DE VEAU

CONCENTRE DE TOMATES

DECORATION

PERSIL HACHE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

1 KG

6 U.

20 CL

10 CL

100 G

OEUF TARTARE - CAROTTE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	21 gr	3 gr	250 c
B	9 gr	29 gr	3 gr	310 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

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF

CAROTTE RAPEE

SAUCE TARTARE (405)

DECORATION

PERSIL (bouquet)

CORNICHON (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

30 gr

30 gr

15 gr

20 gr

2

2

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 355

IC

NB

OEUF - THON

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	12 gr	3 gr	160c
B	11 gr	16 gr	4 gr	210c
C				

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☒

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

OUI

NON

OUI

NON



OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

OEUF en RONDELLES (pièce)
THON en MIETTES au NATUREL
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A B C

1
10 gr
20 gr
5 gr

1
20 gr
30 gr
10 gr

1
1
1

1
1
1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 356

IC

OEUF - TOMATE


PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
 Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 → Assaisonnement
 en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18 gr	2 gr	180c
B	6 gr	21 gr	2 gr	220c
C				

 Gluten ☐
 Crustacés ☐
 Oeufs ☒
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☐

 Fruits à coque ☐
 Celeri ☐
 Moutarde ☒
 Sésame ☐
 Anh. sulfureux, sulfites ☒
 Lupin ☐
 Mollusques ☐

 Réutilisation
 des restes
 H.O. P.C.

 NON
 NON
 NON

 OUI
 NON
 NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

 OEUF
 DEMI TOMATE
 MAYONNAISE (401)

DECORATION

 SALADE CISELEE (feuille)
 OLIVE
 CORNICHON (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

1/2	1	
60 gr	60 gr	
15 gr	15 gr	

1	1	
1/6	1/6	
1	1	

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

MACEDOINE - OEUF

N° 357

IC

NB



Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	18gr	8gr	210c
B	3 gr	23gr	10gr	260c
C	3 gr	28gr	12gr	320c

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 PC



NON

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MACEDOINE

OEUF (quartier)

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

TOMATE (dès)

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
3	3	3
15 gr	20 gr	25 gr
1	1	1
3	3	3
2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CRABE PARCI A LA MARTINICAISE


 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

CHAIR DE CRABE SURGELEE
 BOUQUET DE PERSIL
 CIBOULETTE (botte)
 ECHALOTTES
 BEURRE
 AIL
 PIMENTS ROUGES
 PAIN DE MIE
 LAIT
 JAMBON CUIT
 OEUFS
 RHUM BLANC
 CHAPELURE

DECORATION

PETITS PIMENTS ROUGES
 CITRON VERT
 LAITUE

CALIBRAGES

A B C

4,5 K
 06
 04
 3 K
 6 K
 500 G
 06
 8 K
 6L
 6 K
 12
 10 CL
 2 K

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

COQUILLE DE THON



PRÉSENCE D'ALLERGENES Règlement UE 1189/2011

Produit _____ Date _____

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

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	22 gr	5 gr	250c
B	10 gr	28 gr	8 gr	320c
C				

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Coquille
St. Jacques sur assiette

COMPOSANTS

THON en MIETTES au NATUREL
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
CITRON (1/2 rondelle)
MAYONNAISE (401) (liseré)

CALIBRAGES

A B C

20 gr 30 gr
40 gr 60 gr
10 gr 15 gr

1 1
1 1
2 2
10gr 10 gr

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CREVETTES GRISES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	6 gr	0gr	90c
B	10 gr	6 gr	0gr	100c
C	12 gr	6 gr	0gr	110c

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
OUI



NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CREVETTES GRISES
BEURRE 8 gr

DECORATION

CALIBRAGES

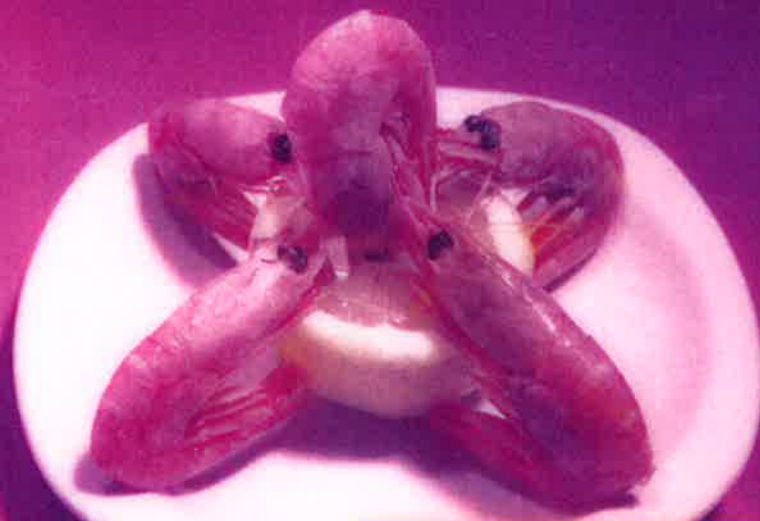
A	B	C
50 gr 1	60 gr 1	80 gr 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

N° 363

CREVETTES ROSES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	0 gr	0gr	40 c
B				
C				

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☒

Céleri

☐

Œufs

☐

Moutarde

☐

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☐

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON



NON

OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CREVETTES ROSES
(minimum 5)

DECORATION

CITRON



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

1/2

AUCUN

N° 364

IC

FILET DE HARENG

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

V

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	13gr	16gr	200c
B	9 gr	16gr	16gr	250c
C				

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

NON

OUI

NON



NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

FILET de HARENG MARINÉ
POMME de TERRE en DES
OIGNON en ROUELLE
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
CAROTTE (rondelles)

CALIBRAGES

A B C

20 gr 40 gr
80 gr 30 gr
4 4
15 gr 15 gr

1 1
1 1
2 2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 365

IC

NB

FILET DE POISSON - MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8gr	20gr	0gr	210c
B	10gr	20gr	0gr	220c
C	12gr	25gr	0gr	270c

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moultarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Melligence



Melligence



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

NON



OUI

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

FILET de POISSON
MOYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (rondelle)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

40gr

50gr

60 gr

20gr

20gr

25 gr

1

1

1

1

1

1

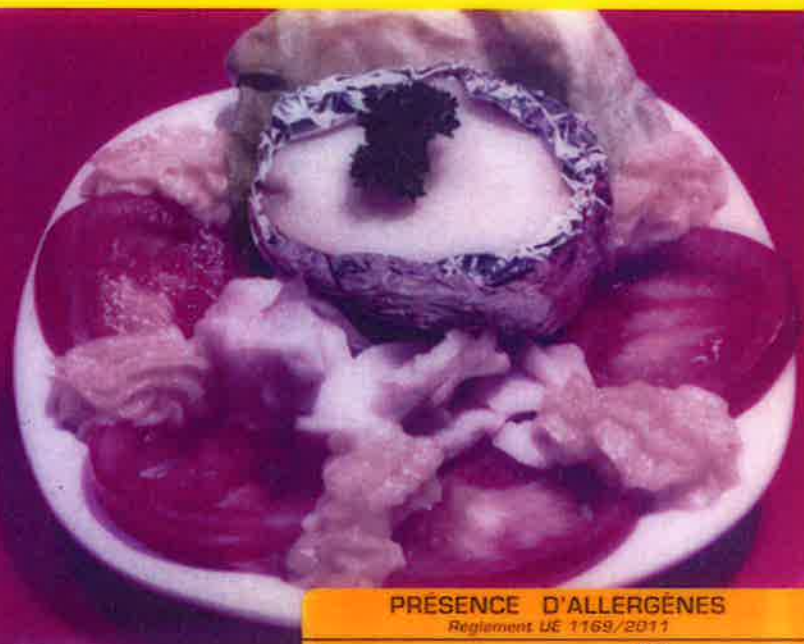
1/2

1/2

1/2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : ALLIUM

FILET DE POISSON - TOMATE - POMME DE TERRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5gr	15 gr	14 gr	210c
B	7gr	20 gr	14 gr	270c
C	9gr	25gr	14gr	320c

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
NONOUI
NON
NONComposition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

FILET de POISSON
TOMATE en RONDELLES (4)
1/2 POMME de TERRE en
ROBE d'ARGENT

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)
MAYONNAISE (401)

CALIBRAGES

A	B	C
20 gr	30 gr	40 gr
40 gr	40 gr	50 gr
60 gr	60 gr	60 gr
1	1	1
1	1	1
15 gr	20gr	20 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 367

IC

NB

POISSON - TOMATE - SOJA



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7gr	25gr	2 gr	260c
B	10gr	25gr	3 gr	280c
C	10gr	25gr	3 gr	280c

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



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

POISSON BLANC
TOMATE (4 rondelles)
SOJA BLANCHI

DECORATION

SALADE (feuille)
MAYONNAISE (401) (spiraales)
CONCENTRE de TOMATE
(pointes)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

40 gr

40 gr

30 gr

30 gr

40 gr

20 gr

40 gr

40 gr

1

1

1

5

5

5

2

2

2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N° 368

NB

MAQUEREAU VIN BLANC

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	9gr	0gr	130c
B	18gr	14gr	0gr	210c
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☐
☒
☐
☐
☐

Fruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Anh. sulfureux, sulfites
Lupin
Mollusques

☐
☐
☒
☐
☒
☐
☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI



NON

NON
NON
NON
NON

NON
NON
NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU - filet de 25gr

DECORATION

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

1
1
1
1

1
1
1
1

AUCUN

CREVETTES COCKTAIL EN NID D'AVOCAT OU DE TOMATE

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

COMPOSANTS

GROSSE TOMATE
CREVETTES DECORTIQUEESSAUCE MAYONNAISE RELEVÉE
JUS DE CITRON
CREME FRAICHE
PAPRIKA
TABASCO
CONCENTRE TOMATES
COGNAC
SEL
POIVRE

DECORATION

RONDELLE DE CITRON
CREVETTES BOUQUET
FEUILLE DE SALADE
CIBOULETTE

CALIBRAGES

A B C

1
50 G

0,5 CL

1/2
02
01PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C				

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Anh. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 370

IC

MAQUEREAU - POMME DE TERRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication : V

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	16gr	16 gr	240c
B	13 gr	20gr	12 gr	280c
C				

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



OUI NON
NON OUI
OUI NON
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

MAQUEREAU (filet de 25gr)
POMME de TERRE en DES
TOMATE (rondelle)
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A	B	C
1 80 gr	2 60 gr	
1 15 gr	1 15 gr	
1 1/4	1 1/4	
2	2	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 371

NB

MAQUEREAU - TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

NON

Composition pour...1portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU TOMATE
(filet de 25 gr)

DECORATION

SALADE (feuille) 1

OIGNON (rouelles) 2

PERSIL HACHE (pincée) 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

1

1

2

2

1

1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	9gr	0gr	130c
B	18gr	14gr	0gr	210c
C				

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☒

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☐

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☐

Lupin ☐

Mollusques ☐

NON

NON

NON

NON

NON

NON

MOULES A LA CATALANE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON

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

COMPOSANTS

MOULES DECORTIQUEES
POIVRON EMINCE
SAUCE ANDALOUSE (404)

DECORATION

TOMATE (rondelle)
PERSIL (bouquet)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

90 gr
10 gr
20 gr

1
1
1/4

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit Date

Assaisonnement
en fabrication : SAU

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	20gr	-	220c
B				
C				

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

SARDINE A LA TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SARDINE - TOMATE (30 gr)

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)

CALIBRAGES

A B C

2 3

1 1

1 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	12gr	7gr	0gr	110c
B	18gr	10gr	0gr	160c
C				

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

SOUPE DE POISSON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: bol sur
grande assiette + Moule à
oeuf

COMPOSANTS

SOUPE DE POISSON
EAU

DECORATION

CROUTONS de PAIN (pièce)
GRUYERE RAPE
ROUILLE

CALIBRAGES

A B C

12,5cl
12,5cl

2
10 gr
3 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit: Date:

NON NON
OUI NON
NON NON

Gluten	☒	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☒	Sésame	☐
Arachides	☐	Anh: sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☒	Mollusques	☐

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	15 gr	13 gr	200c
B				
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 375

IC

THON BASQUAISE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	10 gr	4 gr	140 c
B				
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.

OUI

NON
NON
NON
NON
NON
NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

THON au NATUREL
 TOMATE en DES
 POIVRON EMINCE
 OIGNONS en DES
 HUILE d'OLIVE
 AIL HACHE

DECORATION

CITRON (rondelle)
 PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A B C

30 gr
 70 gr
 20 gr
 20 gr
 1 cl
 2 gr

1
 1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

THON MAYONNAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

THON au NATUREL
TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
PERSIL HACHE (pincée)
MAYONNAISE (401) (spirale)

CALIBRAGES

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

20 gr	30 gr	
30 gr	30 gr	

1	1	
2	2	
20 gr	20 gr	

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☒
Poissons	☒	Sésame	☐
Arachides	☐	Apiv. sulfurées, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	20 gr	0	210c
B	9 gr	30 gr	0	310c
C				

ROLLMOPS A LA CREME

N° 377

Réutilisation
des restes
HO. PC.



OUI
NON



NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

ROLLMÖPS (pièce) (40 g)
CREME FRAICHE

DECORATION

SALADE (feuille)
POIVRON ROUGE (rouelle)

CALIBRAGES

A B C

1 2
15 gr 30 gr

1 1
1/4 1/4

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	10 gr	0	120 c
B	16 gr	17 gr	0	220 c
C				

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☐
Poissons ☒
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☒

Fruits à coque ☐
Céleri ☐
Moutarde ☐
Sésame ☐
Anh. sulfureux, sulfites ☐
Lupin ☐
Mollusques ☐

CROISSANT AU FROMAGE



Réutilisation
des restes

HO. PC.



OUI NON

OUI NON

Composition pour 1. portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE à CROISSANT

GRUYERE CUISINE

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr

15 gr

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	14 gr	21gr	240c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

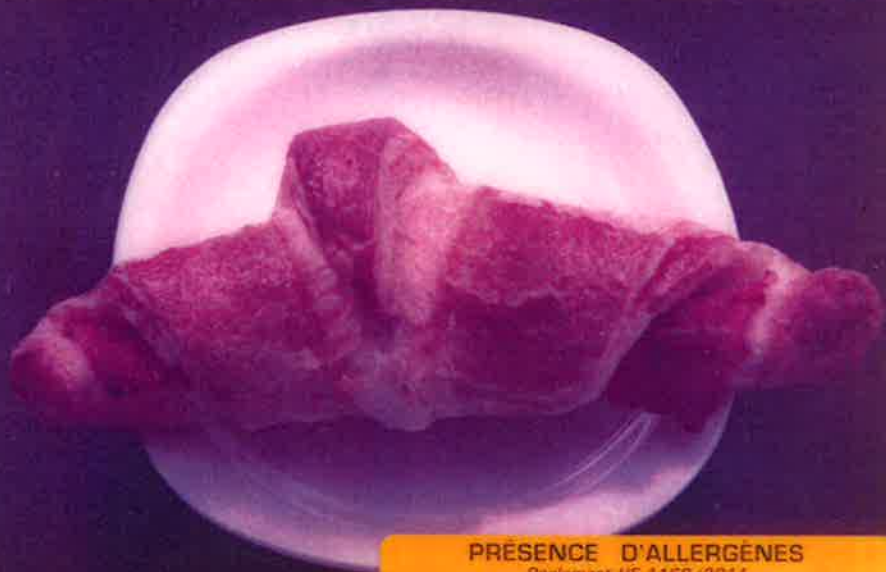
Date

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

CROISSANT AU JAMBON



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE à CROISSANT
JAMBON EPAULE (tranche)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
50 gr		
15 gr		

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	12 gr	21 gr	220c
B				
C				

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	☐

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

FEUILLETE FRANCFORT

N° 380

IC

N

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

NON
OUI

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

PATE FEUILLETE
FRANCFORT

DECORATION

CALIBRAGES

A

B

C

50 gr
50 gr

PRÉSENCE D'ALLERGENES Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

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

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	8 gr	28 gr	16 gr	250c
B				
C				

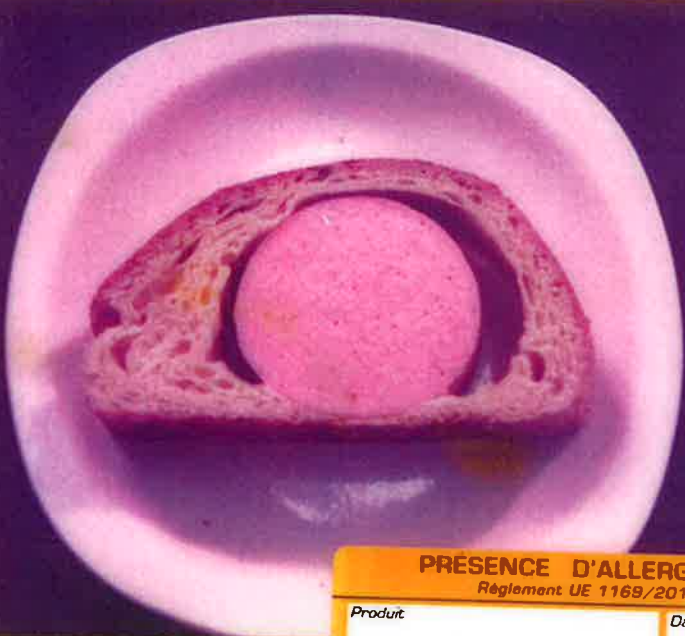
ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 381

IC

NB

CERVELAS EN BRIOCHE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

BRIOCHE
CERVELAS

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

35 gr
65 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit Date

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10 gr	22 gr	15 gr	300c
B				
C				

Gluten	☒	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☒	Moutarde	☐
Poissons	☐	Sesame	☐
Arachides	☐	Anh. sulfureux, sulfites	☐
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☒	Mollusques	☐

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE ALLIUM

PIED DE VEAU EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGENES Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A		10 gr		100c
B		15 gr		150c
C		20 gr		200c

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 OUI
NON NON
NON NON
NON NON

NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

PIED de VEAU EMINCE
SAUCE MAYONNAISE (401)
ECHALOTE (pincée)
PERSIL HACHE (pincée)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
10 gr	15 gr	20 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

FEUILLETE AUX LACTAIRES DELICIEUX



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement CE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	10	15	05	180
B				
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

Composition pour 1 portion
Présentation en :

COMPOSANTS

PATE FEUILLETEE
LACTAIRES
CREVETTES DECORTIQUEES
AIL
CREME FRAICHE
SEL POIVRE

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : **AUCUN**

CALIBRAGES

A	B	C
400 G		
1 K		
200 G		
50 G		
60 CL		
1		

N°386

IC

NB 10

Soupe de haricots noir.

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Haricots noirs
Poivrons R et J
Coulis tomate
Sauce soja
Sucre, coriandre
Ail, oignon

Calibre

A

0.600kg
0.200KG
PM
PM
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

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°387

IC

NB 10

Salade d'avocats crevettes épicées à l'Antillaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Avocats
Crevettes décortiquées
Cives, persil
Citron vert
Sel et poivre,ail
Piment

Calibre

A

8unités
0.500kg
PM
PM
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

R

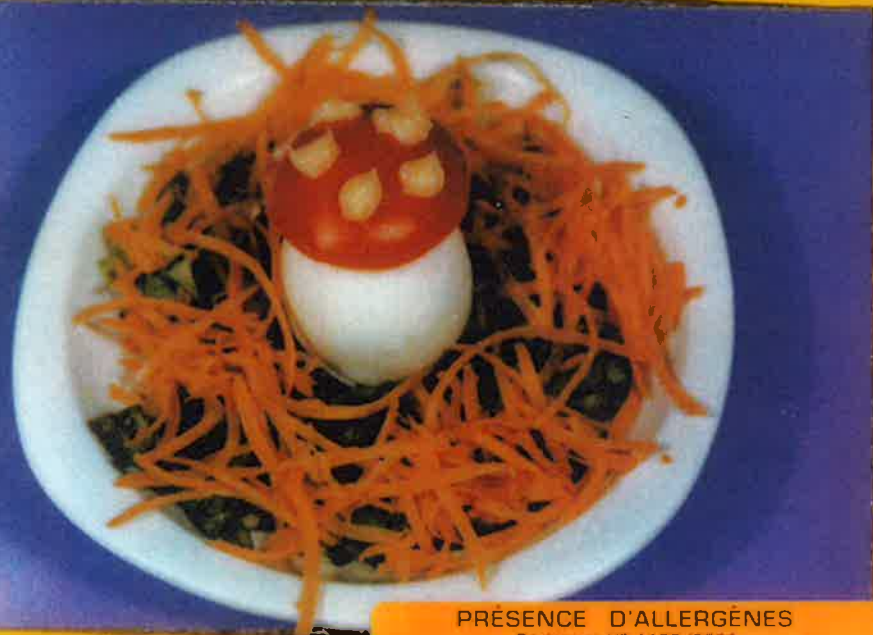
ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N° 388

IC

OEUF FACON CHAMPIGNON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

REPRÉSENTATION DU CALI

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B				
C	4	9	3	110

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

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

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

OEUF

TOMATE (chapeau)

CAROTTE

CURE DENT

DECORATION

SALADE CISELEE

MAYONNAISE (pointes)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A

B

C

1

15 gr

20 gr

1

1

5

N° 389

SALADE LUXEMBOURGEOISE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication : VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	7	24	11	290
C				

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes

H.Q.

P.C.



NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE

SAUCISSON A L'AIL
(3 rondelles)

LARDONS

TOMATES (en quartiers)

VINAIGRETTE

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

30 gr

15 gr

2

15 gr

1

1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SALADE PAYSANNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication : SEL, 1

	F. NODIS	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
D	11	13	12	210

Gluten ☐
Crustacés ☐
Oeufs ☒
Poissons ☐
Arachides ☐
Soja ☐
Lait ☐

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
OUI NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SALADE FRISEE
OEUF POCHE
TOMATE QUARTIER
LARDON

DÉCORATION

PAIN DE MIE AILLE
(tranche de 40 gr)
AIL
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

D

15 gr
1
2
20 gr

1/4

3 gr
1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

N° 391

IC

SALADE COTE D'AZUR



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : AUCUN

	FIBRES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
E.	10	8	7	140

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☒

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anhyd. sulfureux, sulfites

☐

Lupin

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

OUI

NON

NON

OUI



NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

OEUF

THON

POIVRON EN RONDELLE

MAIS EN GRAIN

ANCHOIS (filet)

DÉCORATION

SALADE (feuille)

OLIVE NOIRE



ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE

CALIBRAGES

E

1/2

15 gr

15 gr

20 gr

1/2

1

2

N° 392

FEUILLETE AUX EPINARDS


 Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

 NON NON
 OUI OUI
 OUI OUI
 OUI NON
 OUI NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en Assiette

COMPOSANTS

 PATE FEUILLETEE
 EPINARDS SURGELES
 CHAMPIGNONS DE PARIS
 CREME FRAICHE
 BEURRE

CALIBRAGES

A B C

 50 gr
 30 gr
 10 gr
 1 cl
 5 gr

DECORATION

REPRESENTATION DU CALI

 Assaisonnement
 en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	16gr	25gr	270c
B				
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 Gluten ☒
 Crustacés ☐
 Oeufs ☒
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☒

 Fruits à coque ☐
 Celeri ☒
 Moutarde ☐
 Sesame ☐
 Anh. sulfureux, sulfites ☐
 Lupin ☐
 Mollusques ☐

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°393

IC

NB 10

Soupe froide d'épinards

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

épinards

0.500KG

concombre

1 KG

poivron dés

0.100KG

tomate dés

0.100KG

basilic botte

1 U

sel

0.003KG

poivre

0.003KG

ail

0.020KG

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 :

N°394

IC

NB10

Salade de pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Pâtes farfalle

0.500KG

Melon

0.500KG

Tomate cerise

0.060KG

Basilic botte

1 U

Mozzarella

0.300KG

Jambon sec

0.200KG

Olive noire

0.100KG

Jus de citron

0.004L

Huile olive

0.008L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°395

IC

NB10

Soupe froide de betterave

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave rouge cuite
ail
huile olive
yaourt
concombre
sel
poivre
coriandre botte

1 KG
0.050KG
0.020L
2 U
0.300KG
0.003KG
0.003KG
1 U

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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°396

IC

NB10

Caviar d'aubergine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

aubergine

1.200KG

ail haché

0.050KG

olive noire

0.100KG

paprika

0.003KG

cumin

0.003KG

sel

0.003KG

poivre

0.003KG

huile olive

0.250L

coriandre botte

1 U

Décoration :

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°397

IC

NB10

Salade pâtes d'été

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes

0.500KG

Tomate cerise

0.200KG

Féta

0.200KG

Olive noire

0.100KG

Salade mesclun

0.150KG

Jambon sec (lanières)

0.200KG

Vinaigre balsamique

0.010L

Huile olive

0.030L

Sel

0.003KG

Poivre

0.003KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°398

IC

NB10

Flan aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œufs

8 U

Crème liquide

1 L

Cocktail de fruits de mer

1 KG

Champignon

0.200KG

Sel

0.003KG

Poivre

0.003KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°399

IC

NB

Salade de riz à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

riz 0.500KG
 ananas dés 0.250KG
 pamplemousse quartier 0.300KG
 paprika 0.003KG
 ciboulette 0.003KG
 crème fraiche épaisse 0.250KG
 jus de citron 0.010L
 sel poivre 0.003KG

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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°400

IC

NB10

Salade carotte au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carotte (fine rondelle)

1.500KG

Bleu bloc

0.120KG

Crème fraiche épaisse

0.060KG

cumin

0.003KG

sel poivre

0.003KG

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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

SAUCE MAYONNAISE

4 0 1

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE

1 LITRE

OEUF (JAUNE)

2 PIECES

MOUTARDE

60 GRAMMES

VINAIGRE

2,5 CENTILITRES

POIVRE

5 GRAMMES

SEL

20 GRAMMES

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



SAUCE REMOULADE

4 0 2

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE

1 LITRE

OEUF (JAUNE)

2 PIECES

MOUTARDE

60 GRAMMES

VINAIGRE

5 CENTILITRES

POIVRE

5 GRAMMES

SEL

20 GRAMMES

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

☐

SAUCE AILLOLI

4 0 3

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
AIL	20 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	☐
Crustacés	☐
Oeufs	☒
Poissons	☐
Arachides	☐
Soja	☐
Lait	☐
Fruits à coque	☐
Céleri	☐
Moutarde	☒
Sésame	☐
Anti-sulfureux, sulfites	☒
Lupin	☐
Mollusques	☐

SAUCE ANDALOUSE

4 0 4

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
CONCENTRE DE TOMATE	10 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

(Règlement UE 1169/2011)

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

SAUCE TARTARE

4 0 5

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
PERSIL	50 GRAMMES
CORNICHON	25 GRAMMES
OIGNON	100 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1189/2011

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

SAUCE GRIBICHE

4 0 6

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
OEUF (JAUNE)	2 PIECES
MOUTARDE	60 GRAMMES
VINAIGRE	2,5 CENTILITRES
POIVRE	5 GRAMMES
SEL	20 GRAMMES
CAPRES	25 GRAMMES
OEUF DUR	2 PIECES
CORNICHON	30 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	☐
Crustacés	☐
Oeufs	☒
Poissons	☐
Arachides	☐
Soja	☐
Lait	☐
Fruits à coque	☐
Céleri	☐
Moutarde	☒
Sésame	☐
Anhydrosulfureux, sulfites	☒
Lupin	☐
Mollusques	☐

SAUCE ECHALOTE

4 0 9

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	25 CENTILITRES
SEL	20 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
MOUTARDE	50 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES
ECHALOTE	100 GRAMMES

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	☐

SAUCE PERSILLADE

4 1 0

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE	1 LITRE
VINAIGRE	25 CENTILITRES
SEL	20 GRAMMES
POIVRE BLANC	4 GRAMMES
MOUTARDE	50 GRAMMES
EAU	10 CENTILITRES
OIGNON HACHE	100 GRAMMES
PERSIL HACHE	25 GRAMMES

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1183/2011

Produit	Date		
Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Oeufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Anti-sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

SAUCE CITRON

4 1.1

POUR 1 LITRE D'HUILE VEGETALE

HUILE VEGETALE

1 LITRE

VINAIGRE

20 CENTILITRES

SEL

20 GRAMMES

POIVRE BLANC

4 GRAMMES

MOUTARDE

50 GRAMMES

EAU

10 CENTILITRES

JUS DE CITRON

5 CENTILITRES

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

☐

N°412

IC

NB10

Soupe froide de carottes à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H. O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

0.800KG

Poireau

0.150KG

Céleri branche

0.100KG

Pomme de terre

0.250KG

Orange

0.400KG

Huile olive

0.050L

Fromage blanc

0.150KG

Décoration :

Cerfeuil botte

1 U

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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°413

IC

NB10

Wrap à la volaille

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Galette de maïs

5 U

Rôti de volaille

0.500KG

Salade

1 U

Mayonnaise

0.200KG

Curry

0.003KG

Carotte râpée

0.200KG

Tomate

0.200KG

Décoration :

Coupez les galettes en deux

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°414

IC

NB10

Mousse betterave chantilly dès de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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> Betterave cuite Vinaigre xérès Crème liquide Dès de brebis Estragon frais	1kg 0.05L 0.4L 0.2KG 1/4bot	
	<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	x	
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°415

IC

NB10

Wrap aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Wrap

10 u

Houmous

0.5kg

Oignons

0.1kg

Courgettes grillées

0.3kg

Poivrons grillés

0.2kg

Aubergines grillées

0.2kg

Huile d'olive

pm

Sel/poivre

pm

Décoration :

Salade batavia

6 feuil

Quartier de tomate

1 unit

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°416

IC

NB10

Potage choisy

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Echalote

0.2kg

Riz long grain

0.1kg

Huile d'olive

0.06L

Bouillon de volaille

2L

Gousse d'ail

4 u

Laitue romaine

2 U

Laitue boston

2 U

Crème épaisse

0.15kg

Sel

PM

Poivre

PM

Décoration :

	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		
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°417

IC

NB10

Lentilles gésiers

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Lentilles	0.8kg	
	Gésiers	0.4kg	
	Échalotes hachées	0.15kg	
	Dès de tomates	0.2kg	
	Vinaigrette (408)	0.15kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	5	
	Quartier de tomate (en saison)	10	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°418

IC

NB10

Potage cultivateur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poitrine fumée

0.1kg

Haricot vert

0.1kg

Navet

0.1kg

Carotte

0.25kg

Céleris branche

0.1kg

Chou vert

0.1kg

Pomme de terre

0.3kg

Poireau

0.2kg

Gros sel

PM

Poivre

PM

Décoration :

Cerfeuil

¼ bot

	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°422

IC

NB10

Céleris abricot raisins

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Céleris

1.250kg

Sauce rémoulade

0.250kg

Abricots sec

0.050kg

Raisin sec

0.100kg

Persil s/v

0.100kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°423

IC

NB10

Crumble tomate basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Basilic 1 bot
 Beurre 0.05kg
 Chapelure 0.03kg
 Farine 0.05kg
 Huile d'olive 0.050kg
 Oignon surg 0.03kg
 Parmesan 0.03kg
 Poivre 0.001kg
 Sel 0.003kg
 Sucre 0.004kg
 Tomate pelée 1.3kg
 Vinaigre blanc 0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°424

IC

NB10

Salade crevette ananas curry



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Ananas

0.2kg

Jus de citron

0.003kg

Coriandre

0.003kg

Crevette decor

0.25kg

Curry

0.003kg

Fromage blanc

0.150kg

Huile tournesol

0.006kg

Oignon surg

0.015kg

Petits pois

0.150kg

Tomate dés

0.250kg

Sel

0.002kg

poivre

0.001kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°425

IC

NB10

Gaspacho oranges carottes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Carotte

Eau

Jus d'orange

menthe

Calibre

A

0.5kg

0.2l

1l

0.015kg

Calibre

B

Décoration :

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Pas de 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 :

N°426

IC

NB10

Pamplemousse

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

pamplemousse

Décoration :

Olive noire

Calibre

A

5 u

Calibre

B

0.015kg

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 CHAINE :

N° 427

IC

NB10

Haricots blanc gésier carottes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

0.090kg

Haricots blanc

0.500kg

Persil

0.001kg

Petits pois

0.150kg

Gésiers de volaille

0.220kg

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Pas de 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 :

N°428

IC

NB10

Gaspacho tomate piment d'Espelette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Ail	0.003kg
Basilic	0.012kg
Concombre	0.100kg
Eau	0.400l
Huile d'olive	0.050kg
Oignon	0.025kg
Piment Espelette	0.003kg
Poivron rouge	0.090kg
Tomate	1.4kg
Vinaigre xérès	0.025l
Sel fin	0.004kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°429

IC

NB10

Concombre féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

Féta

Huile d'olive

Vinaigre

basilic

1kg

0.5kg

0.05kg

0.03kg

0.04kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°430

IC

NB10

Rouleau de printemps

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Galette de riz
 Menthe
 Laitue
 Carotte râpée
 Concombre
 Échalote
 Crevette
 Jus de citron
 Huile de colza
 Sauce soja

10 unit
 0.25bot
 ½ u
 0.1kg
 0.1kg
 0.05kg
 0.1kg
 0.05L
 0.1L
 0.05L

Décoration :

Coriandre
 Baie rose

0.25bot
 0.02kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°431

IC

NB10

Salade d'orge

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Orge
Féta
Tomate
aneth

0.2kg
0.3kg
0.7kg
1 bot

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :

N°432

IC

NB10

Camembert frit

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Camembert

0.625kg

Farine

0.1kg

Œuf

0.1L

Chapelure

0.1kg

batavia

0.1kg

Décoration :

tomate

0.1kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°433

IC

NB10

Salade lentille s à la pomme granny Smit

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Lentille verte
Noisette hachée
Persil sachet
Pomme granny Smit

0.6 kg
0.01 kg
0.02 kg
0.2 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°436

IC

NB10

Quiche brocoli mozzarella lardons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Brocoli 0.2 kg
 Crème liquide 0.25 l
 Fond de tarte brisé 1 unite
 Lait ½ écrémé 0.25 l
 Lardon cru fumé 0.08 kg
 Mesclun 0.05 kg
 Mozzarella 0.09 kg
 Œuf entier liquide 0.21 kg
 Sel 0.01 kg
 poivre 0.05 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°437

IC

NB10

Pomme de terre à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	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		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Coriandre 0.01 kg
 Fromage blanc 0.05 kg
 Lardons cru fumé 0.16 kg
 Mais doux 0.2 kg
 Mayonnaise 0.18 kg
 Epice chili 0.01 kg
 Oignon rouge 0.07 kg
 PDT charlotte 0.8 kg
 Tomate 0.18 kg
 Sel 0.004 k
 poivre 0.009 k

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°438

IC

NB10

Panais en salade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aneth

0.001kg

Echalote

0.01kg

Huile d'olive

0.02L

Panais frais

1.5kg

Vinaigre balsamique

0.008L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°439

IC

NB10

Muffin chèvre courgette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Appareil a muffin

0.6kg

Beurre

0.02kg

Chèvre pasteurisé 180gr

1 unit

Courgette

0.25kg

Godet

10 unit

Huile colza

0.008l

Mesclun

0.070kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°440

IC

NB10

Melon à l'italienne gressin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Jambon sec
Melon charentais
Gressin

0.25 kg
1.25kg
0.010kg

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°441

IC

NB10

Haricot blanc avocat dès de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Avocat

Cumin moulu

Dès de brebis

Haricot blanc

0.3kg

0.003kg

0.3kg

0.5kg

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°442

IC

NB10

Fond artichaut au crabe vinaigrette huile de noix

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Fond d'artichaut

0.6kg

Ciboulette

0.01kg

Citron frais

0.2kg

Huile d'olive

0.05L

Mâche

0.1kg

Surimi miette

0.1kg

Vinaigrette à l'huile de noix

0.1kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°443

IC

NB10

Fenouil carpaccio orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Cannelle moulue

0.005kg

Cerfeuil

0.02kg

Fenouil frais

0.6kg

Huile d'olive

0.15L

Moutarde à l'ancienne

0.01kg

Oignon rouge

0.1kg

Orange

0.4kg

Vinaigre balsamique

0.02L

Poivre

0.002kg

sel

0.005kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°444

IC

NB10

Crumble concombre chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Beurre doux	0.050KG
Chapelure	0.075KG
Concombre	0.600KG
Farine	0.033KG
Fromage blanc	0.225KG
Buche chèvre	0.025L
Huile olive	0.075L
Menthe botte	1 U
Moutarde	0.010KG
Parmesan	0.033KG
Poivre blanc	0.001KG
Sel fin	0.001KG
Vinaigre alcool blanc	0.033L

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°445

IC

NB10

Crème Houmous dattes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ail haché SV

0.015KG

Jus de citron

0.050L

Coriandre Botte

1U

Cumin moulu

0.002KG

Dattes

0.050KG

Huile olive

0.275L

Pain Sandwich

1 U

Pois chiche boite 5/1

0.660KG

Sel fin

0.007KG

Sésame graine

0.002KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°446

IC

NB10

Crème brulée asperges parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Asperges vertes surg

0.410KG

Crème liquide

0.550L

Curry moulu

0.002KG

Lait ½ écrémé

0.120L

Œuf liquide jaune

0.120L

Parmesan

0.050KG

Poivre blanc

0.001KG

Sel fin

0.002KG

Sucre cassonade

0.050KG

Décoration :

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
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 CHAINE :

N°447

IC

NB10

Courgette râpé gingembre citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Citron vert	0.030KG
Courgette	0.900KG
Gingembre	0.005KG
Mélange épice thaï moulu	0.004KG
Menthe Botte	1 U
Sel fin	0.003KG
Sucre poudre	0.002KG

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 :

N°448

IC

NB10

Chou romanesco huile olive parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou-fleur fleurette surg

0.600KG

Chou romanesco surg

0.600KG

Huile olive

0.046L

Parmesan

0.115KG

Décoration :

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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°449

IC

NB10

Chou blanc Tokyo

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou chinois frais

0.950KG

Huile

0.030L

Huile sésame

0.010L

Sauce nuoc mam

0.022L

Sauce soja

0.030L

Sel fin

0.001KG

Sésame graine

0.030KG

Vinaigre riz blanc chinois

0.020L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°450

IC

NB10

Champignon mousseux lard

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Composants :

Ail haché sv
 Bouillon de légumes
 Cerfeuil botte
 Champignon paris
 Crème monté
 Eau
 Échalote surg
 Huile olive
 Muscade
 Poivre blanc
 Porc poitrine
 Sel fin
 Vinaigre de vin

Calibre

A

Calibre

B

0.016KG

0.006KG

1 U

0.365KG

0.600KG

0.350L

0.131KG

0.020L

0.001KG

0.001KG

0.020KG

0.005KG

0.027L

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°451

IC

NB10

Ceviche crevette avocat tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Avocat

0.1kg

Citron vert

0.15kg

Coriandre moulu

0.005kg

Crevette decort

0.25kg

Echalote

0.01kg

Huile d'olive

0.05L

Epice mexicain

0.002kg

Moutarde forte

0.05kg

Tomate fraiche

0.5kg

Sel fin

0.003kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°452

IC

NB10

Betterave fromage de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Jus de citron 0.015 L
 Betterave dès 1 kg
 Fromage brebis dès 0.1kg
 Huile d'olive 0.04L
 Huile colza 0.04L
 Menthe 1/4bot
 Moutarde forte 0.025kg
 Vinaigre balsamique 0.04L
 Sel 0.003kg
 poivre 0.004kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°453

IC

NB10

Salade de quinoa au saumon fumé et aneth

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>			
	Aneth		0.01kg	
	Crème liquide		0.05l	
	Huile d'olive		0.05l	
	Paprika		0.001kg	
	Quinoa		0.5kg	
	Saumon fumé		0.2kg	
	Sel		0.003kg	
	vinaigrette		0.2l	
	<u>Décoration :</u>			

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°454

IC

NB10

Raita de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Citron vert

0.01kg

Concombre

1kg

Coriandre fraiche

0.01kg

Cumin moulu

0.01kg

Menthe fraiche

0.006kg

Oignon rouge

0.2kg

Tomate 57/67

0.3kg

Yaourt lait entier

0.5kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°455

IC

NB10

Salade champignon lait de coco coriandre cacahuète

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Cacahuète

0.03kg

Champignon paris

0.5kg

Citron vert

0.2kg

Coriandre

0.008kg

Lait de coco

0.06kg

Poivre blanc

0.001kg

sel

0.002kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°456

IC

NB10

Bavarois chou-fleur paprika

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Chou-fleur brisure

0.4kg

Ciboulette

0.009kg

Crème liquide

0.1L

Gélatine bovine

0.006kg

Huile de noix

0.001L

Paprika

0.001kg

Saumon fumé

0.2kg

Sel fin

0.002kg

Préparation foisonnée
neutre

0.350kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°457

IC

NB10

Blé lardon champignon pomme

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Blé

Champignons de paris

Estragon botte

Lardons fumés

Pomme verte granny

0.5kg

0.18kg

0.001kg

0.07kg

0.25kg

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°460

IC

NB10

Cake carotte raz el anouth pruneaux courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Carotte dès 0.130kg
 Courgette duo 0.110kg
 Epice couscous 0.003kg
 Pruneaux sec 0.04kg
 Sauce yaourt ciboulette 0.2kg
 Farine 0.25kg
 Levure 0.003kg
 Œufs entier 3 U
 Huile colza 7CL
 Sel 0.001kg
 poivre 0.002kg

Décoration :

Feuille de salade 10U
 tomate 10U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°461

IC

NB10

Cake chorizo poivron oignon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Chorizo pur porc

Oignon surg

Poivron lanière

Farine

Huile

Levure

Œuf entier

Sauce yaourt ciboulette

Sel

poivre

Calibre

A

0.1kg

0.1kg

0.1kg

0.25kg

7 CL

0.003kg

3U

0.2

0.001kg

0.002kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade

tomate

10 U

2 U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°462

IC

NB10

Kasha agrume noisette raisin céleris

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Céleri branche

0.1kg

Kasha

0.6kg

Citron

1U

Huile de noisette

0.010L

Noisette haché

0.020kg

Orange segment

0.3kg

Persil

0.004kg

Raisin sec

0.2kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°463

IC

NB10

Concombre dip indy

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

1 kg

Curry poudre

0.02kg

Fromage blanc battu

0.25kg

Fromage blanc frais

0.2kg

Menthe feuille

0.002kg

Tomate

0.28kg

Sel fin

0.001

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°464

IC

NB100

Crème brulée fenouil cumin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aneth	0.03kg
Crème liquide	6.5l
Cumin moulu	0.018kg
Fenouil frais	5kg
Lait ½ écrémé	1.28l
Œuf jaune liquide	1.28l
Parmesan	0.5kg
Poitrine de porc fumé	1.5kg
Poivre blanc	0.002kg
Sel fin	0.015kg
Sucre de cassonade	0.5kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°465

IC

NB10

Crevette guacamole radis pomme granny

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Jus de citron	0.007L	
	Avocat purée	0.15kg	
	Crevette entière	0.2kg	
	Crevette décort	0.3kg	
	Pomme granny	0.6kg	
	Radis noir	0.09kg	
	Salade mâche	0.05kg	
	Vinaigrette fruits de la passion	0.1L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°466

IC

NB10

Gaspacho concombre lait de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bouillon de légume

0.008kg

Concombre

0.7kg

Eau du robinet

0.35L

Lait de coco

0.15kg

Menthe feuille

0.002kg

Poivre blanc

0.001kg

Sel fin

0.003kg

Vinaigre de riz blanc

0.014L

Eau rose

0.008L

Décoration :

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		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°467

IC

NB10

Gaspacho tomate melon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Jus de citron

0.007L

Basilic

0.006kg

Huile olive

0.05L

Tomates concassé

0.4kg

Melon jaune

1.2kg

Poivre blanc

0.002kg

Sucre poudre

0.01kg

Tomate dès

0.1kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°468

IC

NB10

Jambalaya salade de riz

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ail

0.01kg

Ananas tranche

0.13kg

Oignon rouge

0.15kg

Poivron vert

0.2kg

Riz long grain bio

0.3kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°469

IC

NB10

Lait courgette menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Jus de citron

0.07L

Courgette

0.9kg

Huile olive

0.05L

Lait ½ écrémé

1.5L

Menthe feuille

0.005kg

Poivre blanc moulu

0.001kg

Sel fin

0.003kg

Décoration :

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°470

IC

NB10

Macédoine à l'huile d'olive

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Macédoine

Huile olive

1.3kg

0.02L

Décoration :

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Aucune 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 :

N°471

IC

NB10

Œuf dur anchoïades

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œuf dur écalé
Persil
Sauce anchoïade

15 U
0.010kg
0.2kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°472

IC

NB10

Œuf poché lieu fumé vinaigrette à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Cerfeuil

0.005kg

Lieu noir façon hadock

0.1kg

Lentille verte

0.550kg

Œuf poché

10 U

Vinaigrette à l'orange

0.2kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°473

IC

NB10

Panna cotta melon jambon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Basilic feuille

0.006kg

Carotte purée

0.03kg

Crème liquide

0.4L

Gélatine bovine

0.02kg

Jambon sec

0.03kg

Lait ½ écrémé

0.2L

Melon charentais

0.7kg

Sucre poudre

0.04kg

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N°474

IC

NB10

Pois gourmand olives aux pignons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Huile olive

0.05L

Oignon rouge

0.1kg

Olive noire

0.1kg

Pignon

0.015kg

Pois gourmand

0.9kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°475

IC

NB10

Poivronnade Ossau iraty mouillette piment

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ail

0.015kg

Beurre doux

0.020kg

Huile olive

0.13L

Ossau iraty

0.1kg

Pain baguette

0.15kg

Piment poudre

0.003kg

Poivre blanc moulu

0.001kg

Poivron lanière

0.9kg

Yaourt nature

0.4kg

Sel fin

0.003kg

Décoration :

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°476

IC

NB10

Purée d'asperge

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Asperge verte surg
 Jus de citron
 Fromage blanc battu
 Sauce pesto
 Sel fin

0.7kg
 0.07L
 0.15kg
 0.05kg
 0.001kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°477

IC

NB10

Melon mozzarella salade basilic



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Melon	0.7kg	
	Basilic frais	0.003kg	
	Mozzarella	0.3kg	
	Feuille de batavia	10 U	
	<u>Décoration :</u>		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°478

IC

NB10

Navet rémoulade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Navet
Moutarde
Mayonnaise

0.6kg
0.08kg
0.02kg

Décoration

Quartier de tomate
Rondelle d'œufs

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°479

IC

NB10

Gaspacho melon vert et jaune

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable
Des restes

H .O P.C

Composition pour portion :

Calibre
A

Calibre
B

Composants :

Jus de citron

0.007L

Basilic

0.006KG

Huile d'olive

0.05L

Melon jaune

0.6KG

Melon vert

0.6KG

poivre

0.002KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°480

IC

NB10

Langue de porc cornichon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Terrine de langue de porc

1kg

Décoration :Feuille de salade
Cornichon10 f
10 unit

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°481

IC

NB10

Œufs cocottes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œuf

Tranche de jambon

Crème fleurette

Emmental râpé

Sel

Poivre

10 U

5 T

½ L

0.25 kg

PM

PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°484

IC

NB100

Opéra saumon atlantique

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Opéra au saumon davigel	100u	
	<u>Décoration :</u>		
	Salade Citron	100 feui 100 tra	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Salade de carottes cuite à l’orientale

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Allergène

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C			
	Carottes orange	9 kg	
	Carottes jaunes et violette		
	Segments orange	3 kg	
	Cumin	pm	
	Coriandre fraîche et moulu	pm	
	Jus de citrons	pm	
	Huile d’olive	pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	Cuire les carottes en rondelles		

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : aucun

Œufs durs mimosa à la betterave

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

Allergènes

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 100</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C	Œufs durs Betterave cuite Fromage à tartiner Ciboulette décor Mixer les jaunes, betterave, fromage à tartiner <u>Décoration :</u>	150 0.80 0.60 1 bot	

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

N°487	IC	NB 100
-------	----	--------

A : PORTION ADULTES **B** : PROTION ENFANTS

Smoothie concombre et chèvre

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				

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

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 100</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	B
H. O ↑ P.C	Concombre Chèvre frais Vinaigre xérès Huile d’olive Piment d’Espelette <u>Décoration :</u>	

N°488

IC

NB100

Raïta d'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H. O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ananas
Coriandre fraîche
Jus de citron
Yaourt nature

15 kg
1 bot
0.25l
30 u

Couper l'ananas en cube

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°489

IC

NB100

Crudités épicées coco p.chiche p.pois

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pois chiche 5/1

1 bte

Petit pois

2 kg

Poivron rouge

2 kg

Courgette

2 kg

Oignon

1 kg

Ciboulette

1 bte

Tomate

2 kg

Huile d'olive

Huile de coco

Jus de citron

Curcuma

Coriandre moulue

Décoration :

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°490

IC

NB100

Tartinade de lentilles corail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Lentille corail

5 kg

Tomate séchée

2 kg

Huile d'olive

1 l

Cumin

Curcuma

Pain grillé

100 tr

Cuire les lentilles,
égouttéesMixer avec les tomates
séchées, ajouter l'huile
d'oliveDécoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°491

IC

NB100

Bagel chèvre miel

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bagel

Chèvre bûche

Lard

Miel

Cerneaux de noix

Mâche

Huile de noix

100 u

2.5kg

100 tr

1 kg

0.5 kg

4 brq

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°492

IC

NB10

Champignons à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Champignons de paris

Crème fraîche

Persil

Sel/poivre

Citron

1.5kg

50cl

½

sachet

1 unit

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°493

IC

NB10

Salade à l'Etorki

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Salade batavia

0.5kg

Figues

0.4kg

Jambon de Bayonne

0.25kg

Poivron piquillos

0.4kg

Etorki

0.5kg

Assaisonnement

Vinaigre de vin

0.1kg

Yaourt brassé

2 unit

Huile d'olive

0.1kg

Sel/poivre

PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°494

IC

NB10

Feuilleté cerise brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâte feuilletée
 Petit basque
 Confiture cerise
 Œuf coulé entier

1 pl
 0.5kg
 0.25kg
 0.12l

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°495

IC

NB10

Bibeleskaes fromage blanc

p.d.t

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme vapeur

1 kg

Fromage blanc

0.3 kg

Crème fraîche

0.15 kg

Ail

0.02 kg

Echalote

0.08kg

Ciboulette

½ bte

Sel

0.003kg

Poivre

0.002kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°496

IC

NB10

Flammekueche

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâte à pain

1 kg

Fromage blanc

1 kg

Crème fraîche

0.2 kg

Oignon surg

0.4 kg

Lardon

0.4 kg

Muscade

Pm

Sel

0.003kg

Poivre

0.003kg

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

Oignon rôti miel et vinaigrette framboise



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion :**Composants :**

Oignon gros

Miel

Huile d'olive

Herbe de Provence

Chèvre buche

Sel et poivre

Vinaigre framboise

Graine de sésame

Couper en deux les oignons, recouvrir de miel, huile d'olive, herbes de Provence.

Cuire à 180 degrés durant 45' à 1h00.

Déposer le chèvre a la fin pour le servir chaud. Réduire le vinaigre de framboises puis ajouter l'huile d'olive.

Calibre**A****Calibre****B**

5

0.100kg

15cl

0.050kg

0.225kg

0.25cl

0.15cl

0.010kg

Décoration :**R****ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :**

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

N°498

IC

NB10

Tartine alsacienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tranche de pain bio

Fromage blanc

Munster

Ciboulette

Sel

Poivre

10 tr

0.2 kg

0.8 kg

½ botte

0.003kg

0.002kg

Décoration :

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°499

IC

NB 10

Salade de Poulpe Mariné

Cuire dans un bouillon oignon, fenouil, ail, badiane, graines de coriandre, spigol, sel, bouquet garni

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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poulpe 1.500kg
 Oignon 1
 Ail 1gousse
 Persil 1
 Jus citron 1
 Huile d'olive 10cl
 Huile colza 10cl
 Sel piment d'Espelette pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

Carpaccio de betteraves vinaigrette agrumes



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :

Betteraves crues

Roquette

Huile d'olive

Pamplemousse

Oranges

Moutarde

Amande

Sel

Poivre

Calibre

A

Calibre

B

0.5 kg

0.2 kg

0.1 l

0.05 kg

0.05 kg

Pm

0.05kg

Pm

Pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°501

IC

NB 10

Potimarron rôti au miel

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Potimarron
Roquette
Huile d'olive
Miel
Sel
poivre

Calibre

A

2 kg
0.2 kg
0.1 l
0.1 kg
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Couper en tranche, faire
rôtir avec miel et huile
d'olive. Décor salade

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°502

IC

NB10

Cornet de brick au guacamole



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Feuille de brique
 Avocat
 Jus de citron
 Huile d'olive
 Coriandre fraîche
 Aneth
 Epice guacamole
 Sel/poivre

10unit
 5unit
 1.5 unit
 0.10l
 ½ bot
 1/2bot
 0.02kg
 pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°503

IC

NB10

Tronçon de concombre ricotta



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Concombre

Ricotta

Menthe

Ciboulette

Sel/poivre

1kg

0.25kg

1/3bot

1/3bot

pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°504

IC

NB10

Croque betterave fromage frais



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Betterave cuite entière

5 unit

Fromage frais

1kg

Roquette

0.3kg

Huile d'olive

0.2l

Vinaigre balsamique

0.1l

Feuilles de menthe

15 unit

Sel/poivre

pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°505

IC

NB10

Salade folle de soja



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Vermicelle de soja
 Carotte râpée
 Betterave crue râpée
 Coriandre fraîche

0.05kg
 0.05kg
 0.05kg
 1/2botte

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°508

IC

NB 100

Salade tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

3kg

Poivron rouge

1.5kg

Tomate

3kg

Oignon rouge

1kg

Pomme granny

1kg

Huile d'olive

0.25l

Menthe séchée

Pm

Sel/poivre

Pm

Décoration :

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

pm

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°509

IC

NB100

Omik houriya salade de carottes cuites

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carotte

Epice carvi

Gousse ail

Harissa

Huile d'olive

Sel

10 kg

PM

0.3kg

1bte

0.3l

PM

Décoration :

Persil haché

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :

N°510

IC

NB100

Salade de pomme de terre à la tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

P d t charlotte
Huile d'olive
Harissa
Cumin poudre
Œuf dur
Thon
câpre

8kg
0.2l
1 bte
PM
30unit
1.6kg
1/2bte

Décoration :

Œuf câpres thon au-dessus

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°511

IC

NB100

Salade de poulpe tunisienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poulpe

7kg

Oignon rouge

1.5kg

Gousse d'ail

0.2kg

Tomate

2kg

Persil

2 sac

Huile d'olive

0.2l

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°512

IC

NB 10

Gaspacho tomate pastèque ricotta basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tomate

1 kg

Pastèque

0.5kg

Ricotta

0.15kg

Basilic

10 feu

Sel/poivre

Pm

Huile d'olive

2cas

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°513

IC

NB10

Poire au bleu et noix

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poire 55/60
 Fromage bleu
 Cerneaux noix
 Mache
 Tomate confite

10unite
 0.25kg
 0.15kg
 1/2 bqt
 10unit

Vinaigre Balsamique
 Miel

Pm
 pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°514

IC

NB10

Aubergines grillées tomate mozzarella

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aubergine grillée

0.4kg

Tomate

0.4kg

Mozzarella

0.4kg

Basilic

1/2bot

Huile d'olive

5cas

Sel/poivre

pm

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°515

IC

NB10

Pastèque pistache chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pastèque

Pistache

Chèvre

Huile d'olive

Sel/poivre

1 kg

0.1kg

0.5kg

Pm

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°516

IC

NB10

Salade mangue avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Mangue cube
 Avocats cube
 Tomate cube
 Concombre rondelle
 Echalotte ciselée
 Roquette
 Huile d'olive
 Sel/poivre

0.3kg
 0.3kg
 0.2kg
 0.2kg
 0.1kg
 0.1kg
 Pm
 pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :

N°517

IC

NB10

Carotte marinée à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes
Jus d'orange
Cumin moulu
Huile d'olive
Sel/poivre

1,2kg
½ l
2 c a c
5 c a c
pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°518

IC

NB10

Tartine guacamole

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pain bio

Guacamole

Féta

Grenade

Menthe

Jus citron

10 tr

0.4kg

0.4kg

0.1kg

15feu

1unit

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°519

IC

NB10

Salade courgette dattes et pignons de pin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Courgette (lamelle)	1kg	
	Citron (jus)	1unit	
	Huile d'olive	Pm	
	Dattes dénoyautées	0.1kg	
	Pignons de pin	0.07	
	<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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°520

IC

NB10

Toast patate douce avocats chèvre



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

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
		Patate douce	1kg	
		Chèvre frais	0.4kg	
		Avocats	4unit	
		Huile d'olive	Pm	
		Thym	Pm	
		Persil haché	Pm	
		Sel/poivre	Pm	
		<u>Décoration :</u>		
R	ASSAISONNEMENT EN CHAINE :			

N°521

IC

NB 10

Salade de Gnocchis aux framboises et citrons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gnocchis poêlés

0.800 kg

Salade mesclun

0.300kg

Framboises

0.150kg

Basilic

Sel

Poivre

0.003KG

Miel

0.003KG

Citron

Huile d'olive

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°522

IC

NB 10

Salade de Haricots verts à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :

Haricots verts
 Poivrons rouges
 Oignons rouges
 Noix de coco
 Curry
 sel
 poivre

Calibre

A

1 kg
 0.200kg
 0.200kg
 0.100kg
 2 cuill
 0.003KG
 0.003KG

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

	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		

N°523

IC

NB10

Salade de lentilles Corail, pamplemousse et copeaux de parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H .O P.C

Composition pour portion :**Calibre****A****Calibre****B****Composants :**

Lentilles Corail 0.750kg
 Pamplemousse segments 1kg
 Raisin sec 0.100kg
 Copeaux de parmesan 0.200kg
 Ciboulette 1
 Sel et poivre

Vinaigrette à l'orange, miel

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°524

IC

NB10

Salade de Pommes de Terre, lardons et cornichons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pommes de terre lamelles
avec peau
Lardons
Mozzarella
Cornichons

1.250kg

0.250kg

0.250kg

0.100kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°525

IC

NB10

Salade d'hiver croquante à la clémentine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou rouge

0.500kg

Carottes

0.500kg

Avocat

2.5p

Mâche

0.500kg

Clémentines

4

Coriandre

1

Sel et poivre

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°526

IC

NB10

Salade de quinoa au potimarron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Quinoa

0.600kg

Potimarron cube et poêlé

1

Oignon

1

Châtaignes

0.500kg

Cerfeuil

1

Sel et poivre

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°527

IC

NB 10

Salade de frisée, patate douce, lardons et champignons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Frisée
 Patate douce cube poêlée
 Champignons de Paris
 Lardons
 Sel et poivre

Calibre

A

Calibre

B

1
 0.600kg
 0.250kg
 0.500kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°528

IC

NB 10

Salade de Haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots blanc

Oignons rouge

Persil

Ail

Paprika

Sel

Poivre

0.600 kg

0.200kg

0.003KG

0.003KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°529

IC

NB

Salade de kiwis et poulet

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O ▲ P.C

Composition pour portion :Composants :

Roquette

Blanc de poulet

Poivron rouge

Kiwis

Féta cube

Coriandre

Sel et poivre

Sauce soja sucré

Huile olive

Calibre

A

Calibre

B

0.300kg

0.500kg

2 u

4

30u

1

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°532

IC

NB10

Salade d'Hiver

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Endives

1kg

Oignons rouge lamelle

1 p

Cerneaux de noix

0.100kg

Pommes de terre cube

1kg

Lardons

0.200kg

Sel et poivre

Sésame

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°533

IC

NB10

Gaspacho vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

0.3kg

Pousse d'épinards

0.1kg

Tomate verte

0.6kg

Céleri branche

0.1kg

Ail

2 gou

Huile d'olive

Pm

Sel/poivre

pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°534

IC

NB10

Avocats grillés

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Avocats
 Coriandre
 Parmesan râpé
 Miel
 Pulco
 Huile d'olive
 Sel/poivre

5unit
 1/4bot
 0.1kg
 1c a s
 0.04kg
 Pm
 pm

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°535

IC

NB10

Œufs cocottes crème de chorizo et sa chips

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œuf

Chorizo

Poivron rouge

Oignon cube

Crème fleurette

Emmental râpé

Sel

Poivre

10 U

0.2kg

0.15kg

0.15kg

0.3 L

0.25 kg

PM

PM

Décoration : chips de chorizo

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°536

IC

NB10

Œufs cocottes duxelles de champignons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Œuf

Duxelles de champignons

Crème fleurette

Emmental râpé

Sel

Poivre

10 U

0.3kg

½ L

0.25 kg

PM

PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°537

IC

NB10

Cheesecake à la betterave et gingembre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Crakers

0.400kg

Beurre

0.14Kg

Gingembre frais

0.07kg

Betterave cuite

0.400kg

Crème liquide

40cl

Fromage blanc

0.720kg

Carré frais

0.100kg

Gélatine

9 U

Mélanger les crakers .le beurre et le gingembre.Mixer.Faire bouillir la crème ,ajouter la gélatine. Mixer la betterave, fromage, gingembre, ajouter la crème. Verser l'appareil sur le fond des biscuits et laisser prendre au frigo 12h00.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°538

IC

NB 10

Champignons rôtis entier crème de coco curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Champignons Paris

Echalotes

Crème coco

Curry

Sel et poivre

Faire sauter les champignons entiers avec l'échalotes. Ajouter la crème de coco et le curry. Servir chaud.

Calibre

A

1kg

0.100kg

0.300L

PP

PP

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°539

IC

NB 10

Tartine de saumon fumé, radis noir, pomme granny, fromage frais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Tranche de pain
 Fromage frais
 Saumon fumé
 Pomme granny
 Ciboulette
 Radis noir
 Sel et poivre
 Germe alfafa
 Citron
 Echalote

Calibre

A

10 P
 0.400kg
 0.500kg
 1P
 1
 0.200kg
 PP
 1
 1
 1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°540

IC

NB

Velouté pois chiches

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pois chiches 3 KG
 Carotte 2KG
 Oignons 1 kg
 Fond de volaille 0.100KG
 crème fraiche 1KG
 Bouquet de coriandre ½ bot
 Cumin Pm
 Curcuma Pm
 Noix de muscade pm
 Sel/poivre pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°541

IC

NB10

Accras de morue

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Morue salée

0.230kg

Farine

0.180Kg

Eau

190 ml

Levure chimique

6 grs

Gousse d'ail

1

Demi échalotte

1/2

Oignon

1 unite

Persil

Dessalé la morue, cuire au court bouillon. Emietté la morue, mélanger avec farine, eau, levure, ail et échalote haché et persil. Frire.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°542

IC

NB10

Eclair salé bleu noix et pomme



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

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Eclair réf :22286 coup pates
 Bleu
 Crème liquide
 Pomme
 Noix cerneaux
 Jus de citrons
 Sel et Poivre
 Ciboulette

Faire fondre une partie du bleu avec 200grs de crème liquide sans bouillir. Laisser refroidir ajouter le reste de crème liquide froide et réserver au frais. Faire compoter la pomme avec le thym en laissant des morceaux. Tailler en julienne la pomme pour la déco. Monter la chantilly, utiliser une douille. Garnir l'intérieur de compote, et sur le dessus de l'éclair la crème fouettée et décoré de julienne et de dés de bleu, et noix.

Calibre

A

10 u
 0.200Kg
 0.600kg
 4 u
 0.150kg
 0.01ml
 PM
 1 U

Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°543

IC

NB 10

Crème de chou rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Chou rouge
Pommes
Crème végétale
Lait végétal
Vinaigre de xérès
Sel et poivre

Emincé le chou , épluchez les pommes et coupez les en morceaux .Cuire le chou et les pommes avec un peu d'eau durant 30'.
Mixer la préparation avec un peu d'eau de cuisson,ajoutez le lait et la crème puis le vinaigre, assaisonner...mettre en verrine avec en déco des lanières de chou

Calibre

A

0300kg
2 unité
25cl
30 cl
10cl

Calibre

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°544

IC

NB 10

Tatin de betteraves



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

feuilletage

Betteraves « tailler en
lamelle cuite »

Cassonade sucre

Petit Billy

Vinaigre balsamique

Sel et poivre

Roquette décor

Faire un caramel sucre et vinaigre, poser les
lamelles de betterave sur le caramel au
fond du moule. Recouvrir du feuilletage et
cuire 30' à 180 degrés.

Calibre

A

1

7 pièces

0.150kg

0.100kg

0.200kg

0.25cl

1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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		

N°545

IC

NB 10

Salade d'automne poires



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Composants :

Poires
 Chèvre buche
 Jambon sec
 Cresson
 Vin rouge
 Sucre cassonade
 Cannelle
 Sel et poivre , girofle
 Noix de pécan
 Poires coupés en deux et pelées.
 Cuire dans vin , cannelle , clou , eau.

Calibre

A

5 pièces
 0.500kg
 10 tr
 0.200kg
 40cl
 40grs
 Pm
 Pm
 0.100kg

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°546

IC

NB10

Verrine de crème d'avocat au saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Avocats

2.5P

Fromage frais

0.15Kg

Fromage blanc

0.2kg

Saumon fumé

0.100kg

Ail

0.10kg

Jus de citrons

0.10ml

Sel et Poivre

PM

Ciboulette

1 U

Mixer avocats, fromage frais et blanc
ajouter le reste de la préparation, taillé le
saumon en julienne et disposé dessus la
crème d'avocat.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

Oignon rôti miel et vinaigrette framboise



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion :**Composants :**

Oignon gros

Miel

Huile d'olive

Herbe de Provence

Chèvre buche

Sel et poivre

Vinaigre framboise

Graine de sésame

Couper en deux les oignons, recouvrir de miel, huile d'olive, herbes de Provence.

Cuire à 180 degrés durant 45' à 1h00.

Déposer le chèvre a la fin pour le servir chaud. Réduire le vinaigre de framboises puis ajouter l'huile d'olive.

Calibre**A****Calibre****B**

5

0.100kg

15cl

0.050kg

0.225kg

0.25cl

0.15cl

0.010kg

Décoration :**R****ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :**

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

N°548

IC

NB 10

Muffins de courgettes et parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H .O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Courgettes

Farine

Lait

Œufs

Parmesan râpé

Levure chimique

Huile d'olive

Sel

Poivre

Décoration :

Mâche

Calibre

A

Calibre

B

0.35kg

0.4kg

25 cl

4 pièces

0.125 kg

0.016 kg

20 cl

Pm

Pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°549

IC

NB 10

Gratin de poireaux, carottes chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Carottes
Emmental râpé
Chorizo
Blanc de Poireaux
Huile d'olive
Sel
Poivre

Calibre

A

0.45 kg
0.1 kg
0.25 kg
0.35 kg
25 cl
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

Tuile d'emmental

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°550

IC

NB 10

Pain au thon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Thon

0.25kg

Œufs

5 pièces

Jus de citron

Pm

Levure

0.018kg

Farine

0.165kg

Emmental râpé

0.165kg

Lait

35 cl

Huile

25 cl

Sauce :

Crème fraîche épaisse

0..25kg

Jus de citron

Pm

Ciboulette

1 botte

Décoration :

Mesclun

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°551

IC

NB 10

Salade de thon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Choux blancs

0.5kg

Carottes

0.25kg

Oignons rouges

0.1kg

Thon

0.25kg

Persil

0.02kg

Sauce :

Moutarde

0.03kg

Jus de citron

16 ml

Sel

0.016kg

Yaourt

0.115kg

Huile

0.03ml

Décoration :

Oignons rouge frits

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°552

IC

NB 10

Tarte oignons chorizo crème fraîche

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :

Fond de tarte brisée

Oignons

Œufs

Crème épaisse

Chorizo

Emmental râpé

Calibre

A

1 pièce

0.5kg

4 pièces

30 cl

0.15 kg

Pm

Calibre

B

Décoration :

Roquette

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°553

IC

NB 10

Tarte poireaux saumon st môret

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Œuf
Poireaux
Huile
Saumon fumé
Fond de tarte brisée
St môret
Crème fraîche

Calibre

A

7 pièces
1.5kg
20 cl
0.15kg
1
0.35kg
35 cl

Calibre

B

Décoration :

Pesto de roquettes

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°556

IC

NB10

Roulé d'Aubergines fromage frais de
chèvre .tomate confite

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H .O P.C

Composition pour portion :**Calibre****A****Calibre****B****Composants :**

Aubergines
Fromage frais
Tomate confite

3 pièces
0.300Kg
0.100kg

Ail
Sel et Poivre
Basilic

0.010kg
PM
1 U

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N°557

IC

NB 10

Salade de marron, butternut, patate douce, trévisse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Marron

Butternut

Patate douce

Echalotes

Trévisse

Sel et poivre

Calibre

A

0.500kg

0.500kg

0.500kg

0.100kg

1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°558

IC

NB 10

Tartine de reblochon tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Tranche de pain
 Rondelle de tomate
 Tranche reblochon

Sel et poivre
 Herbe de Provence

Décoration :Calibre

A

10 P
 0.400kg
 0.500kg

PP
 0.050

Calibre

B

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N°559

IC

NB 10

Carpaccio de courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Courgettes
 Parmesan râpée
 Huile d'olive
 Jus de citron
 Sel et poivre
 Roquette
 Tailler les courgettes sur la longueur, et une huile aromatisée.

Calibre**A**

6 pièces
 0.250kg
 0.020cl
 1
 Pm
 1

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°560

IC

NB

Velouté de panais à la vanille

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme de terre

1 KG

Panais

3KG

Oignons surg

0.100KG

Crème fraîche

1KG

Vanille liquide

PM

Sel/poivre

PM

Décoration :

cerfeuil

PM

	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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°561

IC

NB

Velouté butternut marron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme de terre
butternut
Oignons surg
Crème fraiche
Marron
Sel/poivre

1 KG
3KG
0.100KG
1KG
2 kg
PM

Décoration :

cerfeuil

PM

	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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°562

IC

NB10

Baba salé crème d'avocat au saumon fumé



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Composants :

Avocats
Crème liquide
Saumon fumé
Echalotes
Jus de citrons
Sel et Poivre
Ciboulette

Mixer avocats, monter la crème ajouter le reste de la préparation, taillé le saumon en julienne et disposé dessus la crème d'avocat.

Décoration :Calibre

A

3P
30cl
0.100kg
0.0010kg
0.05ml
PM
1 U

Calibre

B

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

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

N°563

IC

NB10

Ravioles de betteraves crème de chèvre et son croustillant



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Crakers

0.400kg

Beurre

0.14Kg

Gingembre

0.07kg

Betterave cuite entière

1.2kg

Crème liquide

0.040L

Crème de chèvre

0.20kg

Mélanger les crackers .le beurre et le gingembre ,étaler .trancher les betteraves en rondelles fines. Monter la crème liquide incorporer la crème de chèvre. Monter dans l'ordre ,croustillant,crème,betterave.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

Tartelette salée crème de chèvre tomates cerises rôties



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H . O P . C

Composition pour portion :**Composants :**

Tartelette brisée

Tomates cerises

Miel

Crème liquide

Fromage chèvre ou autre

Sel et poivre

Ciboulette

Roquette décor

Garnir les tartelettes avec la crème liquide monter et incorporer le fromage de chèvre ou autre. Ainsi que la ciboulette.

Faire rôtir les tomates cerises avec de l'huile d'olive et miel.

Calibre**A**

10

3barq

1

0.250kg

0.250kg

pm

1

1

Calibre**B****Décoration :**

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAINE :
---	----------------------------

N°565

IC

NB10

Ile flottante salée crème d'artichauts

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion : CComposants :

Artichauts fond
Crème liquide
Échalotes
Blanc d'œufs

Jus de citrons
Sel, curry
Ciboulette

Cuire les artichauts, mixer avec la crème et refroidir. Monter les blancs au sel uniquement, incorporer la ciboulette.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

Tomate farcie crème féta basilic



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H .O P.C

Composition pour portion :**Composants :**

Tomate 57/67
Crème fleurette
Féta
Basilic
Sel
poivre
huile d'olive
vinaigre balsamique
sésame

Calibre

A

10 unit
0.25 l
0.3kg
½ bot
Pm
Pm
Pm
Pm
Pm

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°567

IC

NB10

Ile flottante salée crème de poivron



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFAN

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion : CComposants :

Poivron surg
Crème liquide
Échalotes
Blanc d'œufs

Jus de citrons
Sel, curry
Ciboulette

Cuire les artichauts, mixer avec la crème et refroidir. Monter les blancs au sel uniquement, incorporer la ciboulette.

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°568

IC

NB100

Salade de salicorne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 100portion :Composants :

Salicorne
Crevette décortiquée
Gingembre
Champignons shiitake
Sauce soja
Mélange 5 baie
Jus de citron

Calibre

A

5 kg
1 pot
0.05 kg
0.5kg
PM
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°569

IC

NB 100

Salade courgette maïs féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Courgette fraiche

5 kg

Féta

0.5 kg

Maïs

1 bt

Jus de citron

PM

Basilic

3 bt

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N°571

IC

NB100

Duo de magret vinaigrette aux fruits rouges

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 100portion :Composants :

Mélange de salade

Magret de canard

Gros sel

Magret de canard fumé

Fruits rouge surg

Vinaigre de framboise

Huile d'olive

Groseille

Pignons de pin

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

1.5 kg

3 kg

5 kg

3 kg

1 kg

1 L

3 L

0.5 KG

0.5 KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°572

IC

NB 10

Salade de haricots cornille et thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots cornille cuit

1 kg

Thon

0.300kg

Oignon haché

0.200kg

Ail

0.100kg

Œuf dur

3

Vinaigre

0.10cl

Sel poivre

PM

Persil

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°573

IC

NB 10

Rissois au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :40pièces

Poulet émincé

1 kg

Sauce poulet

350 ml

Oignon haché

0.200kg

Farine

0.125kg

Lait

0.500L

Sel poivre muscade

PM

Persil

PM

Pâte :

Lait

32.5cl

Eau

32.5cl

Beurre

0.120kg

Farine

0.450kg

Citron

Sel poivre

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°574

IC

NB 10

Gésiers en sauce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gésier poulet frais

Piment

Oignons

Ail

Concassée de tomate

Vin rouge

Sel poivre

0.700kg

0.04.kg

1kg

0.150kg

0.200kg

0.25cl

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°575

IC

NB 10

Caldo Verde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pommes de terre

1 kg

Chou de Galice

0.500kg

Oignon haché

0.200kg

Ail

0.100kg

Chorizo Facultatif

0.100kg

Sel poivre

PM

Persil

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°576

IC

NB

Gaspacho petit pois menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Petit pois
Huile d'olive
Ail
sel, poivre
menthe fraiche

Calibre

A

0.140kg
10 cl
0.1kg
PM
2 bot

Calibre

B

Décoration :

Feuille de menthe

10p

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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°577

IC

NB

Carottes à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

12 kg

Ananas mrcx 3/1

3 bt

Yaourt

15 pot

Jus de citron

PM

Jus d'ananas

10 cl

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°578

IC

NB

Épeautre composé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

épautre
tomate
poivron
mais
concombre
thon
œuf
vinaigrette

Calibre

A

0.750kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.050kg
0.050kg
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
Olive
Persil

10
10p
pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°581

IC

NB10

Salade rose à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Oignon rouge
 Chou rouge
 Radis
 Coriandre fraîche
 Noix de coco râpé
 Vinaigre de cidre
 Jus de citron vert
 Huile d'olive

0.2kg
 0.6kg
 0.5kg
 ½ bot
 0.05kg
 Pm
 Pm
 Pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°582

IC

NB 10

Mille-feuille au poivron, aubergine et parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Poivrons rouges
 Aubergines
 Copeaux parmesan
 Huile d'olive
 Basilic
 Sel et poivre

Aubergines en rondelles, poivrons
 en tranche, copeaux de parmesan,
 remonter un étage et cuire au four à
 180 degrés durant 30'

Décoration :Calibre

A

5 pièces
 2.5 P
 0.350kg
 0.020cl
 1
 Pm

Calibre

B

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N°583

IC

NB 10

Gaspacho de poivron rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Poivrons rouges
 Tomates concassées
 Huile d'olive
 Basilic
 Sel et poivre
 Ail
 Citron
 Graine de pavot

Grillé les poivrons au four, mixer
 ensuite avec ail, huile d'olive
 tomates

Décoration :Calibre

A

1 kg
 ½ boîte
 0.050cl
 1
 Pm
 0.250kg
 Jus
 Pm

Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°585

IC

NB 10

Gaspacho fenouil pomme

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ▲ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Fenouil frais

0.5 kg

Pomme granny-smith

0.2 kg

Oignons nouveaux

0.05kg

Mie de pain

0.05kg

Vinaigre de xeres

2 cas

Huile d'olive

2 cas

Bouillon de légumes froid

0.25kg

Sel/poivre

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°585

IC

NB 10

Houmous de petits pois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Petit pois
Gousse d'ail
Jus de citron
Crème fraîche
Huile d'olive
Sel/poivre

1 kg
2 unit
Pm
0.05kg
Pm
Pm

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 586

IC

NB 100

Salade de quinoa féta nectarine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Quinoa 2kg
 Oignons rouges 0.5kg
 Haricots verts 1kg
 Nectarine 1kg
 Huile d'olive 0.8l
 Vinaigre balsamique 0.32l
 Jus de citron 0.4l
 Féta 1kg
 Sel fin 0.03kg
 Poivre 0.01kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°587

IC

NB 10

Carpaccio de butternut, betterave Chioggia et feta



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H . O P . C

Composition pour portion :

Composants :

Butternut
Feta
Betterave Chioggia
Huile d'olive
Jus de citron
Sel et poivre
Grenade
Graine de courge

Calibre

A

0.700kg
0.300kg
0.200kg
30cl
10cl
1
Pm
1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°588

IC

NB 100

Terrine de chèvre aux poivrons et à la tapenade



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Poivrons grillés
 Fromage de chèvre frais
 Crème de chèvre
 Crème liquide
 Tapenade
 Huile d'olive

Calibre

A

0.7kg
 0.60KG
 1.kg
 1L
 0.325kg
 0.050cl

Calibre

B

Décoration :

	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	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

Cappuccino brocolis et sa chantilly



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H.O P.C

Composition pour portion :**Composants :**

Brocolis
Crème liquide
Oignon
Epices
Sel et poivre

Calibre

A

1kg
100cl
0.100kg
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

	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	x	Mollusque		

N°590

IC

NB 10

Taboulé Libanais aux lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS



Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Composants :

Lentilles
Boulgour
Oignon rouge
Tomate
Grenade
Sel et poivre
Persil

Décoration :

Calibre

A

0.200kg
0.100kg
0.100kg
0.150kg
1
PM

Calibre

B

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

Soja		Lupin	
lait		Mollusque	

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

N°591

IC

NB 10

Salade d'endive à l'orange



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O P.C

Composition pour portion :

Composants :

Endives
Segments orange
Mimolette cube
Cerneaux noix
Mesclun
Sel et poivre
Ciboulette

Calibre

A

0.500kg
0.200kg
0.200kg
0.100kg
0.300kg
P.M
1

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°592

IC

NB 10

Chou-fleur rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou-fleur
Huile d'olive
Curry poudre
Sel/poivre

2 kg
Pm
Pm
pm

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 :

N°593

IC

NB 10

Andouille en brick pomme au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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>		
	Feuille de brick	10 unit	
	Andouille	0.25 kg	
	Beurre	0.1kg	
	Pomme granny	0.6 kg	
	Cidre	50 cl	
	Echalote	0.05 kg	
	<u>Décoration :</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	x	
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°594

IC

NB 10

Salade de Christophine et manioc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Christophine
Manioc
Cives, persil
Citron vert
Sel et poivre,ail
Piment

Calibre

A

1 kg
1.5kg
PM
PM
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

Râpée la christophine
cru0,couper en cube le
manioc et cuire en vapeur

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°595

IC

NB 10

Salade de Papaye

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Papaye verte
oignon
Citron vert
Sel et poivre,ail
Colombo.huile

Calibre

A

1.5 kg
0.100kg
PM
PM
PM

Calibre

B

Décoration :

Râpée la papaye verte

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N°596

IC

NB 10

Houmous de potimarron

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Potimarron

Pois chiche

Ail

Jus de citrons

Huile d'olive

Sel. Poivre

Graine de courges

Calibre

A

0.350kg

0.200kg

PM

PM

PM

PM

0.050KG

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°598

IC

NB10

Salade de vermicelle de riz aux crevettes et avocats

A : PORTION ADULTES

B : PROTION 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> Vermicelle de riz Crevettes Avocats Coriandre fraîche Jus de citron vert Nuoc man en poudre Huile d'olive Sauce soja Sel fin	0.5KG 0.2KG 3 unit ½ bot 0.01L 0.01KG 0.02L 0.02L PM	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°599

IC

NB10

Salade de chou chinois

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou chinois frais

0.8KG

Carotte

0.2KG

Huile

0.030L

Huile sésame

0.010L

Sauce huitre

0.022L

Sauce soja

0.030L

Sel fin

0.001KG

Miel

0.020KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°600

IC

NB10

Soupe chinoise au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Ail 0.01kg
 Coriandre fraîche 0.015kg
 Gingembre frais 0.025kg
 Huile colza 0.1l
 Mélange épice tandoori 0.004kg
 Oignon blanc botte 0.07kg
 Maïzena 0.035kg
 Poivre blanc Pm
 Sauce soja 0.005l
 Sel fin 0.003kg
 Sucre poudre 0.015kg
 Filet de poulet 0.4kg
 Vinaigre d'alcool blanc 0.007l

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°601

IC

NB 10

Mâche aux trois fromages

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Mâche

0.5 kg

Bleu auvergne

0.1 kg

Emmental cube

0.1 kg

Chèvre

0.1 kg

Tomate confite

0.01 kg

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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°602

IC

NB 10

Mâche au jambon croûtons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Mâche

0.5 kg

Jambon dès

0.25 kg

Croûton à l'ail

0.1 kg

Tomate confite

0.01 kg

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°603

IC

NB 10

Taboulé d'hiver

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme

0.35 kg

Semoule moyenne

0.2 kg

Chou rouge

0.15 kg

Tomate confite

0.1 kg

Mâche

0.1 kg

Citron

0.1 kg

persil

0.005

kg

Décoration :

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 606

IC

NB 100

Salade catalane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Laitue
Tomate
Poivron vert
Poivron rouge
Oignon rouge
Ail
Anchois
Huile d'olive
Sel poivre

½ colis
3kg
2.5kg
2.5kg
1kg
0.25kg
Pm
Pm
Pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N° 607

IC

NB 100

Soupe andalouse

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tomate concentré

½ bt5/1

Courgette

5kg

Poivron

5kg

Oignon

2.5kg

Pomme de terre gt

10kg

Ail

0.25kg

Piment de Cayenne

Pm

Tabasco

Pm

Sel, poivre

Pm

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 :

N°608

IC

NB 100

Soupe de patates douces et poireaux, lait de coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants

Patate douce

15kg

Poireaux

5kg

Carottes

5kg

Oignons

2.5kg

Baie roses

Pm

Lait de coco

2L

Coriandre botte

2

Sel et poivre

pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N°609

IC

NB

Choux fleur à l'aneth

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Choux fleur
Fromage frais
Échalotes
Aneth

Décoration :

Aneth
Salade feuille

Calibre

A

1kg
0.100kg
0.005kg
0.005kg

Calibre

B

Pm
10

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°610

IC

NB

Mousse de carottes et cumin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Carottes
Crème
Huile de colza
Vinaigre de vin
Moutarde
Cumin

Calibre

A

0.900kg
0.130L
0.100L
0.050L
0.025kg
Pm

Calibre

B

Décoration :

Tuile d'emmental

10p

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°611

IC

NB

Taboulé aux agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

semoule
pamplemousse segments
oranges segments
jus d'oranges
raisin sec
huile d'olives

Calibre

A

0.450kg
0.150kg
0.150kg
0.200L
0.100kg
50cl

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
olive

10
10p

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°612

IC

NB 10

Taboulé aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Crevettes decor

0.35 kg

Semoule moyenne

0.2 kg

Concombre

0.15 kg

Tomate

0.1 kg

Oignons

0.1 kg

Citron

0.1 kg

Huile d'olive

0.1l

persil

0.005kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°613

IC

NB 10

Taboulé à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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		

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Mozza bille

0.4 kg

Semoule moyenne

0.2 kg

Concombre

0.15 kg

Tomates confites

0.1 kg

Oignons

0.1 kg

Citron

0.1 kg

Huile d'olive

0.1l

persil

0.005kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 614

IC

NB 100

Salade de chou vert au saumon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Chou vert émincé
Saumon fumé
Vinaigrette

Décoration :Calibre

A

7.5kg
2kg
PM

Calibre

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 615

IC

NB 100

Roulé de jambon au carottes et céleri

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Jambon

Carottes

Céleri rave

Mayonnaise seau

Vinaigre balsamique

Ciboulette

Cerfeuil

Calibre

A

Calibre

B

2.5kg

2.5kg

2.5kg

1kg

0.5L

0.1kg

0.1kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N° 616

IC

NB 100

Salade au comté

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Laitue

5 kg

Comté

1.5kg

Tomate cerise

1kg

Croutons

1kg

Vinaigrette

PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 617

IC

NB 10

Salade de riz rouge, pamplemousse et crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Riz rouge 0.3kg
 Crevette décortiquée 0.15kg
 Pamplemousse 0.1kg
 Pois gourmands 0.1kg
 Basilic frais 0.08kg
 Citron vert 0.08kg
 Noix de cajou 0.07kg
 Sauce soja 0.07l
 Huile de noix 0.04l
 Huile de sésame 0.02l

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 618

IC

NB 10

Pois gourmands au sésame

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre**A**Calibre**B**Composants :

Pois gourmand

0.6kg

Pousse de haricots mungo

0.16kg

Sauce soja

0.05l

Huile de sésame

0.03l

Sésame émondé

0.01kg

Gingembre moulu

0.002kg

Sel fin

Pm

Poivre gris moulu

Pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 619

IC

NB 10

Fataya au thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Thon

0.4kg

Farine

0.4kg

Oignon

0.1kg

Piment poudre

0.004kg

Moutarde

0.01kg

Huile d'olive

0.03kg

Sel/poivre

PM

Eau (pour la pâte)

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 620

IC

NB 10

Misir lentilles corail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ▲ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Lentilles corail

0.8kg

Oignons jaunes

0.2kg

Gingembre

0.002kg

Paprika doux

0.002kg

Concentré de tomate

0.07kg

Bouillon de légumes

0.03kg

Curcuma poudre

0.002kg

Cardamone

2 unit

Clou de girofle

1 unit

Coriandre moulue

0.002kg

Cannelle poudre

0.002kg

Muscade poudre

0.002kg

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N° 621

IC

NB 10

Salade africaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tomate

0.4kg

Concombre

0.3kg

Poivron jaune

0.2kg

Oignon rouge

0.1kg

Avocat

2 unit

Sel/oivre

pm

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 :

N° 622

IC

NB 10

Makemba (banane plantin)

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Banane plantin
Huile friture
Sel

15 unit
PM

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 :

N° 623

IC

NB 100

Salade de quinoa et lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Quinoa 2kg
 Carottes 1.8kg
 Maïs 0.732kg
 Lentilles 1kg
 Huile de colza 0.8l
 Persil 0.06kg
 Vinaigre balsamique 0.32l
 Moutarde 0.08kg
 Sel fin 0.03kg
 Poivre 0.01kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°624

IC

NB 100

Crudités au beurre de cacahuète

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Carottes

Concombres

Radis

Ail

Beurre de cacahuète

Vinaigre de riz

Sauce nuoc man

Piment frais

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

5 Kg

5 Kg

2 Kg

0.150Kg

0.800kg

0.400kg

0.400kg

Pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°625

IC

NB 100

Chou-fleur brûlé yaourt végétal au curry vert

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>		
	Yaourt de soja	5 kg	
	Choux fleur	10 kg	
	Sésame	0.200kg	
	Ciboulette	Pm	
	Curry	Pm	
	Huile d'olive	Pm	
	Ail	Pm	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°626

IC

NB 100

Wurstsalad

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Museau

Tomate

Oignons rouges

Cornichons

Radis

Vinaigrette

Persil

Moutarde à l'ancienne

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

6 KG

6 Kg

2.500KG

1 bte 5/1

2 KG

0.500 L

Pm

0.500 KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°627

IC

NB 100

Salade Bombay

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tomates

Mâche

Pois chiche

Poivron vert

Poivron rouge

Jus de citron vert

Huile d'olive

Vinaigre Balsamique

Paprika

Sel

Poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

6 Kg

2 Kg

2 boîtes

1 Kg

1 Kg

Pm

Pm

Pm

Pm

Pm

Pm

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N° 630

IC

NB 100

Aubergine au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Aubergine

10 kg

Ail

1 tête

Gingembre

0.1kg

Piment frais

0.02kg

Oignons

2kg

Tomate

2kg

Coriandre

0.05kg

Curcuma

0.03kg

Coriandre fraiche

2 bt

sel

pm

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 :

N° 631

IC

NB 100

Salade courgettes maïs féta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Courgettes

0.3kg

Maïs grain

0.3kg

Féta

0.3kg

Huile d'olive

Pm

Sel/poivre

pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N° 632

IC

NB 200

Oignons Bhaji

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Eau

2.25 L

Jus de citron vert

22 pcs

Herbes

Pm

Oignons

7.5 kg

Ail gousses

15 pcs

Gingembre

0.075kg

Sel/ poivres

Pm

Farine de pois chiches

4.650kg

Coriandre

Pm

Curcuma

Pm

Cumin

Pm

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 :

N° 633

IC

NB 100

Salade composée de roquette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Jambon

Roquette

Wrap (grillé)

Echalote

Décoration :

Sixième d'œuf

Calibre**A**

3kg

2kg

36pcs

500g

Calibre**B**

20 unit

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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 :

N° 635

IC

NB 100

Tartare de St Jacques à la clémentine Corse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restesH . O  P.CComposition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Noix de St Jacques

6 kg

Clémentine Corse

4 kg

Pomme granny

3 kg

Citron vert

1 kg

Grenade

2kg

Poivre sauvage

pm

Huile d'olive

½ L

Sel

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 636

IC

NB 100

Champignons farcis et sa duxelles d'automne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gros champignons bruns
de Paris
Potimarron
Graines de courge
Crème fraîche
Ail
Sel/poivre

100 unt
3 kg
0.3 kg
½ L
0.1 kg
PM

Décoration :

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
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 CHAÎNE :

N° 637

IC

NB 100

Butternut râpée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :

Courge butternut

Huile de sésame

Jus de citron

Sel

Poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

8 kg

Pm

Pm

Pm

Pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 638

IC

NB 100

Crumble de potimarrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Potimarrons

Oignons

Farine

Beurre parmesan râpé

Huile d'olives

Sel

Poivre

Calibre

A

Calibre

B

7.5 kg

1 kg

1.5 kg

1.5 kg

Pm

Pm

Pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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		

N° 639

IC

NB 100

Velouté de courges et graines de courges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Potirons

5 Kg

Potimarrons

5 Kg

Butternut

5 Kg

Pomme de terre gt

5 Kg

Lait poudre

Pm

Eau

Pm

Sel

Pm

Poivre

Pm

Décoration :

Graines de courges

Pm

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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		

N°640

IC

NB

Nem aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Nem aux légumes

Calibre

A

Calibre

B

5 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 641

IC

NB 100

Salade chinoise de crudités aux cacahuètes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes 2kg
 Concombre 2kg
 Soja frais 2kg
 Oignons rouges 1kg
 Coriandre fraîche 2 bqt
 Beurre de cacahuètes 0.05kg
 Citron vert 4 unit
 Huile de sésame 20cl
 Vinaigre de cidre 10 cl
 Ail 0.05kg
 Sel PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :