

|     |    |    |
|-----|----|----|
| N°1 | IC | NB |
|-----|----|----|

Agneau aux abricots



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

| Réutilisable   | Composition pour portion :                                                                                                                                                                                                            | Calibre                                                                                                                            | Calibre |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Des restes     | 100                                                                                                                                                                                                                                   | A                                                                                                                                  | B       |
| H . O    P . C | <b>Composants :</b><br>Saute agneau épaule<br>Beurre doux<br>Oignon<br>Huile arachide<br>Sel fin<br>Cannelle moulue<br>Muscade moulue<br>Poivre moulu<br>Safran dosette<br>Abricots secs<br>Raisins Smyrne blonds<br>Jus agneau boite | 20.000kg<br>1.000kg<br>3.000kg<br>1.000kg<br>0.005kg<br>0.005kg<br>0.005kg<br>0.0010kg<br>0.005kg<br>5.000kg<br>1.000kg<br>0.250kg |         |
|                | <b>Décoration :</b>                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |         |

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

N°2

IC

NB

# Agneau tung po

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Saute agneau épaule

Ciboule botte

Carotte rondelle

Cèleri branche émincé

Oignon

Sel fin

Poivre moulu

Sauce soja

Gingembre poudre

Jus agneau boîte

Vin table blanc

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

20.000kg

10 p

2.000kg

2.000kg

2.000kg

0.030kg

0.010kg

1.330 L

0.010kg

0.250kg

2 L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°3

IC

NB

# Agnoloni al formaggi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Agnoloni al formaggi  
 Tomate pelée tassée 5/1  
 oignon  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre moulu  
 basilic séché  
 jus de veau boite  
 vin blanc

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

15 kg

3 U

1kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.030kg

0.250kg

1 L

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°4

IC

NB

# Agnolotti au saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Agnolotti au saumon fumé  
 Beurre doux  
 Crème fraîche épaisse  
 Sel fin  
 Poivre moulu  
 Fumet de poisson boîte  
 vin blanc cuisine

Calibre**A**

15 kg

2 kg

5 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°5

IC

NB

# Agnolotti gorgonzola et noix

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H .O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Agnolotti gorgonzola noix  
 Laurier feuille  
 Tomate pelée tassée 5/1  
 oignon  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre moulu  
 basilic boite  
 thym branche  
 fond brun lié  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg  
 0.020kg  
 3 U  
 1 kg  
 0.500 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.005kg  
 0.020kg  
 0.250kg  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°6

IC

NB

# Aile de raie aux câpres

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

citron

beurre doux

aile de raie

persil haché

sel fin

poivre moulu

câpres fines 4/4

Calibre

A

Calibre

B

3 kg

4 kg

35 kg

0.250kg

0.030kg

0.010kg

3 U

Décoration :

| 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                    |          | x        |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°7

IC

NB

# Aïoli et ses légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de morue salée

Jaune œuf liquide

Ail haché

Pdt entière petite cuite

Huile arachide

Huile olive

Sel fin

Poivre moulu

Moutarde seau

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

17 kg

1 L

0.500kg

25 kg

6 L

3 L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°8

IC

NB

# Andouillette sauce moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

andouillette  
 crème fraiche épaisse  
 sel fin  
 poivre moulu  
 moutarde ancienne  
 jus de veau boite

Calibre**A**

14 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 1.500kg  
 0.250kg

Calibre**B**Décoration :

| 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°9

IC

NB

# Assiette moules marinières

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Moules nettoyées lavées

Margarine

Persil haché

oignon

sel fin

poivre gris moulu

vin blanc cuisine

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

50 kg

1 kg

0.500kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

3 L

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 |          | x        |
| Soja                  | X       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          | x        |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°10

IC

NB

# Assiette moules au safran

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Moules nettoyées lavées

Crème fraîche épaisse

Persil haché

Sel fin

poivre gris moulu

Safran dosette

Vin blanc cuisine

Calibre

A

Calibre

B

50 kg

5 kg

0.300kg

0.030kg

0.010kg

0.005kg

1 L

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                |          | X        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°11

IC

NB

# Arizona Burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableComposition pour portion :CalibreCalibreDes restesAB

H.O ↑ P.C

Composants :

Steak haché 125g

12.5Kg

Bacon fumé

2Kg

Cheddar

2Kg

Oignons rouge

2Kg

Batavia

2Kg

Sauce Burger

1L

Tomate 47/57

2Kg

Cornichon aigre doux

0.750kg

Bun S

100 U

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°12

IC

NB

# Bavette Bordelaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bavette Aloyau

Beurre Doux

Échalote Hachée surg

Sel Fin

Poivre Gris Moulu

Jus Veau Lié

Vin Rouge cuisine

16 kg

1 Kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

6 L

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°13

IC

NB

# Beignets de Calamar Gribiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Jaune Œuf Liquide  
 Œuf dur  
 Encornets (beignets a la Roma)  
 Ciboulette surg 250g  
 Échalote hachée surg 250g  
 Cerfeuil botte  
 Huile arachide  
 Sel fin  
 Poivre Gris moulu  
 Vinaigre Alcool coloré  
 Câpres Fines BTE 4/4  
 Cornichon bte 5/1  
 Moutarde

## Calibre

A

1 L  
 10 U  
 20 KG  
 0.200KG  
 0.200KG  
 2 U  
 5 L  
 0.010KG  
 0.010KG  
 0.010L  
 1 U  
 0.166kg  
 0.500KG

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°14

IC

NB

# Paupiette de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Paupiette de veau  
Huile de tournesol  
sel  
poivre

14 KG  
1 L  
0.030KG  
0.010KG

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°15

IC

NB

# Beignets de Poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Citron

Poisson (Beignet préfrit)

Persil haché surg 250g

Huile arachide

Sel fin

Poivre gris moulu

4 kg

15 kg

0.500kg

3 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°16

IC

NB

# Blanc de Poulet a L'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Filet poulet s/os s/peau

Ananas tranches entières 3/1

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Vinaigre alcool coloré

Jus poulet boite

15 kg

6 U

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.500L

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°17

IC

NB

# Blanc de poulet alsacienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Blanc poulet alsacienne

Jus poulet boite

Calibre

A

Calibre

B

15 kg  
0.250kgDécoration :

| 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°18

IC

NB

# Blanc de poulet sauce sésame

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet poulet s/os s/peau

Ciboulette botte

Huile de sésame

Sel fin paquet 1kg

Poivre gris moulu pur

Graine de sésame 200gr

Champignon noirs séchés

Noix cajou

Jus poulet boite

Jus veau lié boite

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

13.000kg

8 U

2.250 L

0.030KG

0.010KG

0.250KG

0.250KG

0.500KG

0.250kg

0.250kg

2 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°19

IC

NB

# Blanquette de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H . O    P . C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté dinde s/os s/peau

Jaune œuf liquide pasteurisé

Crème fraîche épaisse

Champignon de paris

Oignon grelot

Carotte

Oignon

Poireau

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Fond blanc volaille

Pulco citron

Vin blanc cuisine

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

20 kg

0.500L

2 L

4 KG

2 KG

1 KG

1 KG

1 KG

0.030KG

0.010KG

0.020KG

0.250kg

0.166 L

2 L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°20

IC

NB

# Blanquette de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :**100**Composants :

Lapin entier

Jaune œuf liquide

Crème fraiche épaisse

Champignon de paris

Oignon grelot

Carotte

Oignon

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Jus citron Pulco

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

25 KG

0.500L

5 KG

3 KG

1KG

1KG

1KG

0.030kg

0.010KG

0.020KG

0.166 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°21

IC

NB

# Boulette agneau sce Orly

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

## Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

## Composants :

Boulette agneau 30g

Ref : 73241

Tomate concentré 5/1

oignon

carotte

céleri branche

tomate pelée 5/1

huile de tournesol

farine

vin blanc cuisine

thym/laurier

sel fin

poivre gris moulu

sucre

## Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

15 KG

1B.1/2

2.500kg

2 kg

0.500kg

1B.1/2

1 L

1 KG

1 L

0.025KG

0.030KG

0.010KG

0.075KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°22

IC

NB

# Bœuf à la sauce d'huitre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :

100

Composants :

Émincé bœuf

Ciboulette botte

Sauce huitre

Ail haché

Poivron rouge cubes

Huile arachide

Sucre cassonade

Sel fin

Poivre gris

Sauce soja

Gingembre poudre

Champignon noirs séchés

Farine

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

20 KG

5 U

0.250 L

0.250KG

2 KG

2 L

0.250KG

0.030KG

0.010KG

0.250L

0.020KG

0.250KG

0.500KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°23

IC

NB100

# Bœuf exotique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bœuf émincé s/v

Aubergine

Sauce poisson

Petit pois

Curry

Basilic botte

Purée de piment

Huile arachide

Sel fin

Poivre gris moulu

Sucre semoule

Lait de coco

Oignon émincé

Jus de veau

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 kg

5 kg

0.500L

2.500kg

0.100kg

8 u

0.050kg

1 L

0.030kg

0.010kg

2 KG

6 L

2 KG

0.250kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°24

IC

NB

# Bœuf au Sichuan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O. P.C.

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Ciboulette botte  
 Margarine  
 Carotte crue entière  
 Carotte crue râpée  
 Céleri branche émince  
 Oignon  
 Sauté bœuf  
 Huile arachide  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Sauce soja  
 Piment fort  
 Gingembre  
 Jus de veau lié  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

8 U  
 1KG  
 2KG  
 1kg  
 1kg  
 2kg  
 20kg  
 1L  
 0.030KG  
 0.010KG  
 1.500 L  
 0.250kg  
 0.200KG  
 0.250kg  
 2L

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°25

IC

NB

# Bœuf aux pousses de bambou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Émincé bœuf

Margarine

Bambou pousses bte 3/1

Ail haché

Huile arachide

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Vinaigre alcool

Sauce soja

Jus veau lié

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 KG

1 KG

2 U

0.200KG

1 L

1 KG

0.030KG

0.010KG

0.500L

1 L

0.250kg

2 L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°26

IC

NB

# Bœuf bourguignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bourguignon

Lardons fumés

Concentré tomate bte 5/1

Champignon paris émincé

Oignon grelot

Ail haché

Carotte

Oignon

Huile arachide

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Fond brun lié

Farine

Vin rouge cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

16 KG

2 KG

0.250kg

2.500KG

1.500KG

0.300KG

1 KG

1 KG

3 KG

0.030KG

0.010Kg

0.020kg

0.330KG

0.800KG

8 L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°27

IC

NB

# Bœuf braisée aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | x       | Fruits à coque           |          | x        |
| 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 :**100**Composants :

Paleron de bœuf

Curry poudre

Fromage blanc 0%

Amandes effilées

Noix cajou

Raisin secs

Coriandre

Sel fin

Poivre gris moulu

Fond brun

Piment de Cayenne

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

18KG

0.100KG

10 kg

0.500KG

0.500KG

0.500KG

0.020KG

0.030KG

0.010KG

0.250kg

0.050KG

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°28

IC

NB

# Bœuf camarguais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Bourguignon

Chipolata

Tomate

Oignon

Huile arachide

Sel fin

Poivre gris moulu

Olive noire dénoyautée 5/1

Fond brun lié

Vin blanc cuisine

Calibre

A

Calibre

B

20 KG

3 KG

6 KG

2 KG

2 KG

0.030KG

0.010KG

1 U

0.250kg

2 L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°29

IC

NB

# Bœuf guisada

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Émincé de bœuf s/v

Piment vert

Tomate

Méli-mélo de poivrons

Jus de veau

Tomate concassé bte 5/1

Cumin moulu

Ail haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

2 KG

6 KG

5 KG

0.250kg

3 U

0.100KG

0.400KG

0.030KG

0.010KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                |          |          |

N°30

IC

NB

# Bœuf émincé sauce satay

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Émincé bœuf       | 15 KG   |
| Ciboulette botte  | 8 U     |
| Oignon            | 2 KG    |
| Huile arachide    | 2 L     |
| Sucre semoule     | 0.300KG |
| Sel fin           | 0.030KG |
| Gingembre         | 0.050KG |
| Poivre gris moulu | 0.010KG |
| Sauce soja        | 2.250 L |
| Gingembre poudre  | 0.100KG |
| Mei ken lu        | 1 L     |
| Sauce satey       | 0.300KG |
| Farine de maïs    | 0.500KG |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°31

IC

NB

# Boudin antillais

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boudin antillais

Huile arachide

Calibre

A

Calibre

B

15Kg

1L

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°32

IC

NB

# Boudin blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boudin blanc

Huile colza

Calibre

A

Calibre

B

14Kg

1L

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°33

IC

NB

# Boudin noir

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boudin noir

Huile colza

Calibre

A

Calibre

B

14Kg

1L

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°34

IC

NB

# Brandade de morue

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet blanc sale morue  
 Lait ½ écrème  
 Crème fraîche épaisse  
 Ail haché  
 Huile olive  
 Sel fin  
 Muscade moulue  
 Poivre gris moulu  
 Purée PDT

## Calibre

A

16Kg  
 8L  
 2L  
 0.750Kg  
 2L  
 0.030Kg  
 0.010Kg  
 0.010Kg  
 6Kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°35

IC

NB

# Brochette d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Brochette pur agneau  
Herbes de Provence

Calibre

A

14 KG  
0.250kg

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°36

IC

NB

# Brochette d'agneau sauce harissa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Brochette pur agneau

Sel fin paquet

Poivre gris moulu

Harissa

Jus veau lie

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

14Kg

0.030Kg

0.010Kg

1U

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°37

IC

NB

# Brochette de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Brochette de bœuf  
Herbes de Provence

Calibre

A

14Kg  
0.250Kg

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°38

IC

NB

# Foie de génisse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Foie de génisse

farine

Huile colza

Vinaigre de framboise

sel fin

poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

1 KG

1 L

0.250L

0.030KG

0.010KG

Décoration :

persil

0.250KG

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°39

IC

NB

# Brochette de poisson crème cib

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Brochette de poisson

Beurre doux

Crème fraîche

Ciboulette

Échalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Vinaigre d'alcool

Vin table blanc

## Calibre

A

## Calibre

B

100U

3kg

3L

0.500kg

1.5kg

0.030kg

0.010kg

0.250L

2L

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°40

IC

NB

# Brochette de poulet texane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Brochette de poulet texane  
Huile colza

Calibre

A

500U  
1L

Calibre

B

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°41

IC

NB

# Brochette de poulet yakitori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u>                                  | <u>Calibre</u> | <u>Calibre</u> |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                                                         | <b>A</b>       | <b>B</b>       |
| H .O    ↑    P.C    | <u>Composants :</u><br>Brochette de poulet yakitori<br>Huile colza | 15kg<br>1 L    |                |
|                     | <u>Décoration :</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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°42

IC

NB

# Brochette hawaïenne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Brochette hawaïenne

Huile colza

Calibre

A

Calibre

B

500U

1L

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°43

IC

NB

# Cervelas obernois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cervelas obernois surg

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

14 KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°44

IC

NB

# Buffalo wings BBQ

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Buffalo wings

Calibre

A

Calibre

B

20kg

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°45

IC

NB

# Burger cheese bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tomate

Oignons rouges

Fromage hamburger

Pain hamburgers

Bacon canadien tranches

Steak haché burger

Batavia feuilles

Sauce hamburger

Cornichon aigre doux

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

2kg

2kg

1.5kg

100U

2kg

12.5kg

0.5kg

2L

0.300U

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°46

IC

NB

# Burger bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché 125g

Oignon entiers

Cheddar

Batavia

Bacon fume

Tomates

Bun s

Sauce barbecue

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

12.5kg

2kg

2kg

2kg

2kg

5kg

100U

0.35kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°47

IC

NB

# Cheese bacon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché

Bacon fumé

Oignons rouges

Cheddar

Batavia

Cornichons aigre doux

Sauce barbecue

Bun s

Tomates

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

12.5kg

2kg

2kg

2kg

2kg

0.75U

1U

100U

2KG

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°48

IC

NB

# BURGER KEBAB

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak haché

Bacon

Oignons

Cheddar

Sauce barbecue

Batavia

Cornichons

Bun's

Calibre

A

Calibre

B

12.500KG

2 KG

2 KG

2 KG

1 U

2 KG

0.75 U

100 U

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°49

IC

NB

# Chti burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Fricadelle

Oignons entiers

Cheddar

Batavia

Tomates

Bun s

Ketchup flacon

Moutarde

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

10kg

2kg

2kg

2kg

5kg

100U

1U

0.150kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°50

IC

NB

# Burger tradi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tomates

Fromage hamburger

Pains hamburger

Steak haché burger

Oignon cru entier

Ketchup burger

Cornichons aigre doux

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

2kg

1.5kg

100U

12.5kg

2kg

2L

0.3U

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°51

IC

NB

# Omelette au fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Emmental

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

13 L

1KG

1 L

0.030KG

0.010KG

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°52

IC

NB

# Cabillaud sauce normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | x        |

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet cabillaud 17kg  
 Beurre doux 1kg  
 Crème fraîche 2L  
 Crevette 1kg  
 Moules décoquillées cuites 1kg  
 Champignon de paris 1kg  
 Échalote hachée 0.500kg  
 Sel fin 0.030kg  
 Poivre gris moulu 0.010kg  
 Fumet poisson 0.250KG  
 Vin table blanc 2L

Décoration :Calibre**A**Calibre**B****R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°53

IC

NB

## Anneau de calamar à l'armoricaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Anneau de calamar

Fumet de crustacé

beurre

oignon

échalote

ail

poireau

cognac

vin blanc de cuisine

concentré de tomate

farine

crème fraîche

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

20 KG

0.500KG

1KG

2.5 KG

1 KG

0.500KG

2 KG

0.500L

6 L

1.5 KG

1 KG

2 KG

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°54

IC

NB

# Calamar a la romaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Citron

Encornets (beignets à la romaine)

Huile colza

Calibre**A**

3kg

20kg

3L

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°55

IC

NB

# Steak de porc au romarin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak de porc

Romarin botte

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

1 U

1 L

0.030KG

0.010KG

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°56

IC

NB

# Canard à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de canard  
 Champignons noirs séchés  
 Ananas tranches 3/1  
 Huile  
 Ail haché  
 Oignons émincés surg  
 Jus d'ananas  
 Jus de veau  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu

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

31kg  
 0.400kg  
 3 U  
 0.500L  
 0.250kg  
 2kg  
 2L  
 0.250kg  
 0.030kg  
 0.010kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°57

IC

NB

# Canette à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de canard

Orange

Suprême d'orange

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Vinaigre d'alcool

Jus de canard rôti

Grand-Marnier

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

30kg

2kg

5kg

1.500kg

0.030kg

0.010kg

0.500L

0.250kg

0.375 L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°58

IC

NB

# Carbonnade de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bourguignon

Carotte crue

Oignon cru

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Fond brun lié

Kronembourg 33cl bte

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

20kg

1kg

1kg

2L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

16 U

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°59

IC

NB

# Choucroute de la mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Choucroute sans porc  
oignon  
carotte  
vin blanc  
girofle  
genièvre  
sel gros  
filet de saumon  
lieu noir façon haddock  
crevette bouquet  
fond beurre blanc  
beurre  
sel fin  
poivre gris moulu

## Calibre

A

20 KG  
5 KG  
2 KG  
1 L  
0.002KG  
0.003KG  
0.050KG  
7.500KG  
7.500KG  
1.700KG  
1 U  
0.500KG  
0.030KG  
0.010KG

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°60

IC

NB

# Choux farcis sans porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Choux farcis

Fond veau lié

Crème fraîche épaisse

Madère dénaturé

Calibre

A

Calibre

B

16 KG

1 U

1.500KG

0.200L

Décoration :

Persil sachet

10 U

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°61

IC

NB

# Carré de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Carré porc

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de porc

Calibre

A

Calibre

B

18kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

N°62

IC

NB

# Cassoulet au confit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Poitrine

Chipolata pur porc

Saucisson ail cuit pur porc

Confit canard 5/1

Concentré tomate

Carotte cru entière

Oignon cru entier

Poireau blanc cru entier

Sel fin

Poivre gris

Haricots lingots

Jus de veau lié

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

7kg

5kg

3kg

8 U

0.250kg

2kg

2kg

1kg

0.030kg

0.010kg

9 kg

0.250kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°63

IC

NB

# Cervelas savoyard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cervelas pur porc

Emmental râpé

Cervelas alsacien

Huile colza

Calibre

A

Calibre

B

14kg

2kg

13.500kg

1L

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°64

IC

NB

# Chili con carne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Chili con carne BQT multi

Calibre

A

Calibre

B

33kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°65

IC

NB

# Chili au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Haricots blancs

Filet de poulet

Piment vert

Huile olive

Oignons émincés

Ail haché

Concentré de tomate

Tomate 47/57

Origan

Cumin

Sel fin

Poivre gris

Cheddar râpé

Fond brun lié

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

10kg

15kg

1kg

2 L

2kg

0.300kg

0.250kg

4kg

0.015kg

0.015kg

0.030kg

0.010kg

1kg

0.250kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°66

IC

NB

# Chili con carne gratine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Chili con carne        | 30 KG   |
| Haricots rouges 5/1    | 3 U     |
| méli -mélo de poivrons | 5 KG    |
| Oignons émincés        | 5 KG    |
| Piment de Cayenne      | 0.500kg |
| Huile colza            | 1 L     |
| Mais 3/1               | 3 U     |
| Emmental râpé          | 2 KG    |
| Sel fin                | 0.030kg |
| Poivre gris moulu      | 0.010kg |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°67

IC

NB

# Chipolata grillée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Chipolata pur porc

Huile colza

Calibre**A**

15kg

1L

Calibre**B**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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°68

IC

NB

# Chou farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Tomate

Concentré de tomate

Chou farci

Carotte

Oignon

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

2kg

0.333kg

17kg

1kg

1kg

0.250kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

1L

### 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°69

IC

NB

# Choucroute garnie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Poitrine                    | 10 kg   |
| Roti salé cuit sup          | 8 kg    |
| Francfort                   | 5 kg    |
| Saucisson ail cuit pur porc | 4 kg    |
| Choucroute crue             | 20 kg   |
| Carotte                     | 1 kg    |
| Oignon                      | 3 kg    |
| Poireau blanc               | 1 kg    |
| PDT entière                 | 12 kg   |
| Sel gros                    | 0.030kg |
| Baies genièvre              | 0.100kg |
| Coriandre                   | 0.100kg |
| Poivre gris grain           | 0.100kg |
| Poivre gris moulu           | 0.010kg |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°70

IC

NB

# Colin d'Alaska à l'aigre douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

## Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

## Composants :

Colin d'Alaska surg

Carotte

concombre

tomate

oignon

sucre

vinaigre de vin

sauce soja

ketchup

cognac

huile d'olive

sel fin

poivre gris moulu

## Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

15 KG

5 KG

5 KG

3 KG

3 KG

1 KG

0.750L

0.250L

0.250L

0.250L

1 L

0.030KG

0.010KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°71

IC

NB

# Crêpe jambon emmental

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Crêpe jambon emmental

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°72

IC

NB

# Civet de sanglier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons

Sauté de sanglier

Champignon paris

Oignon grelot

Carotte

Oignon cru

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Vinaigre de vin

Fond de gibier

Farine

Cognac dénaturé

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

2 kg

18 kg

2 kg

1.500kg

1 kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.010L

1 KG

0.500kg

0.330L

6 L

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°73

IC

NB

# Tortillas aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Poivron lanière surg

oignon

pomme de terre charlotte

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

10 L

5 KG

5 KG

5 KG

1 L

0.030KG

0.010KG

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°74

IC

NB

# Crépinette sauce porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

crépinette

Huile colza

Jus de porc

vin blanc

porto

beurre

farine

sel fin

poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

0.250L

1 KG

1 L

0.250L

0.500KG

0.500KG

0.030KG

0.010KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°75

IC

NB

## Colombo d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Banane

Beurre doux

Lait de coco 2/1

Sauté d'agneau

Oignon cru

Huile colza

Sel fin

Curry boite

Piment Cayenne

Poivre gris moulu

Gingembre poudre

Coco râpé

Fond blanc volaille

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

3 kg

2 kg

5 U

20 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.200kg

0.010kg

0.010kg

0.010kg

0.500kg

0.250kg

2 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°76

IC

NB

## Colombo de thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Thon steak

Aubergine cube

Courgette rondelles

Tomate

Oignons

Raisins sec

Crevettes

Méli-mélo de poivrons

Vin blanc cuisine

Fumet de poisson

Safran dosette

Sel fin

Poivre gris moulu

Piment de Cayenne

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

17 kg

2.500kg

2.500kg

6 kg

4 kg

1 kg

2 kg

2.500kg

1 L

0.250kg

0.005kg

0.030kg

0.010kg

0.005kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°77

IC

NB

# Coquelet à la diable

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H . O    P . C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Coquelet warren

Margarine

Échalote haché

Huile colza

Sel fin

Poivre mignonnette concassé

Vinaigre alcool

Jus de poulet

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

25 kg

0.500kg

1.500kg

2 L

0.030kg

0.200kg

1 L

0.250kg

2 L

### Décoration :

| 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                  | X       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°78

IC

NB

# Coquillettes milanaises

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Épaule cuite

Tomate

Emmental râpé

Tomate pelée

Champignon de paris

huile

Sel fin

Poivre gris moulu

Coquillettes QS

Calibre

A

Calibre

B

2.500KG

3 KG

4 KG

0.500KG

2.500KG

1 L

0.030KG

0.010KG

10 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°79

IC

NB

# Feuilleté poulet parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuilleté poulet parisienne

Fond brun lié

Madère dénaturé

Crème fraîche épaisse

Calibre

A

Calibre

B

100 U

0.500KG

0.250L

1 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|      |    |    |
|------|----|----|
| N°80 | IC | NB |
|------|----|----|

CORDON BLEU DE DINDE

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u>                            | <u>Calibre</u>    | <u>Calibre</u> |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                                                   | <b>A</b>          | <b>B</b>       |
| H .O    ↑    P.C    | <u>Composants :</u><br>Cordon bleu dinde surg<br>Huile colza | 12.500kg<br>10 kg |                |
|                     | <u>Décoration :</u>                                          |                   |                |

| 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°81

IC

NB

# Cordon bleu halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cordon bleu halal

Calibre

A

12.500kg

Calibre

B

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 CHAINE :

N°82

IC

NB

# Côte de veau a l'oseille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Côte de veau

Jaune d'œuf liquide

Fromage blanc nature

Échalote haché

Oseille haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

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

17 kg

0.500L

3 kg

2 kg

1.500kg

3 L

0.030kg

0.010kg

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°83

IC

NB

# Côte de veau crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                    |          | x        |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Côte de veau         | 19 kg   |
| Olive noire rondelle | 0.250kg |
| Ail haché            | 0.150kg |
| Ciboulette surg      | 0.500kg |
| Oignon               | 1.500kg |
| Huile colza          | 0.500L  |
| Sel fin              | 0.030kg |
| Poivre gris moulu    | 0.010kg |
| Origan               | 0.010kg |
| Câpres fines 2/1     | 2 U     |
| Fond brun lié        | 0.250kg |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°84

IC

NB

# Potatoes burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Potatoes burger

Calibre

A

Calibre

B

17 KG

Décoration :

|                       | 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                  | x |   | Lupin                    |          |          |          |
| lait                  |   |   | Mollusque                |          |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°85

IC

NB

# Côte de veau gratinée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de veau

Épaule cuite

Emmental râpé

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

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

16 kg

5 kg

5 kg

2 L

0.030Kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°86

IC

NB

# Côtes d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Côtelette agneau

Sel fin

Poivre gris moulu pur

Herbes Provence

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

18 kg

0.030kg

0.010kg

0.200kg

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°87

IC

NB

# Côtes de porc grillées

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cote porc échine

Sel fin

Poivre gris

Jus de porc

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

16 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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°88

IC

NB

# Côtes de veau à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Cote veau             | 17 kg   |
| Crème fraîche épaisse | 3 L     |
| Champignon de paris   | 3 KG    |
| Échalote hachée       | 1 kg    |
| Huile colza           | 3 L     |
| Sel fin               | 0.030kg |
| Poivre gris           | 0.010kg |
| Jus veau lié          | 0.250kg |
| Vin table blanc       | 1.500 L |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°89

IC

NB

# COURGETTE FARCIE

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tomate a cotes  
 Concentré tomate  
 Courgette farcie  
 Oignons  
 Huile colza  
 Sucre semoule  
 Sel fin  
 Poivre gris  
 Bouquet garni  
 Farine  
 Vin blanc cuisine

Calibre**A**

12 kg  
 0.250kg  
 18 kg  
 5 kg  
 2 L  
 0.300kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.500kg  
 2 L

Calibre**B**Décoration :

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°90

IC

NB

# Cabillaud aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Dos de cabillaud

Huile d'olive

Gingembre poudre

Cumin poudre

Colombo poudre

Curry poudre

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

1 L

0.040KG

0.040KG

0.040KG

0.040KG

0.030KG

0.010KG

Décoration :

| 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                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°91

IC

NB

## Filet de carrelet crème de ciboulette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de carrelet

beurre

crème fraîche épaisse

ciboulette botte

échalote

sel fin

poivre gris moulu

vinaigre

vin blanc cuisine

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 KG

3 KG

3 KG

3 U

1.500KG

0.030KG

0.010KG

0.250L

2 L

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°92

IC

NB

# Filet de colin préfrit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de colin préfrit

Calibre**A**

100 U

Calibre**B**Décoration :

Rondelle de citron

100 U

| 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                |          | x        |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°93

IC

NB

# Couscous

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté d'agneau

Cuisse de poulet

Merguez

Poivron vert allongé

Tomates

Pois chiche naturel 5/1

Concentré de tomate

Courgette rondelle crue

Carottes crue bâtonnets

Carotte crue entière

Céleri branche émincé

Chou vert quartiers

Oignon cru entier

Poireau blanc cru

Navet bâtonnet

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

7 kg

15 kg

10 kg

1.500kg

4 kg

1 U.

0.200kg

5 kg

5 kg

1 kg

3 kg

2 kg

2 kg

2 kg

2 kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°94

IC

NB

# Crabe farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Crabe farci

Calibre

A

100 U

Calibre

B

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                   |          |          |
| Arachides             |         | Anh. Sulfureux, sulfites |          | x        |
| Soja                  | x       | Lupin                    |          | x        |
| lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°95

IC

NB

# Crêpe à la provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Tomate

Œuf entier liquide

Tomate pelée 5/1

Oignon cru entier

Huile olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Herbes de Provence

Olive noire 5/1

Farine sarrasin

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

10 kg

6 kg

3 L

0.500kg

2 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.100kg

0.500kg

5 kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°96

IC

NB

# Crêpe andouille de Guéméné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Andouille de Guéméné

Œuf entier liquide

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Muscade moulu

Poivre gris moulu

Farine sarrasin

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

6kg

3L

3L

0.03KG

0.10KG

0.010KG

5KG

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°97

IC

NB

# Crêpe au lard poireaux crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumé

Œuf entier liquide

Crème fraîche

Poireau cru

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine sarrasin

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

10 kg

3 L

3 L

8 kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

Décoration :

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°98

IC

NB

# Crêpes aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Tomate 47/57

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

Cocktail de fruit de mer surg

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

3 L

6kg

0.03KG

0.01KG

5 KG

10 kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°99

IC

NB

# Crêpes aux pruneaux lardons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Œuf entier liquide

Pruneaux

Farine sarrasin

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

10 kg

3 L

7 kg

5 kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°100

IC

NB

# Crêpe beurre de roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Beurre doux plaque

Roquefort miettes

Noix cerneaux

Farine sarrasin

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

3 L

2 KG

5 KG

2 KG

5 KG

Décoration :

| A                     | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| 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°101

IC

NB

# Crêpe boudin et compote pommes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boudin noir

Œuf entier liquide

Farine sarrasin

Compote pommes 5/1

Calibre

A

Calibre

B

8 kg

3 L

5 kg

2 U

Décoration :

| 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°102

IC

NB

# Crêpe chorizo tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Chorizo supérieur

Tomate

Œuf entier liquide

Tomate pelée concassée 5/1

Ail haché

Sel fin

Poivre gris moulu pur

Farine sarrasin

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

6 kg

6 kg

3 L

0.500kg

0.020kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°103

IC

NB

# Crêpe crevettes et curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | x       | Fruits à coque           |          |          |
| Crustacés             | x       | Céleri                   |          | x        |
| 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 :

100

### Composants :

Crevette décortiquée

Œuf entier liquide

Lait ½ écrémé

Beurre doux

Crème fraîche

Champignon de paris

Sel fin

Curry

Piment Cayenne

Poivre gris moulu

Farine type 55

Farine sarrasin

Vin blanc cuisine

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

8 kg

3 L

3 L

0.5kg

3 L

7.500kg

0.030kg

0.100kg

0.005kg

0.010kg

0.500kg

5 kg

1L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°104

IC

NB

# Crêpes espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œufs entier liquide

Farine sarrasin

Sel fin

Poivre gris moulu

Chorizo

Herbes de Provence

Oignon émincés

Poivrons en dés

Tomates 47/57

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

3 L

5 KG

0.030kg

0.010kg

5 KG

0.050kg

2 KG

2 KG

6 KG

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°105

IC

NB

# Crêpes créole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Boudin antillais

Œufs entier liquide

Farine de sarrasin

Compote de pommes 5/1

Noix de coco râpée

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

6 KG

3 L

5 KG

2 U

0.100kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°106

IC

NB

# Crêpe saucisse tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Toulouse crue étuvée

Tomate

Œuf entier liquide

Tomate pelée 5/1

Ail haché

Sel fin

Poivre gris

Farine sarrasin

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

7 kg

6 kg

3 L

0.500kg

0.200kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

Décoration :

| 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°107

IC

NB

# Crêpe poulet champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :

100

### Composants :

Filet de poulet

Œuf entier liquide

Beurre

Crème fraîche

Champignon de paris

Ail haché

Persil haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

13 kg

3 L

0.500kg

3 L

7.500kg

0.200kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

8 kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°108

IC

NB

# Crêpe paysanne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Tomate

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Tomate pelée 5/1

Ail haché

Oignons

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

10 kg

6 kg

3 L

4 kg

0.500kg

0.200kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°109

IC

NB

# Crêpe parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine sarrasin

Champignon émincés

Emmental râpé

Épaule DD

Crème fraîche

Muscade moulue

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

3 L

0.030kg

0.010kg

5 kg

7.500kg

4 kg

6 kg

2 L

0.010kg

Décoration :

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°110

IC

NB

# Crêpe orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Merguez

Chorizo

Tomate 47/57

Oignons émincés

Emmental râpé

Tomate concassée 5/1

Œufs entier liquide

Ail haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

6 kg

6 kg

6 kg

2 kg

2 kg

0.500kg

3 L

0.020kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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°111

IC

NB

# Crêpe noix de saint jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Tomate              | 10 KG   |
| Œuf entier liquide  | 3 L     |
| Tomate pelée 5/1    | 1 U     |
| Saint jacques tassé | 6 KG    |
| Champignon de paris | 7.500kg |
| Ail haché           | 0.200kg |
| Huile d'olive       | 0.500L  |
| Sel fin             | 0.030kg |
| Poivre gris moulu   | 0.010kg |
| Herbes de Provence  | 0.100kg |
| Farine de sarrasin  | 5 KG    |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°112

IC

NB

# Crêpe jambon fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | x       | Fruits à coque           |          |          |
| Crustacés             | x       | 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 :

100

### Composants :

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Emmental            | 3 KG    |
| Crème fraîche       | 2 KG    |
| Margarine           | 0.500kg |
| Crêpe jambon        | 15 KG   |
| Sel fin             | 0.030kg |
| Muscade moulue      | 0.010kg |
| Poivre gris         | 0.010kg |
| Fond blanc volaille | 0.350kg |
| Farine              | 0.500kg |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°113

IC

NB

# Crêpe jambon cru fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jambon d'auvergne

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

Calibre**A**

10 kg

3 L

4 kg

0.010kg

5 kg

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°114

IC

NB

# Crêpe jambon champignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :**100**Composants :

Épaule cuite DDD

Œuf entier liquide

Lait ½ écrémé

Beurre doux

Crème fraîche

Champignon de paris

Sel fin

Muscade moulue

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

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

6 kg

3 L

5 L

1 kg

2 L

7.500kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

5 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°115

IC

NB

# Crêpe fromage de chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf entier liquide

Chèvre

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine sarrasin

Calibre

A

Calibre

B

3 L

8 kg

3 L

0.030kg

0.010kg

5 kg

Décoration :

| 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°116

IC

NB

# Crêpe Indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

filet de poulet

Crème fraîche épaisse

Beurre doux

Curry poudre

Fond blanc de volaille

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

3 L

0.030kg

0.010kg

5 kg

13 kg

3 L

0.500kg

0.030kg

0.250kg

Décoration :

| 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                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°117

IC

NB

# Crêpe forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H . O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Beurre doux

Crème fraîche

Champignon de paris

Ail haché

Persil haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

## Calibre

A

## Calibre

B

3 L

4 kg

0.500kg

3 L

15 kg

0.200kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

### Décoration :

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°118

IC

NB

# Calamar sauce poulette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Anneau de calamar

Fond de volaille

Vin blanc

Crème fraiche épaisse

Persil sachet

Farine

Beurre

Sel

Poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

20 KG

0.500KG

3 L

3 KG

0.125KG

1 KG

1 KG

0.030KG

0.010KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°119

IC

NB

# Œuf Chimay

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crème liquide

Œuf dur

Persil haché

échalote

champignon de paris

beurre

farine

lait

emmental

sel fin

poivre gris moulu

muscade poudre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

1 L

300 U

0.250KG

1 KG

1 KG

1 KG

1 KG

10 L

1 KG

0.030KG

0.010KG

0.020KG

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°120

IC

NB

# Crépinette de lapin forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin entier  
 Champignon paris  
 Échalote hachée  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Jus de veau lié  
 Vin blanc cuisine

Calibre**A**

12 kg  
 2.500kg  
 1 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 2 L

Calibre**B**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°121

IC

NB

# Panier tartiflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Panier tartiflette surg  
120gr

Décoration :

Feuille de salade

Calibre

A

100 U

Calibre

B

100 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°122

IC

NB

# Crêpes au surimi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf entier liquide

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

Poireaux émincés

Carottes râpés

Surimi bâton

Fumet de poisson

Crème fraîche

Beurre

Calibre

A

Calibre

B

3 L

0.030kg

0.010kg

5 kg

3 kg

1 kg

7 kg

0.125kg

0.125 L

0.500KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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



N°123

IC

NB 100

# Magret de canard aux cerises

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u>                                                                                                                    | <u>Calibre</u>                                            | <u>Calibre</u> |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                                                                                                                                           | <b>A</b>                                                  | <b>B</b>       |
| H .O    ↑    P.C    | <u>Composants :</u><br>Magret de canard<br>Cerise amarena<br>Fond de veau<br>Vinaigre balsamique<br>Miel<br>Sauce soja<br>Sel/poivre<br>Fleur de sel | 15kg<br>3bte<br>2.5l<br>0.5L<br>1.5kg<br>1.5L<br>PM<br>PM |                |
|                     | <u>Décoration :</u>                                                                                                                                  |                                                           |                |

| 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°124

IC

NB

# Crêpes mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de poulet

Coriande botte

Œuf entier liquide

Mais doux 3/1

Ail haché

Oignon

Poivron rouge

Huile d'olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Sauce salsa mexicaine

Farine de sarrasin

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

13 kg

1 U

3 L

1 U

0.200KG

2KG

2KG

0.5 L

0.030KG

0.010KG

0.250kg

5 KG

| 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°125

IC

NB100

# Quasi de veau de 7 heures

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Quasi de veau  
 Carottes  
 Oignons  
 Gousse d'ail  
 Vin blanc  
 Feuille de laurier  
 Thym  
 Huile d'olive  
 Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

14kg  
 2.5kg  
 2.5kg  
 0.2kg  
 3l  
 14 feu  
 1bouq  
 Pm  
 pm

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°126

IC

NB100

# Curry de pois chiche lait de coco et riz

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Pois chiche sec  
Crème de coco  
Oignons  
Tomate concassée  
Huile d'olive  
Curry  
Cumin poudre  
Ciboulette  
Sel/poivre

Riz basmati pour  
accompagner

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

7.5kg

5l

2.5kg

2 bte

1/2l

0.25kg

0.125kg

2botte

Pm

10 kg

| 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°127

IC

NB

# Crêpe saumon fumé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Crème fraîche épaisse

Saumon fumé

Ciboulette

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine de sarrasin

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

3 L

3 L

8 kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

Décoration :

| 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                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°128

IC

NB

# Cuisse de canard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de canard

Sel fin

Poivre gris

Jus de canard

Calibre

A

Calibre

B

30 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

| 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°129

IC

NB

# Cuisse de canard aux aïrelles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | x       | Fruits à coque           |          | x        |
| 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 :**100**Composants :

Cuisse de canard

Beurre doux

Groseille égrappée

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Vinaigre alcool

Jus de canard rôti

Grand-marnier

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

30 kg

1 kg

1 kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.250L

0.250kg

0.250 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°130

IC

NB100

# Cuisse de canard confit

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de canard confit

Calibre

A

35 kg

Calibre

B

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°131

IC

NB

# Cuisse de canard pékinoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Cuisse de canard  
 Concombre  
 Ciboulette botte  
 Beurre doux  
 Sucre semoule  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Sauce soja  
 Jus de canard rôti

## Calibre

A

30 kg  
 5kg  
 8 U  
 2 kg  
 1 kg  
 0.30kg  
 0.010kg  
 2 U  
 0.250kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°132

IC

NB

# Cuisse de dinde au miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse dinde déjointe

Miel toute fleurs

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de poulet

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

30 kg

1kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

|                       |   | LIPIDES                  | GLUCIDES | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|--------------------------|----------|----------|----------|
| <b>A</b>              |   |                          |          |          |          |
| <b>B</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°133

IC

NB

# Cuisse de dinde toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de dinde déjointe  
Marinade toscane

Calibre

A

30 kg  
3 kg

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°134

IC

NB

# Cuisse de poulet au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Crème fraîche épaisse

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Cidre brut 75cl

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

20 kg

1.500 L

1 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

4 U

Décoration :

| 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°135

IC

NB

# Cuisse de poulet au safran

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse poulet 25 kg  
 Jaune œuf liquide 1 L  
 Fromage blanc nature 5 L  
 Ciboulette 0.500kg  
 Sel fin 0.030kg  
 Poivre gris moulu 0.010kg  
 Safran dosette 0.005kg  
 Thym branches 0.010kg  
 Fond blanc de volaille 0.250kg  
 Vin blanc cuisine 2 L

Calibre**A**Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°136

IC

NB

# Cuisse de poulet aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Tomate pelée 5/1

Poivron rouge lanières

Poivron vert lanières

Persil haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de poulet

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

25 kg

3 U

2.500kg

2.500kg

0.125kg

0.030kg

0.010kg

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°137

IC

NB

# Cuisse de poulet basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Tomate

Concentré de tomate 5/1

Poivron mélange lanières

Ail haché

Oignon cru

Huile colza

Sel fin

Piment Cayenne

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Jus de poulet rôti boîte

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

25 KG

8 KG

0.333kg

3 KG

0.300kg

3 KG

1 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°138

IC

NB

# Cuisse de poulet pamplemousse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Cuisse de poulet        | 25 kg   |
| Pomelos chair rose      | 2 kg    |
| Carotte rondelle        | 5 kg    |
| ciboulette              | 0.500kg |
| céleri branche émincé   | 5 kg    |
| suprême de pamplemousse | 5 kg    |
| Huile colza             | 2 L     |
| Sel fin                 | 0.030kg |
| poivre gris moulu       | 0.010kg |
| bouquet garni           | 0.020kg |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°139

IC

NB

# Curry d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté agneau épaule

Banane

Pomme golden

Crème fraîche

Carotte crue

Oignon cru

Huile colza

Sel fin

Curry boite

Poivre blanc moulu

Bouquet garni

Jus d'agneau

Farine

Vin blanc cuisine

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

20 kg

2 kg

2 kg

1 L

2 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.200kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

0.800kg

2 L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°140

IC

NB

# Curry de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de cabillaud

Coriandre botte

Crème fraîche épaisse

Lait de coco 2/1

Ail haché

Oignon cru

Sel fin

Curry boite

Piment Cayenne

Poivre gris moulu

Fumet poisson

Farine

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

17 kg

5 U

1 L

4 U

0.300kg

2 kg

0.030kg

0.200kg

0.005kg

0.010kg

0.250kg

0.500kg

2 L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°141

IC

NB

# Curry de poulet madras

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Lait de coco 2/1

Oignons

Pâte de curry

Curry poudre

Calibre**A**

25 KG

5 U

4 kg

0.200kg

0.100kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°142

IC

NB

# Curry de porc madras

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de porc

Carottes rondelles

Poivrons rouges

Tomate 47/57

Oignons émincés

Raisins secs

Curry

Crème fraîche

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Jus de porc

Farine

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

20 kg

2 kg

1 kg

3 kg

2 kg

0.125kg

0.200kg

1 L

0.750L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

0.800Kg

2 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°143

IC

NB

# Darne de lieu noir

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tranche lieu noir

Citron

Beurre doux

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine

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

17 kg

3 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

2 kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°144

IC

NB

# Filet de lieu noir fondue poireaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de lieu noir

Crème fraîche épaisse

margarine

poireaux

sel fin

poivre gris moulu

fumet de poisson

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 KG

30KG

1 KG

3 KG

0.030KG

0.010KG

0.250KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°145

IC

NB

# Dos d'églefin beurre d'anchois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Dos d'églefin  
beurre  
anchois mariné  
ail

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

14 KG  
3 KG  
0.500KG  
0.050KG

| 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 CHAÎNE :

N°146

IC

NB

# Daurade Veracruz

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Piment vert

Tomate

Dorade sebas

Oignons

Huile d'olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Câpres fines 2/1

Olives vertes 5/1

Pulco (jus de citron)

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

0.100kg

6 kg

17 kg

3 kg

1L

0.030kg

0.010kg

1U

1U

1U

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°147

IC

NB 100

# Burger végétarien (steak de soja)

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak de soja  
 Pain burger  
 Tomate  
 Oignons rouges  
 Salade roquette  
 Sauce barbecue  
 Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

100 uni  
 100uni  
 3kg  
 2kg  
 1 colis  
 1kg  
 pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°148

IC

NB

# Daurade au four

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Dorade grise éviscérée

Fenouil

Tomate

Oignons

Huile d'olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Herbes de Provence

Fumet de poisson

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

30 kg

5 kg

12 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°149

IC

NB

# Dorade a l'aigre doux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Dorade filet      | 17 kg   |
| Carotte bâtonnets | 5 kg    |
| Concombre         | 5 kg    |
| Tomates           | 3 kg    |
| Oignons émincés   | 3 kg    |
| Sucre semoule     | 1 kg    |
| Vinaigre de vin   | 0.750L  |
| Sauce soja        | 0.250L  |
| ketchup           | 0.250L  |
| cognac            | 0.250L  |
| huile d'olive     | 1 L     |
| sel fin           | 0.030kg |
| poivre gris moulu | 0.010kg |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°150

IC

NB

# Darne de saumon au lard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Poitrine porc

Crème fraîche épaisse

Margarine

Saumon de l'atlantique

Chou vert quartiers

Huile d'olive

Sel fin

Piment doux

Poivre gris moulu

Estragon

Fumet de poisson

Farine

Vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

4 kg

2 L

0.500kg

18 kg

20 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.100kg

0.250kg

0.500kg

2 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°151

IC

NB

# Daube à l'ancienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bourguignon

Champignon de paris

Petit oignon blanc

Carotte crue

Oignon crue

Huile colza

Sel fin

Poivre gris

Fond brun lié

Vin blanc cuisine

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

20 kg

5 kg

0.500kg

2 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

Décoration :

| 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°152

IC

NB

# Rôti de veau à la crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de veau  
 Olive noire 5/1  
 Citron vert  
 Huile d'olive  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Yaourt à la grecque nature

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

16 KG  
 1 boîte  
 1 KG  
 1 L  
 0.030KG  
 0.010KG  
 20 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 CHAÎNE :

N°153

IC

NB

# Filet de julienne américaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de julienne  
 Crabe vert  
 Tomate  
 Concentré de tomate 5/1  
 Ail haché  
 Échalote haché  
 Carotte  
 Sel fin  
 Piment Cayenne  
 Poivre gris moulu  
 Bouquet garni  
 Estragon  
 Fumet de poisson  
 Sauce armoricaine  
 Farine  
 Cognac dénaturé  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

17 kg  
 3 kg  
 3 kg  
 0.166kg  
 0.050KG  
 1.500KG  
 1 KG  
 0.030KG  
 0.010KG  
 0.010KG  
 0.020KG  
 0.020KG  
 0.250kg  
 0.250kg  
 1 KG  
 0.330 L  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°154

IC

NB

# Filet de julienne a l'aneth

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de julienne

Aneth botte

Beurre doux

Crème fraîche

Échalote

Sel fin

Poivre gris moulu

Vin blanc cuisine

Ricard

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

17 kg

5 U

4 kg

2 L

2 kg

0.030kg

0.010kg

2 L

0.250 L

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°155

IC

NB

# Filet de dinde champignon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crème fraîche

Champignon de paris

Rôti de dinde

huile

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

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

2 L

2.500kg

12 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

Décoration :

| 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°156

IC

NB

# Filet de dinde a l'espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Rôti de dinde

Chorizo fort

Méli-mélo de poivrons

Jus de veau

Ail haché

Oignon émincé

Piment de Cayenne

Sel fin

Poivre gris moulu

Vin blanc cuisine

Épices paella

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

15 kg

2 kg

2.500kg

0.250kg

0.200kg

2 kg

0.005kg

0.030kg

0.010kg

2 L

0.020kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°157

IC

NB

# Filet de dinde à la provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope de dinde  
 Tomate  
 Tomate pelée concassée 5/1  
 Ail haché  
 Oignon cru  
 Poivron vert lanières  
 Huile d'olive  
 Sucre semoule  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Herbes de Provence  
 Thym branches

## Calibre

A

15 kg  
 12 kg  
 2 U  
 0.200kg  
 3 kg  
 2 kg  
 2 L  
 0.500kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.010kg  
 0.030kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°158

IC

NB

# Filet de daurade sauce vanille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Jaune d'œuf liquide

Beurre doux

Crème fraîche

Échalote haché

Huile d'olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Vanille artificielle

Vin blanc cuisine

Filet de daurade

## Calibre

A

## Calibre

B

1 L

3 KG

2 L

1 KG

1 L

0.030kg

0.010kg

0.100 L

3 L

17 KG

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°159

IC

NB

# Filet de daurade beurre aneth

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Beurre doux

Crème fraîche

Dorade sebas

Échalote haché

Aneth frais

Sel fin

Poivre gris moulu

Vin blanc cuisine

Ricard

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

4 kg

2 L

18 kg

1.500kg

5 kg

0.030kg

0.010kg

2 L

0.250 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°160

IC

NB

# Filet de cabillaud duglere

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Filet de cabillaud

Tomate

Beurre doux

Crème fraîche

Concentré de tomate 5/1

Échalote haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Fumet de poisson

Vin blanc cuisine

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

17 kg

10 kg

1 kg

3 L

0.250kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°161

IC

NB

# Quiche aux deux saumons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf coulé entier

Emmental râpé

Crème liquide

Saumon frais

Saumon fumé

Sel fin

Poivre gris moulu

Fond de tarte diam 27

Poireaux

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 L

5 KG

20 L

4 KG

3 KG

0.030KG

0.010KG

15 U

3 KG

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°162

IC

NB

Merguez

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Merguez 80G

Calibre

A

Calibre

B

16 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°163

IC

NB100

# Escalope de veau marsala

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de veau  
 Champignons de paris  
 Beurre  
 Ail haché  
 Marsala  
 Farine  
 Persil  
 mascarpone

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
 3kg  
 0.5kg  
 0.2kg  
 2l  
 1kg  
 1sachet  
 5kg

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 | x        |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

Faux filet marchand de vin

A : PORTION ADULTES      B : PORTION ENFANTS

| <u>Réutilisable</u>     | <u>Composition pour portion :</u>                                                                                                              | <u>Calibre</u>                                                   | <u>Calibre</u> |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------|
| <u>Des restes</u>       | <b>100</b>                                                                                                                                     | <b>A</b>                                                         | <b>B</b>       |
| <b>H .O    ↑    P.C</b> | <u>Composants :</u><br>Faux filet 160g mini<br>Beurre doux<br>Échalote<br>Sel fin<br>Poivre gris moulu<br>Jus de veau lié<br>Vin blanc cuisine | 17 kg<br>0.500kg<br>2 kg<br>0.030kg<br>0.010kg<br>0.250kg<br>6 L |                |
|                         | <u>Décoration :</u>                                                                                                                            |                                                                  |                |

| 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°165

IC

NB

# Faux filet béarnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Faux filet 160g mini

Sauce béarnaise

Calibre

A

17 kg

3 kg

Calibre

B

Décoration :

| A                     | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| B                     |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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°166

IC

NB

# Faux filet bayaldi

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Faux filet bœuf  
 Aubergine allongée  
 Courgette  
 tomate  
 oignon  
 huile colza  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 bouquet garni  
 jus de veau lié  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg  
 3 kg  
 3 kg  
 6 kg  
 1 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.250kg  
 1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°167

IC

NB

# Fagotini au jambon cru

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Fagotini au jambon

Parmesan râpé

Beurre doux

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Fond volaille lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

1 kg

1.500kg

5 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

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°168

IC

NB

# Faux filet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Faux filet

Sel fin

Poivre gris moulu

## Calibre

A

17 kg

0.030kg

0.010kg

## 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°169

IC

NB

# Escalope veau hachée sauce Bercy

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Beurre doux

Margarine

Escalope veau

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

1 kg

1 kg

12 kg

1 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

4 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°170

IC

NB

# Escalope de dinde indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope de dinde  
Crème fraîche épaisse  
Huile colza  
Sel fin  
Curry  
Poivre gris moulu  
Gingembre poudre  
Farine  
Vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg  
1 kg  
2 L  
0.010kg  
0.200kg  
0.010kg  
0.010kg  
0.050kg  
1.500 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°171

IC

NB

# Œufs brouillés herbes fines

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Crème liquide

Beurre

Ciboulette botte

Cerfeuil botte

Sel fin

Poivre gris moulu

Décoration :

Persil sachet

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

2.500KG

1.250KG

10 U

10 U

0.030KG

0.010KG

1 KG

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°172

IC

NB

# Escalope de dinde mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de dinde

Crème fraîche épaisse

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Curry

Jus veau lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

2 L

1 kg

2 L

0.030kg

0.250kg

0.250kg

1.500 L

Décoration :

| 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°173

IC

NB

# Escalope de porc charcutière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope de porc

Concentré tomate 5/1

Échalote hachée

Sel gros

Poivre mignonette

Bouquet garni

Vinaigre vin

Cornichons 120-140 5/1

Jus de porc

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg

0.250kg

2 kg

0.030kg

0.100kg

0.020kg

0.250 L

0.330kg

0.166kg

0.166kg

2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°174

IC

NB

# Escalope de porc poêlée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope porc

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de porc

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

15 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°175

IC

NB

# Escalope de poulet forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poulet

Champignon de paris

Échalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

2.500kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

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 |          | c        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°176

IC

NB

# Escalope de veau à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Escalope de veau

Crème fraîche épaisse

Champignon de paris

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

3 L

3 kg

1 kg

3 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1.500 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°177

IC

NB

# Escalope de veau florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope de veau

Emmental râpé

Lait ½ écrémé

Crème fraîche épaisse

Margarine

Épinard branche

huile

Sel fin

Muscade moulue

Poivre gris moulu

Farine

## Calibre

A

## Calibre

B

15 kg

2 kg

6 L

2 L

0.500kg

8 Kg

2 L

0.030kg

0.005kg

0.010kg

0.500kg

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°178

IC

NB

# Escalope de veau normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de veau  
 Crème fraîche épaisse  
 Champignon de paris  
 huile  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Fond brun lié  
 Vin blanc cuisine

Calibre**A**

15 kg

2 L

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°179

IC

NB

# Escalope de veau vallée d'auge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de veau

Pomme golden

Crème fraîche épaisse

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Calvados dénature

Cidre brut 75cl

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

15 kg

2 kg

1.500 L

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

0.250 L

1 U

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 CHAINE :

N°180

IC

NB

# Escalope de veau viennoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de veau

Citron

Œuf entier liquide

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine

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

15 kg

2 kg

2 L

0.500kg

3 L

0.030kg

0.010kg

1 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°181

IC

NB

# Escalope de volaille panée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de dinde

Citron

Œuf entier liquide

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Farine

Chapelure

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

15 kg

2 kg

2 L

4 L

0.030kg

0.010kg

2 kg

4 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

N°182

IC

NB

# Escalope de dinde halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope dinde halal

Calibre

A

14 kg

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°183

IC

NB

# Escalope poulet a l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poulet

Épaule cuite

Lait ½ écrémé

Crème fraîche épaisse

Champignon de paris

Petits pois doux

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Estragon

Fond blanc de volaille

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

15 kg

2 kg

2 L

2 L

5 Kg

2 kg

0.250kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.030kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°184

IC

NB

# Escalope de dinde aux haricots rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

100

### Composants :

Escalope de dinde fraîche

Haricots rouges

Fond blanc de volaille

Bouquet garni

Oignons entiers

Poivron verts

Ail haché

Huile d'olive

Tabasco

Parmesan

Sel fin

Poivre gris moulu

## Calibre

A

## Calibre

B

15 kg

8 kg

0.500kg

0.020kg

3 kg

2 kg

0.100kg

2 L

1U

0.500kg

0.030kg

0.010kg

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°185

IC

NB

# Escalope de dinde aux agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope dinde

Citron

Citronnelle

Crème fraîche épaisse

Suprême d'orange

Suprême de pamplemousse

Huile colza

Sel fin

Piment de Cayenne

Poivre gris moulu

Fond de volaille lié

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

15 kg

1 kg

2 U

2 L

3 kg

3 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.250kg

2 L

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°186

IC

NB

# Escalope de dinde à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope dinde  
 Crème fraîche épaisse  
 Champignon de paris  
 Échalote hachée  
 Huile colza  
 Sel fin  
 Poivre gris  
 Jus de veau lié  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg

3 L

3 Kg

1 kg

3 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1.500 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°187

IC

NB

# Escalope de dinde à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope dinde

Épaule cuite

Lait

Crème fraîche épaisse

Champignon de paris

Petit pois doux

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Estragon

Fond blanc volaille

## Calibre

A

15 kg

2 kg

2 L

2 L

5 Kg

2 kg

0.250kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.030kg

0.250kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°188

IC

NB

# Omelette portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Tomate concassée 5/1

oignon

poivron lanière

ail

vin blanc cuisine

huile d'olive

sel fin

poivre gris moulu

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

14 L

1 U

2.500KG

2.500KG

0.125KG

1 L

0.500L

0.030KG

0.010KG

| 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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°189

IC

NB

# Paupiette de veau forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O. P.C.

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Paupiette de veau surg  
ail  
Huile colza  
Fond de veau  
vin blanc  
échalotes  
champignon entier surg  
beurre  
farine  
sel fin  
poivre gris moulu

### Décoration :

Persil sachet sv

## Calibre

A

14 KG  
0.100KG  
0.250 L  
0.500KG  
1.500 L  
0.500KG  
2.500KG  
0.500KG  
0.500KG  
0.030KG  
0.010KG

## Calibre

B

1 U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°190

IC

NB

## Paupiette de veau sauce normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Paupiette de veau surg  
 Champignon émincé surg  
 Crème fraiche épaisse  
 cidre  
 échalotes  
 sel fin  
 poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG  
 2.500KG  
 5 KG  
 3 L  
 0.500KG  
 0.030KG  
 0.010KG

Décoration :

Persil sachet sv

1 U

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°191

IC

NB100

## Brochette d'agneau aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

### Idée sauce

- yaourt
- mayonnaise
- harissa
- sel

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

### Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

### Composition pour portion :

100

### Composants :

Brochette d'agneau  
 Ail haché  
 Gingembre frais  
 Menthe fraîche  
 Paprika poudre  
 Cannelle poudre  
 Poivre noir  
 Graine de fenouil  
 Graine de coriandre  
 Graine de cumin  
 Huile d'olive

### Calibre

A

### Calibre

B

16kg  
 0.2kg  
 0.5kg  
 2bot  
 0.1kg  
 0.1kg  
 0.1kg  
 0.1kg  
 0.1kg  
 1.5l

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°192

IC

NB

# Endives au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Emmental râpé

Lait

Crème fraîche épaisse

Margarine

Endives

Sel fin

Muscade moulue

Poivre blanc moulu

Farine

Jambon

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

2 kg

8 L

3 L

0.500kg

24 kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.500kg

9 KG

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°193

IC

NB

# Émince veau au citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Escalope de veau  
 Romarin botte  
 Citron  
 Petit oignon blanc  
 Huile colza  
 Sucre semoule  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Jus de veau lié  
 Jus de citron Pulco

## Calibre

A

15 kg  
 1 U  
 3 kg  
 3 kg  
 2 L  
 0.500kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 0.500 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°194

IC

NB

# Émincé de poulet tikka

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de poulet

Noix de cajou

Raisins secs

Crème fraîche épaisse

Tomate

Coriandre botte

Lait de coco 2/1

Ail haché

Oignon émincé

Huile colza

Curry en poudre

Raz el hannout

Gingembre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 kg

1 kg

1 kg

2 L

3 kg

4 U

3 U

0.05 kg

2 kg

0.750 L

0.100kg

0.100kg

0.100kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°195

IC

NB

# Émincé de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Émincé porc cru

Margarine

Huile colza

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de porc

Jus de citron Pulco

Vin blanc cuisine

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

15 kg

1 kg

1 L

4 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 U

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°196

IC

NB

# Émincé de dinde aux noix de cajou

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Émincé de cuisse de dinde | 15 kg   |
| Tomate                    | 3 kg    |
| Crème fraîche épaisse     | 1 L     |
| Lait de coco 2/1          | 3 U     |
| Ail haché                 | 0.050kg |
| Oignon cru                | 1.500kg |
| Huile colza               | 2 L     |
| Sel gros                  | 0.050kg |
| Coriandre                 | 0.050kg |
| Curry                     | 0.100kg |
| Épices paella             | 0.050kg |
| Raz el hannout            | 0.100kg |
| Gingembre poudre          | 0.100kg |
| Noix cajou                | 1 kg    |
| Fond blanc volaille       | 0.250kg |

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°197

IC

NB

# Émincé de dinde asiatique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Escalope de dinde    | 15 kg   |
| Pomme de terre cubes | 10 kg   |
| Carotte émincé       | 5 kg    |
| Sauce soja           | 1 L     |
| Lait de coco 2/1     | 6 U     |
| Sucre semoule        | 2 kg    |
| Purée de piment      | 1 U     |
| Huile colza          | 0.750 L |
| Coriandre botte      | 4 U     |
| Poivre gris moulu    | 0.010kg |
| Sel fin              | 0.030kg |
| Jus de citron        | 0.300 L |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°198

IC

NB

# Émincé de bœuf au paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Émincé de bœuf cru  
 Crème fraîche épaisse  
 Oignon  
 Huile colza  
 Sel fin  
 Paprika  
 Poivre gris moulu  
 Moutarde seau  
 Jus de veau lié  
 Kronenbourg 33cl

## Calibre

A

15 kg  
 2 L  
 2 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.200kg  
 0.010kg  
 1 kg  
 0.250kg  
 5U

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°199

IC

NB

# Émincé de bœuf au gingembre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Émincé de bœuf

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Gingembre poudre

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

Calibre**A**

15 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.200kg

0.250kg

2 L

Calibre**B**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°200

IC

NB

# Émincé de bœuf a la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

100

### Composants :

Émincé de bœuf

Tomate

Oignons éminces

Ail haché

Tomate concentré 5/1

Citron vert

Piment vert

Cumin

Ciboulette botte

Crème fraîche

Jus de veau

Méli-mélo de poivrons

## Calibre

A

15 kg

4 kg

2 kg

0.3 kg

0.250kg

1 kg

0.500kg

0.015kg

3 U

1 L

0.250kg

1.500kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°201

IC

NB

# Émincé de bœuf stroganoff

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Émincé de bœuf       | 15 kg   |
| Oignons entier       | 3 kg    |
| Champignons émincé   | 5 kg    |
| Crème fraîche        | 2 L     |
| Moutarde             | 1 kg    |
| Jus de veau          | 0.250kg |
| Sel fin              | 0.030kg |
| Poivre gris moulu    | 0.010kg |
| Persil haché         | 0.125kg |
| Aneth botte          | 2 U     |
| Huile colza          | 2 L     |
| Paprika              | 0.050KG |
| Tomate concentré 5/1 | 0.500KG |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°202

IC

NB

# Pizza 3 fromages

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Pâte à pizza surg  
Sauce tomate à pizza 5/1  
emmental  
mozzarella  
chèvre buche  
romarin

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

17 P  
1 boîte  
3 KG  
3KG  
3 KG  
0.200KG

| 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°203

IC

NB

# Échine de porc demi-sel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Échine porc désossée

Carotte

oignon

poireau blanc

clous de girofle

poivre gris en grain

bouquet garni

Calibre**A**

15 kg

1 kg

1 kg

1 kg

0.005kg

0.005kg

0.020kg

Calibre**B**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°204

IC

NB

# Bergerette sauce poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de bergerette

Fond de volaille

Farine

Beurre

Persil sachet

Sel fin

Poivre gris moulu

Oignon

Carotte

Vin blanc

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

20 KG

0.500KG

1 KG

1 KG

0.125KG

0.030KG

0.010KG

0.200KG

0.200KG

0.250L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°205

IC

NB

# Sauté d'agneau façon tajine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté d'agneau  
 oignon  
 tomate  
 ail  
 huile d'olive  
 cumin poudre  
 cannelle poudre  
 piment poudre  
 gingembre poudre  
 abricot sec  
 pruneaux  
 raisin sec  
 bouillon de volaille  
 coriandre botte  
 poivre gris moulu  
 sel fin

## Calibre

A

16 KG  
 5 KG  
 5 KG  
 0.300KG  
 1 L  
 0.060KG  
 0.060KG  
 0.060KG  
 0.060KG  
 1 KG  
 1 KG  
 1 KG  
 0.500KG  
 2 U  
 0.010KG  
 0.030KG

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°206

IC

NB

# Émincé de bœuf au gingembre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Émincé bœuf cru

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Gingembre poudre

Jus veau lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.200kg

0.250kg

2 L

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°207

IC

NB

# Émincé de bœuf au paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Émincé bœuf cru  
 Crème fraîche épaisse  
 Oignon cru entier  
 Huile colza  
 Sel fin  
 Paprika doux  
 Poivre gris moulu  
 Moutarde en seau  
 Jus de veau lié  
 Kronenbourg 33 cl

## Calibre

A

15 kg  
 2 L  
 2 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.200kg  
 0.010kg  
 1 kg  
 0.250kg  
 5 U

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°208

IC

NB

# Émincé de dinde asiatique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Escalope de dinde   | 15 kg   |
| Pomme de terre cube | 10 kg   |
| Carotte émincé      | 5 kg    |
| Sauce soja          | 1 L     |
| Lait de coco 2/1    | 6 U     |
| Sucre semoule       | 2 kg    |
| Purée de piment     | 1 U     |
| Huile colza         | 0.750 L |
| Coriandre botte     | 4 U     |
| Poivre gris moulu   | 0.010kg |
| Sel fin             | 0.030kg |
| Jus de citron       | 0.300 L |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°209

IC

NB100

## Rôti de porc à la bière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :Décoration :

Rôti de porc  
Gousse d'ail  
Thym  
Baie de genièvre  
Bière  
Huile de colza  
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
0.3kg  
2 bouq  
0.06kg  
3l  
1l  
pm

| 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°210

IC

NB

# Émincé de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Émincé porc cru

Margarine

Huile colza

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus porc

Jus citron (pulco)

Vin blanc cuisine

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

15 kg

1 kg

1 L

4 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°211

IC

NB

# Poivron farci

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poivron farci surg

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

16 KG

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°212

IC

NB

# Émincé veau au citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Escalope veau

Romarin botte

Citron vert

Oignon grelot

Huile colza

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Jus de citron Pulco

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

15 kg

1 U

3 Kg

3 kg

2 L

0.500kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

0.500 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°213

IC

NB

# Sauté de veau marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Veau épaule morceaux

Oignon

Ail

Thym/laurier sachet

Fond de veau

Tomate concassée bte 5/1

Tomate concentré bte 5/1

Vin blanc

Farine

Champignon émincé surg

Oignon grelot

Gros sel

Beurre

Décoration :Tranche de pain de mie  
grillée

Persil sachet

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

16 KG

2 KG

0.200KG

1 U

0.500KG

2 U

0.500KG

2 L

1 KG

10 KG

5 KG

0.040KG

1 KG

100U

0.125KG

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°214

IC

NB

# Tortellini carné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Pate tortellini carne

Poivron rouge

Oignon

Concentré de tomate 5/1

Fond brun lié

Crème fraiche épaisse

Huile colza

Sel

Poivre

Décoration :

Poivron rouge rondelle

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

1.200KG

2.500KG

1 U

0.500KG

1.500KG

0.500L

0.030KG

0.030KG

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°215

IC

NB 100

# Travers de porc au miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Travers de porc  
 Oignon  
 Baies de genièvre  
 Thym  
 Clou de girofle  
 Gros sel  
 Sauce soja  
 Miel  
 Poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

18 Kg  
 1 Kg  
 20 g  
 20 g  
 20 g  
 500 g  
 1.5 L  
 1 Kg  
 10 g

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°216

IC

NB

# Travers de porc sauce BBQ

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Travers de porc

Ketchup

Échalote

Vinaigre

Cognac

Sel

Poivre

Moutarde

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

19 KG

0.500KG

0.250KG

0.010L

0.050L

0.030KG

0.030KG

0.300KG

| A                     | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| 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                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°217

IC

NB

# Tortilla pdt oignon poivron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Pdt lamelles

Oignon émincé surg

Huile olive

Sel

poivre

Calibre

A

Calibre

B

12 L

15 KG

5KG

0.500L

0.030KG

0.030KG

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°218

IC

NB 100

# Tournedos de dinde louisane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Tournedos de dinde  
 Oignon  
 Ail  
 Poivron rouge  
 Tomates concassées  
 Beurre  
 Piment de Cayenne  
 Thym, origan  
 Sel et poivre  
 Noix de pécan

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

100 p  
 1 Kg  
 500 g  
 1 Kg  
 1 Kg  
 200 g  
 20 g  
 20 g  
 20 g  
 1 Kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°219

IC

NB

# Tarte aux poireaux surg

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tarte aux poireaux surg

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

0.200Gr

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°220

IC

NB100

# Filet d'esturgeon au beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet d'esturgeon

Beurre

Echalotte ciselée

Vin blanc

Vinaigre blanc

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14kg

2.5kg

1.5kg

2l

1l

pm

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°221

IC

NB 100

# Quenelle de brochet Nantua

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Quenelle de brochet  
Béchamel  
Crème fraîche liquide  
Bisque de homard

Calibre

A

Calibre

B

24 kg  
2l  
1/5l  
1 Bte

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| Lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°222

IC

NB

# Confit d'échalotes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

échalotes

vin blanc

beurre

sucre

sel fin

poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

2 KG

0.050 L

0.250KG

0.006KG

0.002KG

0.002KG

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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°223

IC

NB

# Feuilleté saumon oseille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuilleté saumon oseille

Calibre

A

Calibre

B

100 U

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°224

IC

NB

# Pintade rôtie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

pintade

Huile colza

sel fin

poivre gris moulu

jus de poulet

thym/laurier

carottes

oignons

vin blanc cuisine

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

25 KG

0.250L

0.030KG

0.010KG

0.500KG

1 U

1 KG

1KG

0.250L

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

0

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°225

IC

NB

## Burger de veau à l'emmental tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :

100

Composants :

Burger de veau surg  
emmental  
tomate  
huile d'olive  
sel fin  
poivre gris moulu

Calibre

A

12 KG  
2.500KG  
5 KG  
0.500L  
0.030KG  
0.010KG

Calibre

B

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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°226

IC

NB

# Œuf mollet florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf poché

Lait en poudre

farine

beurre

noix de muscade

crème fraîche épaisse

épinards

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

300 U

2.500KG

1KG

1KG

0.005KG

1KG

20KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°227

IC

NB

# Rôti de bœuf à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O. P.C.

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Rôti de bœuf

Crème fraîche épaisse

échalotes

sel fin

poivre gris moulu

jus de porc

vin blanc cuisine

estragon

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

15 KG

2 KG

1 KG

0.030KG

0.010KG

0.250KG

2 L

0.050KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°228

IC

NB

# Œuf meurette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Œuf poché  
champignon  
oignon grelot  
poitrine fumée  
vin rouge cuisine  
fond brun lié  
sel fin  
poivre gris moulu  
thym/laurier sachet

## Calibre

A

300 U

3 KG

2.500KG

2.500KG

5 L

0.500KG

0.030KG

0.010KG

1 U

## Calibre

B

## 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°229

IC

NB

# Moules à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :

100

Composants :

moule

oignon

vin blanc cuisine

crème fraîche épaisse

persil ss vide

sel fin

poivre blanc moulu

thym/laurier sachet

Calibre

A

Calibre

B

30 KG

5 KG

1.500L

2 KG

1 U

0.030KG

0.030KG

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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°230

IC

NB

## Cuisse de pintade au chou de choucroute

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de pintade

Sel fin

Poivre gris moulu

Huile colza

Chou de choucroute

Calibre

A

Calibre

B

20 KG

0.030KG

0.010KG

0.100L

25 KG

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 CHAÎNE :

N°231

IC

NB

# Navarin d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté d'agneau 160gr  
Huile colza  
Farine  
Tomate concentré bte 5/1  
Oignon  
Ail surg  
Bouquet garni sachet  
Beurre

## Calibre

A

## Calibre

B

16 KG  
0.250L  
0.500KG  
0.500KG  
0.400KG  
0.250KG  
1 U  
0.500KG

### Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°232

IC

NB

# Croque-monsieur jambon blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Pain de mie tranche

Farine

Beurre

Lait en poudre

Emmental râpé

Jambon blanc

Noix de muscade

Sel fin

Poivre gris moulu

## Calibre

A

## Calibre

B

200 U

0.500KG

0.500KG

0.500KG

1 KG

9 KG

0.030KG

0.010KG

0.030KG

### Décoration :

Tomate rondelle

Emmental râpé

100 U

1 KG

| 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°233

IC

NB

# Boulettes de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boulettes viande hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Huile colza

Herbes à griller

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

0.030KG

0.010KG

0.250 L

0.010KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°234

IC

NB

# Anneau de calamar provençal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Anneau de calamar  
 Fumet de poisson  
 Oignon émincé surg  
 Poivron lanière surg  
 Tomate concentrée 5/1  
 Tomate concassée 5/1  
 Huile d'olive  
 Vin blanc cuisine  
 Olive noire entière 5/1  
 Herbes à griller  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu

## Calibre

A

## Calibre

B

20 KG  
 0.250KG  
 2.500KG  
 2.500KG  
 ¼ BTE  
 1 BTE  
 0.500L  
 1 L  
 0.200KG  
 0.010KG  
 0.030KG  
 0.010KG  
  
 1 U  
 1 U

### Décoration :

Basilic botte  
 Persil sachet

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°235

IC

NB

# Sauce au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Bleu bloc

Fond de veau lié

Crème liquide

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

0.500KG

0.300KG

2 L

0.030KG

0.010KG

Décoration :

Persil sachet

1 U

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°236

IC

NB

# Paupiette de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Paupiette de lapin surg

Fond de veau lié

Échalote

Champignon émincé surg

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

0.300KG

0.300KG

2.500KG

0.030KG

0.010KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°237

IC

NB

# Nems/samoussas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

nems

samoussas

Calibre

A

Calibre

B

5 KG

10.100KG

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°238

IC

NB

# Quiche courgette chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Emmental râpé

Lait ½ écrémé

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Fond de pâte Brisé

Courgette

chèvre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

4 L

3 KG

8 L

4 L

0.030KG

0.010KG

17 U

10 KG

3 KG

| 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°239

IC

NB

# Panier ricotta épinard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Panier ricotta épinard

Calibre

A

Calibre

B

11 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°240

IC

NB100

# Sauté de veau safrané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Sauté de veau

Oignons

Gousses d'ail

Carotte

Bouquet garni

Huile d'olive

Safran

Piment poudre

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

16kg

2.5kg

0.2kg

2kg

2unit

1l

0.04kg

0.04kg

pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°241

IC

NB

## Assiette froide

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Roti de porc

Salade

Carotte râpée

Pdt cube

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 KG

100 feui

2 KG

1 KG

| 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°242

IC

NB

# Rissolette de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :Rissolette de veau panée  
surgDécoration :Calibre

A

12 KG

Calibre

B

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| Lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°243

IC

NB

# Filet lieu noir aux agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | x        |

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de lieu noir

Fumet de poisson

Sel

Poivre

Farine

Segment pamplemousse  
3/1

Segment clémentine 3/1

Beurre

Jus de citron

Jus orange

noilly prat

### Décoration :

Citron vert rondelle

## Calibre

A

## Calibre

B

15 KG

0.300KG

0.030KG

0.030KG

1 KG

1 U

1 U

1 KG

0.500L

2 L

0.250L

100 U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°244

IC

NB100

# Filet de poisson sauce abricot

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de poisson blanc

Abricots secs

Ciboulette

Jus d'orange

Mignonette

Miel

Huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

14kg

3kg

2bot

1l

0.05kg

0.5kg

pm

Décoration :

| 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°245

IC

NB

# Paupiette pêcheur

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Paupiette pêcheur

Fumet de poisson

crevette

moule

champignon entier surg

vin blanc

crème fraiche épaisse

sel

poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B****12 KG****0.200KG****2 KG****2 KG****5 KG****1 L****2 KG****0.030KG****0.030KG**

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°246

IC

NB100

# Escalope de dinde à la coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de dinde

Echalotte

Poivrons rouges et verts

Curry poudre

Lait de coco

Sel/poivre

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

14kg

2kg

2.5kg

0.2kg

5l

pm

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°247

IC

NB 100

# Lapin aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de lapin  
 Lardon  
 Champignon de paris  
 Pruneaux  
 Moutarde  
 Oignons  
 Gousse d'ail  
 Poivre  
 Baies roses  
 Beurre  
 Farine  
 Vin blanc  
 Huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
 2kg  
 3kg  
 2.5kg  
 1kg  
 2.5kg  
 0.2kg  
 Pm  
 Pm  
 1kg  
 1kg  
 2l  
 1l

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°248

IC

NB

# Boulette porc forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Boulette porc s/v  
 Champignons mélangés  
 Fond de veau lié  
 Madère  
 Crème fraiche épaisse

Calibre**A**

**18 kg**  
**5 kg**  
**0.500kg**  
**0.25 cl**  
**1 kg**

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°249

IC

NB

# Raie aux choux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Fumet de poisson

Chou vert braisé

Carotte

Oignon

Raie

Beurre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

0.500KG

2.500KG

1.500KG

1.500KG

22 KG

1 KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°250

IC

NB

# Saucisse de lapin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de lapin

Calibre

A

Calibre

B

15 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°251

IC

NB

# Moules au roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Moule

Échalotes

Crème fraiche épaisse

Roquefort

Beurre

Vin blanc

Poivre blanc

Calibre

A

Calibre

B

25 KG

1 KG

1 KG

0.750KG

0.500KG

0.500L

0.030KG

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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| Lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°252

IC

NB

## Tête de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tête de veau

Farine

Citron

Carotte

Oignon

Clou de girofle

Poivre grain

Poireau

Sel

Calibre

A

Calibre

B

20 KG

1 KG

4 KG

0.500KG

0.750KG

0.030KG

0.040KG

0.500KG

0.030KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°253

IC

NB 100

# Aumonière de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuille de brick  
Poêlé de poisson  
gourmande (moule saumon  
colin lieu crevette) espri  
restauration

Calibre

A

100uni  
14kg

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°236

IC

NB100

# Paupiette de poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Paupiette de lapin surg

Jus de volaille

Échalote

Champignon émincé surg

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

0.300KG

0.300KG

2.500KG

0.030KG

0.010KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°255

IC

NB

# Filet de julienne germes soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| Lait                  | x       | Mollusque                |          | x        |

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de julienne  
Germe de soja  
Ciboulette botte  
Crème fraîche épaisse  
Margarine  
Sucre semoule  
Sel fin  
Coriandre  
Piment de Cayenne  
Poivre gris moulu  
Fumet de poisson  
Vin blanc cuisine

## Calibre

A

17 kg  
5 kg  
8 U  
3 L  
2 kg  
0.500kg  
0.030kg  
0.100kg  
0.010kg  
0.010kg  
0.250kg  
2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°256

IC

NB

# Filet de lieu à l'oseille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de lieu noir  
 Crème fraîche épaisse  
 Echalote hachée  
 Oseille  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Fumet de poisson  
 Vin blanc cuisine

Calibre

A

Calibre

B

17 kg

3 L

1 kg

3 kg

0.030kg

0.010kg

0.166kg

2 L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°257

IC

NB

# Filet de lieu beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de lieu noir  
 Beurre doux  
 Crème fraîche épaisse  
 Echalote hachée  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Vin blanc cuisine

Calibre**A**

17 kg

4 kg

2 kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

2 L

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°258

IC

NB

# Filet de lieu des iles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | x        |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de lieu noir  
 Crème fraîche épaisse  
 margarine  
 bambou pousse bte 3/1  
 sel fin  
 piment de Cayenne  
 poivre gris moulu  
 fumet de poisson  
 farine  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

17 kg  
 1 L  
 0.500kg  
 2 U  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 0.500kg  
 1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°259

IC

NB

# Filet de lingue dieppoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | x        |

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de lingue  
 Beurre doux  
 Crème fraîche épaisse  
 Crevette décortiquée  
 Moule décoquillée  
 Champignon de paris  
 Echalote hachée  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Fumet de poisson  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

17 kg  
 1 kg  
 2 L  
 1.500kg  
 1.500kg  
 2.250kg  
 0.500kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°260

IC

NB

# Raviole chèvre figue

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Raviole chèvre figue

Huile olive

Herbes fines botte

Julienne de légumes

Sel

Poivre

Bouillon de légumes

Calibre

A

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°261

IC

NB

# Steak soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak soja

Décoration :Calibre

A

10 KG

Calibre

B

| 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 CHAÎNE :

N°262

IC

NB

# Filet de lotte à la vanille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jaune d'œuf liquide

Beurre doux

Lotte

Échalote hachée

Huile olive

Sel fin

Poivre blanc moulu

Vanille artificielle

Vin blanc cuisine

Calibre**A****1 kg****3 kg****2 L****15 kg****1 kg****1 L****0.030kg****0.010kg****0.100 L****3 L**Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°263

IC

NB

# Filet de mérrou algérienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de mérrou

Fenouil

Tomate

Ail haché

Oignon

Poivron vert cube

Huile colza

Sel fin

Coriandre

Poivre gris moulu

Safran

Fumet de poisson

## Calibre

A

## Calibre

B

18 kg

5 kg

12 kg

0.100kg

2 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.005kg

0.350kg

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°264

IC

NB

# Filet de perche basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de perche

Tomate

Ail haché

Oignon

Poivron vert

Huile olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Fumet de poisson

## Calibre

A

17 kg

12 kg

0.100kg

2 kg

4 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°265

IC

NB 100

# Poivron farci au thon et riz



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u> | <u>Calibre</u> | <u>Calibre</u> |
|---------------------|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                        | <b>A</b>       | <b>B</b>       |
| H .O    P.C         | <u>Composants :</u>               |                |                |
|                     | Poivron rouge et vert             | 100unit        |                |
|                     | Riz long grain                    | 2.5kg          |                |
|                     | Thon poche                        | 2.5kg          |                |
|                     | Oignons                           | 2kg            |                |
|                     | Tomate                            | 2.5kg          |                |
|                     | Crème fraîche épaisse             | 5kg            |                |
|                     | Huile d'olive                     | 1l             |                |
|                     | Sel/poivre                        | Pm             |                |
|                     | Olive noire                       | 0.5kg          |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°266

IC

NB 100

# Croque végé chèvre pesto épinard noisette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tranche de pain de mie  
Chèvre bûche  
Pesto  
Epinards surg  
Noisettes

Calibre

A

Calibre

B

200unit  
4kg  
1kg  
4kg  
1kg

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°267

IC

NB

# Filet de perche beurre blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de perche

Beurre doux

Crème fraiche épaisse

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Vin blanc cuisine

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

17 kg

4 kg

2 L

2 kg

0.030kg

0.010kg

2 L

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°268

IC

NB

# Filet de perche beurre safrané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O   P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de perche

Beurre doux

Crème fraiche épaisse

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Safran

Vin blanc cuisine

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

17 kg

4 kg

2 L

2 kg

0.030kg

0.010kg

0.003kg

2 L

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°269

IC

NB

# Filet de poisson meunière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Citron

Beurre doux

Filet de poisson préfrit

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

2 kg

2 kg

13 kg

0.500kg

3 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

N°270

IC

NB

# Filet de porc à la moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H .O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet mignon de porc  
 Crème fraîche épaisse  
 Carotte  
 Oignon  
 Huile colza  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Laurier  
 Thym  
 Moutarde  
 Jus de porc  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg  
 1 L  
 2 kg  
 2 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.010kg  
 0.010kg  
 1 kg  
 0.250kg  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°271

IC

NB

# Filet de poulet à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poulet

Crème fraîche épaisse

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

estragon

jus de poulet

vin blanc cuisine

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

13 kg

2 L

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.050kg

0.250kg

2 L

Décoration :

| 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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°272

IC

NB

# Filet de rouget au basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O    ↑    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tomate

Beurre doux

Tomate pelée concassée bte 5/1

Filet de rouget

Échalote hachée

Basilic

Huile olive

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

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

12 kg

1 kg

2 U

17 kg

1 kg

0.100kg

2 L

0.250kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°273

IC

NB

# Filet de truite au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Filet de truite       | 17 kg   |
| Beurre doux           | 1 kg    |
| Crème fraîche épaisse | 2 L     |
| Echalote hachée       | 0.500kg |
| Huile colza           | 1 L     |
| Sel fin               | 0.030kg |
| Poivre gris moulu     | 0.010kg |
| Poivre mignonnette    | 0.010kg |
| Bouquet garni         | 0.020kg |
| Vinaigre de cidre     | 1 L     |
| Fumet de poisson      | 0.250kg |
| Cidre brut            | 3 L     |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°274

IC

NB

# Filet de truite aux amandes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de truite

Citron

Beurre doux

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Amandes effilées

Farine

Jus de citron

## Calibre

A

17 kg

5 kg

3 kg

0.250kg

5 L

0.030kg

0.010kg

2 kg

3 kg

0.250 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°275

IC

NB

# FILET DE VIVANNEAU LAIT COCO

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de vivanneau

Coriandre botte

Lait de coco

Echalote hachée

Huile arachide

Sel fin

Poivre gris moulu

Curry

fumet de poisson

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

18 kg

2 U

4 U

2 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.500kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°276

IC

NB

# Filet mignon aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Filet mignon de porc         | 15 kg   |
| Olive noire rondelle bte 3/1 | 1 U     |
| Carotte rondelle             | 5 kg    |
| Oignon grelot                | 2.500kg |
| Ail haché                    | 0.200kg |
| Persil haché                 | 0.125kg |
| Huile olive                  | 2 L     |
| Sel fin                      | 0.030kg |
| Poivre gris moulu            | 0.010kg |
| Gingembre poudre             | 0.020kg |
| Pruneaux Agen                | 5 kg    |
| Vin blanc cuisine            | 2 L     |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°277

IC

NB

# Patate douce rôtie yaourt miel et noix

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Patate douce  
Yaourt nature  
Miel  
Cerneaux de noix hachés  
Persil haché

Calibre

A

20kg  
80 unit  
2kg  
1.5kg  
1 saché

Calibre

B

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°278

IC

NB100

# Cheesecake au thym et courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Crackers type wasa  
beurres  
ricotta  
fromages frais  
(Philadelphia)  
oeuf  
courgette  
huile d'olive  
thym

1.5kg  
700g  
2kg  
2.5  
  
23 u  
3kg  
7 C.A.S  
1 botte

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°279

IC

NB

# Flammekueche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Crème fraîche épaisse

Fond de pizza

oignon

sel fin

poivre gris moulu

Calibre**A**

6 kg

7 L

100 U

10 kg

0.030kg

0.010kg

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°280

IC

NB

# Foie de veau persillade

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Foie de veau

Ail haché

Persil haché

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

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

13 kg

0.500kg

0.500kg

1 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°281

IC

NB

# Fricassé de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de dinde  
 Crème fraîche épaisse  
 Champignon de paris  
 Ail haché  
 Carotte  
 Oignon  
 Huile colza  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Bouquet garni  
 Fond brun lié  
 Farine  
 Vin blanc cuisine

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

18 kg  
 1.500L  
 4 kg  
 0.300kg  
 1 kg  
 1 kg  
 3 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.250kg  
 1.500kg  
 2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°282

IC

NB

## Fricassé de dinde à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de dinde  
tomate  
concentré de tomate 5/1  
ail haché  
oignon  
Huile colza  
Sel fin  
poivre gris moulu  
fond brun lié  
farine  
vin blanc cuisine  
méli-mélo de poivrons  
raisin sec blond  
amande effilée  
piment de Cayenne  
jus de veau

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

18 kg  
4 kg  
0.250kg  
0.300kg  
1.500kg  
2 L  
0.030kg  
0.010kg  
0.025kg  
1.500kg  
2 L  
2.500kg  
0.500kg  
0.250kg  
0.015kg  
0.250kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°283

IC

NB

# Fricassé de dinde tandoori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de dinde

Ratatouille

Oignon grelot

Échalote

Fond de volaille

Tandoori poudre

Huile olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Fromage blanc

## Calibre

A

20 kg

5 kg

2.500kg

0.500kg

0.250kg

8 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

5 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°284

IC

NB

# Fricassée de veau aux asperges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de veau  
 Crème fraîche épaisse  
 Asperge verte  
 Champignon de paris  
 carotte  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 bouquet garni  
 jus de veau lié  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

18 kg  
 3 L  
 5 kg  
 5 kg  
 2 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.250kg  
 3 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°285

IC

NB

# Galette de sarrasin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf entier liquide

Sel fin

Farine de sarrasin

Calibre

A

Calibre

B

3 L

0.030kg

5 kg

Décoration :

| 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°286

IC

NB100

# Tomates farcies végétal

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Tomates à farcir

6kg

Soja bloc

500g

Bouillon de légumes

0.025g

Moutarde

5 C.A.S

Oignon

0.5kg

Ail

0.200g

Brunoise de légumes

1kg

Décoration :

Herbe fraîche

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°287

IC

NB

# Gigot d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Gigot d'agneau

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus d'agneau

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                |          |          |

N°288

IC

NB

# Gigot d'agneau à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Gigot d'agneau

Ail haché

Menthe botte

Huile colza

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

romarin

thym

vinaigre alcool coloré

jus d'agneau

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

15 kg

0.200kg

5 U

2 L

0.500kg

0.030kg

0.010kg

1 kg

0.020kg

0.500L

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°289

IC

NB

# Gigot d'agneau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Gigot d'agneau

Ail haché

carotte

oignon

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

herbes de Provence

fond brun lié

vin blanc cuisine

## Calibre

A

15 kg

0.400kg

1.500kg

1.500kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.050kg

0.250kg

1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°290

IC

NB

# Gigot d'agneau beurre à l'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Gigot d'agneau

Beurre doux

Ail haché

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

1.500kg

0.100kg

0.030kg

0.010kg

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°291

IC

NB

# Agneau rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Rôti d'agneau

Ail haché

carotte

oignon

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

jus d'agneau

vin blanc cuisine

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

15 kg

0.100kg

2 kg

2 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°292

IC

NB

# Gigot d'agneau toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Gigot d'agneau

Marinade toscane

Calibre

A

15 kg

3 kg

Calibre

B

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 |          | x        |
| Soja                  | x       | Lupin                    |          |          |
| Lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°293

IC

NB

# Goulasch

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

bourguignon

margarine

carotte

oignon

Huile colza

Sel fin

paprika

poivre gris moulu

fond brun lié

farine

vin blanc cuisine

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

20 kg

1 kg

1 kg

3 kg

2 L

0.030kg

0.100kg

0.010kg

0.250kg

1 kg

2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°294

IC

NB

# Filet de poisson chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de poisson blanc

Brunoise provençale

Ail

Chorizo (en dés)

Huile olive

Jus de citron

Persil ss vide

Ciboulette botte

Cerfeuil botte

## Calibre

A

## Calibre

B

15 KG

5KG

0.200KG

1 KG

0.500L

0.150L

1 U

1 U

1 U

### Décoration :

Vinaigrette aux herbes

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°295

IC

NB

# Colombo poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de poulet

Oignon

Carotte

Céleri

Tomate concassée

Aubergine grillée (surg)

Bouillon de volaille

Jus de citron

Poudre de colombo

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

25 KG

2.500KG

2 KG

0.500KG

0.500KG

2 KG

0.250KG

0.250L

0.100KG

| 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°296

IC

NB

# Cœur de bœuf persillé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :

100

Composants :

Tranche de cœur  
 échalote  
 persil ss vide  
 vinaigre de xérès  
 beurre  
 sel  
 poivre

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

1 KG

1 U

0.250L

0.250KG

0.030KG

0.010KG

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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°297

IC

NB

# Gratin de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | X        |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Emmental râpé

Beurre doux

Crème fraîche épaisse

Noix de st jacques

Champignon de paris

épinard

sel fin

poivre gris moulu

fumet de poisson

vin blanc cuisine

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

2 kg

2 kg

3 L

15 kg

5 kg

15 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°298

IC

NB

# Gratin de poisson lit épinards

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de cabillaud  
 Emmental râpé  
 Beurre doux  
 Crème fraîche épaisse  
 Crevette décortiquée  
 Moule décoquillée  
 Epinard  
 Echalote hachée  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Fumet de poisson  
 Sauce armoricaine  
 Vin blanc cuisine

## Calibre

A

12 kg  
 2 kg  
 1 kg  
 2 l  
 3 kg  
 3 kg  
 15 kg  
 1 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 0.250kg  
 1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°299

IC

NB

# Hachis Parmentier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bœuf ou canard

Emmental râpé

lait ½ écrémé

crème fraiche épaisse

margarine

carotte

oignon

poireau

sel fin

muscade moulue

poivre gris moulu

bouquet garni

purée pdt flocons

vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

13 kg

2 kg

8 L

3 L

2 kg

1 kg

2 kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.020kg

6 kg

1 L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°300

IC

NB

# Haddock à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de lieu façon haddock

Lait ½ écrémé

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Fumet de poisson

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

17 kg

5 L

5 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°301

IC

NB

# Morue portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Morue

Oignon

Poisson mélangé

Tomate pelée 5/1

Vin blanc

Huile olive

Thym laurier

Ail

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

2.500KG

2.500KG

3 U

1.500L

1.500L

1 U

0.500KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°302

IC

NB

# Blanquette veau ancienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

100

Composants :

Sauté de veau  
 Bouillon de volaille  
 poireau  
 carotte  
 oignon  
 jus de citron  
 thym laurier  
 oignons grelots  
 champignon entier surg

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

16 KG  
 0.500KG  
 0.200KG  
 0.200KG  
 0.350KG  
 0.010L  
 1 U  
 2.500KG  
 5 KG

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°303

IC

NB

# Gnocchi aux épinard tomates confites et parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gnocchi 16kg  
 Fenouil 3kg  
 Pousses d'épinard 3kg  
 Olives noir dénoyautées 1kg  
 Tomates confites 750g  
 Crèmes liquides 1.5L  
 Bouillon de légumes 0.500g  
 Parmesan 500g  
 Fromages râpée végétal 1kg  
 Piment d'Espelette 1 C.A.S  
 Huile d'olive 0.20cl

Décoration :

Pousse d'épinard fraîche  
 Herbe fraîche

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°304

IC

NB

# Burger à l'indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de dinde émincé

Bun's

cheddar

mayonnaise

batavia

crème fraîche

tomate

basilic

ail haché

Calibre

A

Calibre

B

12.500kg

100 U

2 kg

0.500kg

2 kg

1 L

2 kg

0.600kg

0.600kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°305

IC

NB

## jambalaya

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Epaule cuite

Montbéliard crue

Crevette décortiquée  
tomate

fruits de mer cocktail

ail haché

oignon

poivron vert

sel fin

piment de Cayenne

poivre gris moulu

riz long

fond de volaille

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 kg

2 kg

6 kg

2 kg

6 kg

6 kg

0.500kg

1 kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

5 kg

0.250kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°306

IC

NB

# Jambon ½ sel porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jambon de porc

Echalote hachée

Carotte

Poireau

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Porto dénaturé

Vin blanc cuisine

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

16 kg

2 kg

1 kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°307

IC

NB

# Jambon ½ sel sauce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jambon de porc  
 Champignon de paris  
 Echalote hachée  
 carotte  
 poireau  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 bouquet garni  
 jus de veau lié  
 madère dénaturé  
 vin blanc cuisine

Calibre**A**

16 kg  
 2.500kg  
 1 kg  
 2 kg  
 2 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.250kg  
 1 L  
 3 L

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°308

IC

NB

# Jambon à l'américaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Jambon de porc

carotte

oignon

poireau

sucre semoule

sel fin

poivre gris moulu

bouquet garni

moutarde

dattes

figues

pruneau d'Agen

porto dénaturé

cidre brut

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

16 kg

2 kg

2 kg

2 kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.100kg

1.500kg

1.500kg

1.500kg

1 L

0.750 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°309

IC

NB

# Jambon braisé sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Jambon de porc  
margarine  
champignon de paris  
échalote hachée  
persil haché  
sel fin  
poivre gris moulu  
bouquet garni  
jus de rôti de porc  
madère dénaturé  
vin blanc cuisine

## Calibre

A

12 kg  
0.500kg  
2 kg  
0.500kg  
0.200kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.020kg  
0.500kg  
1 L  
1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°310

IC

NB

# Poisson pina colada

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet poisson blanc

Noix de coco râpé

Lait coco

Citron vert jus

Jus ananas

Ananas morceaux bte 3/1

Oignon blanc frais

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

15 KG

0.300KG

2 L

0.500L

1.500L

1 U

3 bottes

Décoration :

Tige oignon blanc

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°311

IC

NB

# Jambon vendéen sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jambon vendéen

Champignon de paris

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Madère dénaturé

Vin blanc cuisine

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

12 kg

2.500kg

2 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°312

IC

NB

# Jambonneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Jambonneau

Calibre

A

Calibre

B

18 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°313

IC

NB

# Steak fromager

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak fromager

Calibre

A

Calibre

B

10 KG

Décoration :

|                       | A | B | LIPIDES                  | GLUCIDES | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|---|--------------------------|----------|----------|----------|
| 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 CHAÎNE :



N°314

IC

NB

# Jarret de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Jarretons de porc  
 carotte  
 oignon  
 poireau  
 poivre gris grain  
 bouquet garni  
 vin blanc cuisine

Calibre**A**

40 kg  
 2 kg  
 2 kg  
 2 kg  
 0.100kg  
 0.020kg  
 3 L

Calibre**B**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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°315

IC

NB

# Jarret de veau bourgeoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H . O    P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Osso bucco de veau  
 Carotte bâtonnet  
 Oignon grelot  
 Lardons fumés  
 Ail haché  
 Huile arachide  
 Persil haché  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 Vin blanc cuisine  
 farine  
 fond brun

## Calibre

A

22 kg  
 5 kg  
 2.500kg  
 3 kg  
 0.200kg  
 2 L  
 0.125kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 2 L  
 1.500kg  
 0.250kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°316

IC

NB100

# Foie de génisse aux cassis

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tranche de foie

Baies de cassis surg

Crème de cassis

Vinaigre de framboise

Fond de veau

Cognac

Vin rouge cuisine

Poivre mignonette

Calibre

A

Calibre

B

14 KG

1KG

0.500L

0.250L

1 U

0.100L

5 L

0.100KG

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°317

IC

NB100

# Magret de canard poivre vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Magret canard

Fond de veau

Cognac

Poivre vert bte 4/4

Crème fraîche épaisse

Carotte

Oignon

Céleri branche

Poireaux

## Calibre

A

## Calibre

B

13 kg

1 U

0.250L

1 U

1 KG

0.200KG

0.200KG

0.050KG

0.100KG

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°318

IC

NB

# Kebab

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tomate

Kebab veau dinde lamelles

Oignons

Batavia

Sauce pitta blanche

Calibre

A

3 kg

16 kg

2 kg

3 kg

5 L

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| Lait                  |         | Mollusque                |          |          |

N°319

IC

NB

# King burger

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak haché

oignon

cheddar

batavia

tomate

bun's

sce harissa/ketchup

cornichon aigre doux

poivron vert en dés

Calibre

A

Calibre

B

12.500kg

2 kg

2 kg

2 kg

5 kg

100 U

1 L

0.750kg

0.125kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°320

IC

NB

# Bœuf marocaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de bœuf

Fond brun

Tomate pelée 5/1

Poivron lanière surg

Pois chiche 3/1

Cumin

Cayenne

spigol

Sel gros

Tomate concentré 5/1

Décoration :Calibre**A**Calibre**B****16 KG****0.500KG****3 U****2.500KG****2 U****0.002KG****0.001KG****0.001KG****0.010KG****1 U**

| 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°321

IC

NB

# Langue de bœuf sce piquante

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

| 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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Concentré de tomate  
 Langue de bœuf  
 Echalote hachée  
 carotte  
 oignon  
 poireau  
 sel gros  
 poivre gris grain  
 poivre mignonnette concassé  
 bouquet garni  
 cornichon  
 vinaigre d'alcool coloré  
 fond brun lié  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

0.250kg  
 15 kg  
 0.300kg  
 2 kg  
 1 kg  
 2 kg  
 0.300kg  
 0.050kg  
 0.050kg  
 0.020kg  
 0.500kg  
 0.250L  
 0.350kg  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°322

IC

NB

# Lapin à la marocaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Abricot sec

Coriandre moulue

Cumin

Figues séchées

Graine de sésame

Huile olive

Lapin entier

Oignon

Persil haché

Piment moulu

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

2 kg

0.010kg

0.020kg

1 kg

0.200kg

1 L

25 kg

3 kg

0.125kg

0.005kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°323

IC

NB

# Lapin à l'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin entier

Crème fraîche épaisse

Ail haché

Sel fin

Poivre gris moulu

estragon

jus de veau lié

vin blanc cuisine

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

25 kg

5 L

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.200kg

0.250kg

2 L

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°324

IC

NB

# Lapin à la moutarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin entier  
 Crème fraîche épaisse  
 Sel fin  
 Poivre gris moulu  
 moutarde  
 jus de veau lié  
 vin blanc cuisine

Calibre**A**

25 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.100kg  
 0.250kg  
 2 L

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°325

IC

NB

# Lapin aux champignons noirs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Lapin entier             | 25 kg   |
| Ciboulette botte         | 10 U    |
| Crème fraiche épaisse    | 2 L     |
| poireau                  | 2 kg    |
| huile arachide           | 1 L     |
| sel fin                  | 0.030kg |
| poivre gris moulu        | 0.010kg |
| sauce soja               | 1 L     |
| champignons noirs séchés | 0.400kg |
| fond brun lié            | 0.250kg |
| vin blanc cuisine        | 1 L     |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°326

IC

NB

# Lapin aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lapin entier

Sel fin

Poivre gris moulu

Herbes de Provence

Jus de veau lié

Calibre

A

Calibre

B

25 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°327

IC

NB

# Lapin en gibelotte

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin entier

Champignon de paris

Echalote hachée

Carotte

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

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

25 kg

5 kg

1 kg

1 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°328

IC

NB

# Lasagne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lasagne bolognaise

Calibre

A

30 kg

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | A | B | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|---|---------|--------------------------|----------|----------|
| 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                    |          | X        |
| lait                  | X |   |         | Mollusque                |          | X        |

N°329

IC

NB

# Œufs pochés baltique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf mollet

Saumon fumé tranquette

Crème fraîche épaisse

Ciboulette botte

Jus de citron

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

200 U

2 KG

2 KG

1 U

0.500L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°330

IC

NB

# Tourte forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuilletage plaque

Farce de volaille

Champignon mélange  
forestier

Échalote

Œuf coulé entier

Persil ss vide

Ail haché

Crème liquide

Cognac

Calibre

A

Calibre

B

7 U

10KG

5 KG

1KG

3L

3 U

0.300KG

2 L

0.030L

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°331

IC

NB

# Longe de porc rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Echine de porc

Jus de porc

Calibre

A

Calibre

B

12 kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

| 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                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°332

IC

NB

# Longe de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Rôti de veau carré

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| A                     | B | LIPIDES                  | GLUCIDES | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|--------------------------|----------|----------|----------|
| 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                |          |          |          |

N°333

IC

NB

# Longe de veau au fromage blanc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Rôti de veau carré

Beurre doux

Fromage blanc

Sel fin

Paprika

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

1 kg

2.500kg

0.030kg

0.200kg

0.010kg

0.250kg

2 L

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°334

IC

NB

# Longe de veau aux herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Rôti de veau carré

Sel fin

Poivre gris moulu

Herbes de Provence

Jus de veau lié

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| Lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°335

IC

NB

# Longe de veau aux carottes/olives

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

## Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

## Composants :

Rôti de veau

Tomate

Olive noire

Carotte rondelle

Oignon

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

15 kg

6 kg

2 kg

3 kg

1 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

## Décoration :

| 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 CHAINE :

N°336

IC

NB

# Emincé de lapin mariné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Emincé de lapin

Huile olive

paprika

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

0.500L

0.030KG

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°337

IC

NB

# Chipolata jurassienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Chipolata jurassienne

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 KG

| 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°338

IC

NB

# Langue de bœuf sce gribiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Vinaigrette

Œuf dur

Cornichon 5/1

Câpres 4/4

Persil ss vide

Estragon botte

Sel gros

Langue de bœuf

Carotte

Oignon

Poireau

Thym laurier

### Décoration :

Cerfeuil botte

## Calibre

A

## Calibre

B

5 L

20 U

1 U

1 U

2 U

2 U

0.500KG

12 KG

1.500KG

1.500KG

1 KG

1 U

2 U

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°339

IC

NB

# Osso bucco de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Osso bucco de dinde

Tomate concassé 5/1

Sel

Poivre

Oignon

Carotte

Vin blanc

Ail thym laurier

Farine

Beurre

Bouillon de volaille

Huile olive

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

18 KG

3 U

0.030KG

0.030KG

2.500KG

1 KG

0.500L

0.005KG

1 KG

1 KG

0.500KG

0.500L

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°340

IC

NB

# Boulette de bœuf sce curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boulette de bœuf

Oignon

Beurre

Curry

Crème liquide

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

2.500KG

0.500KG

0.200KG

1 L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°341

IC

NB

# Cuisse de poulet marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de poulet

Oignon

Tomate concentré 5/1

Tomate pelée 5/1

Thym laurier

Fond de veau

Vin blanc

Sel

Poivre

Champignon

Calibre

A

Calibre

B

25 KG

2.500KG

1 KG

2 KG

1 U

1 U

5 L

0.030KG

0.030KG

5 KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°342

IC

NB

# Poisson blanc pané tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    ↑    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poisson blanc pané tomate

Calibre

A

Calibre

B

15 KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°343

IC

NB

# Tourte poulet parisienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Chair à saucisse volaille

Champignon émincé

Petits pois

Œuf coulé entier

Crème fraîche épaisse

Cognac

Quatre épices

Pâte feuilletée

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

12 KG

2.500kg

2.500kg

2.500l

1 kg

0.250l

0.005kg

7.500kg

Décoration :

Feuille de salade

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°344

IC

NB100

# Poivron farci au quinoa féta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Poivron rouge

Poivron jaune

Féta

Quinoa

Brunoise de légumes

Oignons cubes

Calibre**A**

50 unit

50 unit

5kg

3kg

2.5kg

2.5kg

Calibre**B**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°345

IC

NB

# Fajitas haricots rouges végé

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Haricots rouges 5/1  
 Carottes  
 Céleris branche  
 Gousse d'ail  
 Coriandre fraîche  
 Piment poudre  
 Cumin poudre  
 sel  
 tortillas

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

6 bte  
 2.5kg  
 1kg  
 15 unit  
 2 botte  
 Pm  
 Pm  
 Pm  
 100 uni

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°346

IC

NB

# Saucisse de Strasbourg

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de Strasbourg  
60gr

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

12kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°347

IC

NB

# Porc sauté

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Emincé de porc

Germe de soja

Bambou pousses bte 3/1

Huile de sésame

Huile colza

Sel fin

Gingembre confit

Poivre gris moulu

Sauce soja

Champignons noirs séchés

Noix de cajou

Jus de porc

maïzena

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 kg

5 kg

3 U

1.500 L

1 L

0.030kg

0.200kg

0.010kg

1 L

0.285kg

2 kg

0.252kg

0.500kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°348

IC

NB

# Porc au maïs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Emincé de porc

Ciboulette botte

Maïs doux

oignon

huile arachide

sucre semoule

poivre gris moulu

sauce soja

jus de porc

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

15 kg

10 U

7.500kg

3 kg

1 L

0.500kg

0.010kg

1 L

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°349

IC

NB

# Poulet aux poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Bouquet garni

Vin blanc cuisine

Sel fin

Poivre gris moulu

Tomate concassé 5/1

Poivron rouge lanière

Poivron vert lanière

oignon

persil haché

jus de poulet

huile olive

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

25 kg

0.125kg

3 L

0.030kg

0.010kg

3 U

2.500kg

2.500kg

5 kg

0.125kg

0.250kg

2 L

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°

IC

NB 100

# Terrine de haricots blancs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots blancs sec

5kg

Œufs

2L

Carottes râpées

2.kg

Oignons

2kg

Ail

0.150kg

Crème de soja

2 L

Coriandre herbes

2bottes

Huile d'olive

0.050cl

Cuire à 180° durant 1h00

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°351

IC

NB

# Poulet fermier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poulet fermier

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de poulet

Calibre

A

Calibre

B

35 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

| 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                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°352

IC

NB

# Poulet à la jamaïcaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Tomate concassée 5/1

Ananas tranche 3/1

Ail haché

Oignon

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

origan

Tabasco

raisins Corinthe noirs

fond blanc de volaille

jus de citron

rhum cuisine dénaturé

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

25 kg

2 U

3 U

0.100kg

3 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.030kg

0.057 L

1 kg

0.500kg

1 L

1 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°353

IC

NB

# Poulet mariné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de poulet

Sauce barbecue

Jus de veau lié

Calibre

A

Calibre

B

25 kg

7.500 L

0.250kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |



N°354

IC

NB

# Poulet nouvelle Orléans

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Cuisse de poulet

chorizo

poivron mélangé lanière

ail haché

oignon

Huile colza

Sel fin

piment de Cayenne

poivre gris moulu

sauce barbecue

jus de poulet

vin blanc cuisine

## Calibre

A

25 kg

2 kg

3 kg

0.125kg

5 kg

0.500 L

0.030kg

0.020kg

0.010kg

0.400 L

0.250kg

3 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°355

IC

NB

# Brick forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuille de brick  
 Champignon de paris  
 Oignons  
 Crème liquide  
 Kasha  
 Riz basmati  
 Jaune d'œuf (dorure)  
 Epice colombo  
 Sel  
 Poivre

Calibre

A

Calibre

B

100 u  
 5kg  
 2kg  
 2 l  
 1kg  
 1kg  
 1 l  
 Pm  
 Pm  
 pm

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°356

IC

NB

# Poulet rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Poulet blanc

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de rôti de bœuf

Vin blanc cuisine

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

30 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

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                  | X       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°357

IC

NB 100

# Aiguillette de poulet maltaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Aiguillette de poulet

Orange

Jus de veau

Eau

Beurre

Sel fin

Vinaigre blanc

Jus d'orange

Poivre moulu

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

1.4kg

2kg

0.120kg

3L

0.25kg

0.015kg

0.2kg

1L

0.005kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°358

IC

NB

# Poulet tandoori

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cuisse de poulet

Fromage blanc

Pate tandoori

Calibre

A

Calibre

B

25 kg

3 L

6 kg

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 CHAINE :

N°359

IC

NB

# Poulet tex mex

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Cuisse de poulet

Tomate concassée 5/1

Poivron rouge

Ail haché

oignon

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

jus de poulet

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

25 kg

3 U

2.500kg

0.300kg

5 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°497

IC

NB10

# Spaetzele au munster

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Spaetzle

1 kg

Munster

1.5 kg

Oignon surg

0.2 kg

Crème épaisse

0.35 kg

Ciboulette

½ bte

Sel

0.003kg

Poivre

0.002kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°361

IC

NB

# Poulet yassa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Cuisse de poulet

Ail haché

ciboulette

persil haché

oignon

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

vinaigre alcool coloré

moutarde

fond blanc de volaille

jus de veau lié

jus de citron

### Décoration :

## Calibre

A

25 kg

0.500kg

1 kg

0.500kg

15 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.500 L

1 kg

0.250kg

0.250kg

0.750 L

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°362

IC

NB

# Blanquette végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots Blancs

10 kg

Champignons

9 kg

Carottes

10 kg

Poireaux

5 kg

Oignons

5 kg

Crème liquide

5 litres

Jaune œuf

1 litre

Vin blanc

1 litre

Eau

1 litre

Bouillon légumes

200 gr

Huile olive

350 ml

Farine

500 gr

Sel, Poivre

PM

Jus citron

1 litre

Décoration :

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 | x        |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

N°363

IC

NB 100

# Gratin de carottes aux épices

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

16 kg

Crème liquide

5 Litres

Jaune œuf

1 kg

Œufs entiers

3 kg

Maïzena

350 g

Cumin

50 g

Coriandre

50 g

Gingembre

50 g

Curcuma

50 g

Piment de cayenne

50 g

Parmesan râpé

600 g

Sel

PM

Graines de courges (déco)

1 kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°364

IC

NB

# Quiche aux deux saumons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Crème liquide

Pâte brisé

Saumon atlantique

Saumon fumé

Sel fin

Muscade moulue

Poivre gris moulu

Calibre**A**

15 L

5 kg

20 L

7.500kg

8 kg

8 kg

0.020kg

0.005kg

0.010kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°365

IC

NB

# Quiche aux noix de st jacques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Crème liquide

Pâte brisée

Noix de st jacques

poireau

sel fin

muscade moulue

poivre gris moulu

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

7.500 L

5 kg

20 L

7.500kg

15 kg

10 kg

0.020kg

0.005kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°366

IC

NB

# Quiche lorraine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Epaule cuite

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Lait ½ écrémé

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Muscade moulue

Poivre gris moulu

Fond pâte brisée

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

6 kg

5 kg

4 L

3 kg

8 L

4 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

17 U

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°367

IC

NB

# Quiche provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Emmental râpé

Crème fraîche épaisse

Pâte brisée

Bœuf haché

Légumes ratatouille

Sel fin

Poivre gris moulu

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

8 L

4 kg

12 L

7.500kg

8 kg

40 kg

0.030kg

0.010kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°368

IC

NB

# Ragout d'agneau aux fruits secs

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté d'agneau  
 Beurre doux  
 oignon  
 poivron rouge cubes  
 huile tournesol  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 abricots secs  
 pruneaux Agen  
 pignons  
 jus d'agneau  
 jus de citron

## Calibre

A

18 kg  
 1 kg  
 3 kg  
 1 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 2 kg  
 2 kg  
 0.500kg  
 0.250kg  
 0.250 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°369

IC

NB 100

# Lentilles façon bolognaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Lentilles vertes

Oignon

Brunoise légumes

Concassé de tomates

Concentré de tomates

Sauce soja

Paprika fumé

Huile olive

Sel / Poivre

### Décoration :

## Calibre

A

2.5 KG

2.5 KG

2.5 KG

1 BTE

0.5 KG

0.250 L

0.2 KG

0.250 L

PM

## Calibre

B

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°370

IC

NB

# Ravioli gratiné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Emmental râpé

Ravioli bte 5/1

Calibre

A

Calibre

B

1.500kg

8 U

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

| 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                |          |          |

N°371

IC

NB

# Ravioli piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Ravioli à la viande

Parmesan râpé

Tomate concassée 5/1

Ail haché

oignon

huile olive

sel fin

poivre gris moulu

basilic

fond brun lié

vin blanc cuisine

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

15 kg

1 kg

3 U

0.100kg

1 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.005kg

0.250kg

1 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°372

IC

NB

# Rigatoni aux 2 jambons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Epaule cuite

Jambon d'auvergne

Rigatoni

Parmesan râpé

Beurre doux

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

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

5 kg

4 kg

12 kg

1 kg

1.500kg

10 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°373

IC

NB 100

# Khichdi (Plat indien)

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Riz basmati

4 KG

Lentille corail

4 KG

Oignon

1.5 KG

Carottes

1.5 KG

Curry

0.250 K

Curcuma

0.150 K

Cumin

0.150 K

Lait coco

4 L

Huile

0.250 L

Sel / Poivre

PM

Décoration :

Feuille de coriandre

100 p

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°374

IC

NB100

# Filet de merlu sauce crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de merlu  
Échalotes  
Vin blanc  
Fumet de poisson  
Crème fraîche  
Beurre  
Oignons  
Sel  
poivre

## Calibre

A

15 kg  
1 kg  
2 L  
½ bte  
2 L  
0.25 kg  
1 kg

## Calibre

B

### Décoration :

Persil haché

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°375

IC

NB 100

# Gratin crozets végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Crozets

6 KG

Poireaux

5 KG

Champignons

6 KG

Oignons

2.5 KG

Crème fraîche

5 L

Ail

0.5 KG

Comté

3 KG

Huile olive

0.250 L

Sel / Poivre

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°376

IC

NB100

# Dos de colin crème d'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de merlu

Gousse d'ail

Vin blanc

Fumet de poisson

Crème fraîche

Beurre

Oignons

Sel

poivre

## Calibre

A

## Calibre

B

15 kg

0.5 kg

2 L

½ bte

2 L

0.25 kg

1 kg

### Décoration :

Persil haché

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°377

IC

NB 100

# Vol au vent végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Huile olive

0.2 L

Echalote

0.250 KG

Ail

0.125 KG

Dés de Quorn (ou Tofu)

10 KG

Curry Doux

0.5 KG

Champignons

6 KG

Crème fraîche

6 L

Bouchée à la reine

100 u

Sel

PM

Poivre

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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



N°378

IC

NB 100

# Chili végété pesto de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots rouges

6 Kg

Mais

4 kg

Boulgour

4 kg

Petits pois

2.5 Kg

Poivrons rouges

3 kg

Oignons

2.5kg

Ail haché

0.025kg

Concentré de tomates

0.500kg

Feta

6 kg

Huile d'olive

1L

Sel

Poivre

Paprika

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

|       |    |    |
|-------|----|----|
| N°379 | IC | NB |
|-------|----|----|

IC

NB

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

|                         |
|-------------------------|
| Bolognaise végétarienne |
|-------------------------|

## Allergène

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

## Des restes

**H.O ▲ P.C**

R

**Composition pour**  
**100portions :**

spaghetti  
beurre  
sel/poivre  
oignons  
ail  
huile d'olive  
emmental râpé  
concentré tomate  
tomate pelée  
basilic  
égrainé de soja

### Décoration :

**A**

10 kg  
1kg  
pm  
2.5 kg  
0.4kg  
0.25 l  
2.5 kg  
1 bte5/  
2 bte5/  
5 b  
14 kg

**B**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : aucun

N°380

IC

NB

# Rognons sce madère

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

margarine  
 rognons de bœuf  
 champignon de paris  
 échalote hachée  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 bouquet garni  
 jus de veau lié  
 farine  
 madère dénaturé  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

1 kg  
 28 kg  
 5 kg  
 1.500kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.350kg  
 0.500kg  
 1 L  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°381

IC

NB

# Rôti de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Echalote hachée

carotte

oignon

rôti de bœuf

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

laurier

thym

jus de rôti de bœuf

vin blanc cuisine

## Calibre

A

## Calibre

B

1 kg

1 kg

1 kg

12 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

0.010kg

0.250kg

1 L

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°382

IC

NB

# Rôti de bœuf sce porto

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Echalote hachée

Rôti de bœuf

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Porto dénaturé

Vin blanc cuisine

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

1 kg

12 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

N383°

IC

NB

# Rôti de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Echine de porc

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de porc

Vin blanc cuisine

## Calibre

A

12 kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

2 L

## Calibre

B

### Décoration :

| 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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°384

IC

NB

# Rôti de porc à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Echine de porc

Ananas morceaux 3/1

Huile colza

Sucre semoule

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouquet garni

Vinaigre alcool coloré

Jus de veau lié

farine

vin blanc cuisine

## Calibre

A

12 kg

2 U

2 L

0.500kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.500 L

0.250kg

1 kg

1 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°385

IC

NB

# Rôti de porc à l'estragon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Echine de porc

Crème fraîche épaisse

Echalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

estragon

jus de porc

vin blanc cuisine

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

15 kg

2 L

1 kg

0.030kg

0.010kg

0.050kg

0.250kg

2 L

Décoration :

| 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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°386

IC

NB

# Rôti de porc portugaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Echine de porc

tomate

tomate concassée 5/1

ail haché

oignon

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

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

12 kg

10 kg

1 U

0.050kg

3 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°387

IC

NB 100

# Rôti de veau (noix)

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Noix de veau  
carotte  
sel fin  
poivre gris moulu  
jus de veau

Calibre

A

15 kg  
1 kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.250kg

Calibre

B

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°388

IC

NB

# Rougaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Saucisse de Toulouse

Piment vert

tomate

oignon

Huile colza

Sel gros

poivre gris moulu

gingembre

Calibre**A**

17 kg

0.250kg

6 kg

3 kg

2 L

0.030kg

0.010kg

0.200kg

Calibre**B**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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°389

IC

NB

# Rôti filet de dindonneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Rôti filet de dinde

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de poulet

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

14 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Décoration :

| 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                  | X       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°390

IC

NB

## Noix de st jacques légumes safranée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crème fraîche épaisse

Noix de st jacques

Echalote hachée

Carotte râpée

céleri-rave râpé

poireau émincé

sel fin

piment de Cayenne

poivre blanc moulu

safran

fumet de poisson

vin blanc cuisine

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

2 L

20 kg

0.300kg

0.500kg

0.500kg

0.500kg

0.020kg

0.005kg

0.010kg

0.003kg

0.250kg

0.500 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | X        |

N°391

IC

NB

# Salade de bœuf pdt à l'huile

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Paleron de bœuf  
 ciboulette  
 échalote hachée  
 carotte  
 oignon  
 poireau  
 persil haché  
 pdt cube  
 huile tournesol  
 sel fin  
 poivre gris grain  
 bouquet garni  
 vinaigre de vin  
 moutarde

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

16 kg  
 0.200kg  
 0.500kg  
 1 kg  
 1 kg  
 1 kg  
 0.200kg  
 15 kg  
 2 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.020kg  
 0.500 L  
 0.500kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°393

IC

NB

## Samoussa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :samoussa  
sauce sojaCalibre

A

20 kg  
0.750 LCalibre

B

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                  | X       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°394

IC

NB

# Saucisse de Montbéliard

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :Saucisse de Montbéliard  
Huile colzaCalibre**A**14 kg  
1 LCalibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |



N°395

IC

NB

# Saucisse de Toulouse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de Toulouse

Huile colza

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

1 L

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

N°396

IC

NB

# Saucisse de volaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de volaille

Calibre

A

Calibre

B

15 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°397

IC

NB

# Saucisse de volaille halal

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de volaille halal

Calibre

A

15 kg

Calibre

B

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°398

IC

NB

# Saumon à la fondue de poireaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Pavé de saumon  
Crème fraîche épaisse  
margarine  
poireau  
sel fin  
poivre gris moulu  
fumet de poisson

Calibre

A

15 kg

3 L

1 kg

3 kg

0.030kg

0.010kg

0.250kg

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°399

IC

NB

# Saumon curry et lait de coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Filet de saumon

Crème fraîche épaisse

Lait de coco bte

Sel fin

curry

piment de Cayenne

poivre gris moulu

fumet de poisson

vin blanc cuisine

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

15 kg

1 L

5 U

0.030kg

0.250kg

0.005kg

0.010kg

0.250kg

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°400

IC

NB

# Saumon sce mousseline

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de saumon  
citron  
jaune d'œuf liquide  
beurre doux  
crème fleurette  
persil haché  
sel fin  
piment de Cayenne  
poivre gris moulu  
jus de citron

Calibre**A**

17 kg  
5 kg  
1 L  
3 kg  
1 L  
0.500kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.010kg  
0.250 L

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°401

IC

NB

# Saumonette provençale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saumonette  
Huile olive  
persil haché  
tomate  
ail haché  
sel fin  
poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

20 kg  
2 L  
0.250kg  
6 kg  
0.100kg  
0.030kg  
0.010kg

Décoration :

| 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°402

IC

NB

# Sauté de biche aux airelles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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       |                          |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Gelée de groseille

Sauté de biche

airelle

carotte

oignon

Huile colza

Sucre semoule

sel fin

baies de genièvre

poivre gris moulu

bouquet garni

vinaigre de vin

fond de gibier

vin blanc cuisine

### Décoration :

## Calibre

A

1 kg

20 kg

1 kg

1 kg

2 kg

1.500L

1 kg

0.030kg

0.020kg

0.010kg

0.020kg

0.010 L

0.350kg

2 L

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°403

IC

NB

# Sauté de dinde aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de dinde  
carotte  
oignon  
Huile colza  
Sucre semoule  
sel fin  
poivre gris moulu  
pruneau Agen  
jus de poulet  
jus de veau  
farine  
vin rouge cuisine

## Calibre

A

18 kg  
2 kg  
2 kg  
2 L  
1 kg  
0.030kg  
0.010kg  
2.500kg  
0.250kg  
0.250kg  
0.800kg  
4 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°404

IC

NB

# Sauté de dinde marengo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de dinde  
 tomate  
 concentré de tomate  
 champignon de paris  
 oignon grelot  
 ail haché  
 carotte  
 oignon  
 Huile colza  
 Sel fin  
 poivre gris moulu  
 fond brun lié  
 farine  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

18 kg  
 4 kg  
 0.250kg  
 2 kg  
 2 kg  
 0.300kg  
 1 kg  
 1 kg  
 3 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 1.500kg  
 2 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°405

IC

NB

# Sauté de porc au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Sauté de porc         | 18 kg   |
| banane                | 2 kg    |
| pomme golden          | 2 kg    |
| crème fraiche épaisse | 1 L     |
| carotte               | 2 kg    |
| oignon                | 2 kg    |
| Huile colza           | 2 L     |
| Sel fin               | 0.030kg |
| Curry                 | 0.200kg |
| poivre gris moulu     | 0.010kg |
| bouquet garni         | 0.020kg |
| gingembre             | 0.100kg |
| jus de porc           | 0.250kg |
| farine                | 0.800kg |
| vin blanc cuisine     | 2 L     |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°406

IC

NB

# Sauté de porc aux pistaches

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de porc  
 laurier  
 thym  
 persil haché  
 carotte  
 oignon  
 Huile colza  
 Sucre semoule  
 sel gros  
 poivre gris moulu  
 vinaigre alcool coloré  
 pistache  
 jus de porc  
 vin blanc cuisine

## Calibre

A

18 kg  
 0.020kg  
 0.020kg  
 0.020kg  
 2 kg  
 2 kg  
 1 L  
 2 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 1 L  
 2 kg  
 0.250kg  
 1 l

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°407

IC

NB

# Sauté de porc aux pruneaux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de porc  
carotte  
oignon  
Huile colza  
Sucre semoule  
sel fin  
poivre gris moulu  
pruneau  
jus de porc  
farine  
vin blanc cuisine

## Calibre

A

18 kg  
2 kg  
2 kg  
2 L  
2 kg  
0.030kg  
0.010kg  
5 kg  
0.250kg  
0.800kg  
6 L

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°408

IC

NB

# Sauté de veau crétoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                    |          | X        |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

## Réutilisable

### Des restes

H. O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de veau

Huile colza

Oignon

Ail haché

Origan

Fond brun lié

Câpres 4/4

Olives noires

Vin blanc cuisine

Poivre gris moulu

Sel fin

Ciboulette

Farine

Bouquet garni

Carotte

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

18 kg

2 L

1 kg

0.300kg

0.050kg

0.250kg

2 U

0.500kg

2 L

0.010kg

0.030kg

0.125kg

1.500kg

0.020kg

1 kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°409

IC

NB

# Sauté de veau printanier

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Sauté de veau

Concentré de tomate

Champignon de paris

Petit pois

Ail haché

Carotte bâtonnet

carotte

oignon

navet bâtonnet

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

bouquet garni

fond brun lié

farine

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

18 kg

0.250kg

2 kg

1.500kg

0.300kg

2 kg

1 kg

1 kg

1.500kg

3 L

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.250kg

1.500kg

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°410

IC

NB 100

# Lasagne de lentilles vertes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Lentilles  
Sauce tomate  
Polenta  
Feuilles de lasagne  
Fromage râpé  
sel  
poivre

## Calibre

A

8 KG  
4 L  
0.400kg  
3 Kg  
2 kg  
0.003kg

## Calibre

B

### Décoration :

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°411

IC

NB

# Steak haché sauce au bleu

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak haché  
Bleu auvergne  
Crème liquide

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

15 kg  
2.5 kg  
3 L

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°412

IC

NB

# Waterzooï de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poisson blanc 7 kg  
 Filet de lieu fumet (hadock) 7 kg  
 Farine 1 kg  
 Carotte 1 kg  
 Poireau 1 kg  
 Courgette 1 kg  
 Oignon 0.5 kg  
 Ail 1 tête  
 Vin blanc 2 l  
 Laurier 4 feuil  
 Fumet de poisson 4 L  
 Crème épaisse 1 kg

Calibre**A**Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

x

N°413

IC

NB100

# Feuilleté francfort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisse de francfort

Plaque de feuilletage

Moutarde

Moutarde ancienne

Crème épaisse

Œuf entier liquide

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

5 U

0.5kg

0.5kg

1kg

1L

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 CHAÎNE :

N°414

IC

NB

# Spaghetti aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          | X        |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crevette décortiquées  
spaghetti  
beurre doux  
crème fraiche épaisse  
noix de st jacques  
moules décoquillées  
champignon de paris  
sel fin  
poivre gris moulu  
safran  
fumet de poisson  
vin blanc cuisine

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

3 kg  
12 kg  
1.500kg  
3 L  
3 kg  
5 kg  
5 kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.003kg  
0.250kg  
2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°415

IC

NB

# Spaghetti bolognaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bœuf haché  
 spaghetti  
 parmesan  
 tomate concassée 5/1  
 ail haché  
 oignon  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 basilic

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

10 kg  
 12 kg  
 1 kg  
 3 U  
 0.100kg  
 1 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.005kg

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°416

IC

NB

# Spaghetti carbonara

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés

Epaule cuite

spaghetti

jaune d'œuf liquide

parmesan

huile olive

sel fin

poivre gris moulu

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

5 kg

5 kg

12 kg

2 L

1 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°417

IC

NB

# Spaghetti lard et petits pois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Lardons fumés  
 spaghetti  
 parmesan râpé  
 beurre doux  
 crème fraiche épaisse  
 oignon grelot  
 petit pois  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 jus de veau

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

8 kg  
 12 kg  
 1 kg  
 2 kg  
 3 kg  
 3 kg  
 5 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.500kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°418

IC

NB

# Steak béarnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché

Œuf entier liquide

Beurre doux

margarine

échalote hachée

persil haché

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

poivre mignonnette

estragon

vinaigre alcool coloré

vin blanc cuisine

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

12 kg

1.250 L

4 kg

5 kg

1 kg

0.100kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.100kg

1 L

2 L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°419

IC

NB

# Steak de porc pané

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de porc  
citron  
œuf entier liquide  
persil haché  
Huile colza  
Sel fin  
poivre gris moulu  
farine  
chapelure

Calibre

A

13 kg  
2 kg  
2 L  
0.500kg  
3 L  
0.030kg  
0.010kg  
1 kg  
0.200kg

Calibre

B

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 CHAÎNE :

x

|       |    |    |
|-------|----|----|
| N°420 | IC | NB |
|-------|----|----|

Steak

A : PORTION ADULTES      B : PORTION ENFANTS

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

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

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

x

N°421

IC

NB

# Steak haché

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Steak haché  
Beurre  
Huile colza

Calibre

A

13 KG  
0.25KG  
1 L

Calibre

B

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°422

IC

NB

# Tartiflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés  
 reblochon  
 crème fraiche épaisse  
 pomme rissolée  
 oignon  
 sel fin  
 poivre gris moulu

Calibre**A**

9 kg  
 12 kg  
 8 kg  
 15 kg  
 5 kg  
 0.030kg  
 0.010kg

Calibre**B**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°423

IC

NB

# Thon basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de thon  
tomate  
ail haché  
oignon  
poivron vert  
huile olive  
sel fin  
poivre gris moulu  
bouquet garni  
fumet de poisson

Calibre**A**

15 kg  
12 kg  
0.100kg  
2 kg  
4 kg  
2 kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.020kg  
0.250kg

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°424

IC

NB

# Thon grillé beurre anchois

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de thon

citron

beurre doux

filet anchois 4/4

huile olive

sel fin

quatre épices doux

poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

3 kg

2 kg

1 U

2 L

0.030kg

0.010kg

0.010kg

Décoration :

| 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 CHAÎNE :

N°425

IC

NB

# Tomate farcie

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

tomate

concentré de tomate

Tomate à farcir

Ail haché

carotte haché

oignon

Huile colza

Sucre semoule

sel fin

poivre gris moulu

bouquet garni

vin blanc cuisine

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

6 kg

0.250kg

18 kg

0.200kg

1 kg

2 kg

2 L

0.300kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

3 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°426

IC

NB

# Escalope de veau tomate romarin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de veau

Romarin frais

Tomate ronde

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Vin blanc cuisine

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

15 kg

1 bouq

2 kg

1 kg

3 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1.500 L

Décoration :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°427

IC

NB

# Torti aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Torti aux œufs  
 Crevette décortiquées  
 Vin blanc cuisine  
 Crème fraiche épaisse  
 safran  
 beurre doux  
 échalote haché  
 curry  
 courgettes  
 lait de coco 4/4  
 parmesan râpé  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre gris moulu

Décoration :Calibre**A**

12 kg  
 10 kg  
 0.500 L  
 3 L  
 0.002kg  
 1 kg  
 1 kg  
 0.030kg  
 5 kg  
 4 U  
 1 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg

Calibre**B**

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

X

N°428

IC

NB

# Tortellini brouessa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Epaule cuite

Tortellini au bœuf

Parmesan râpé

Crème fraiche épaisse

Petit pois

Huile olive

Sel fin

Poivre gris moulu

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

4 kg

15 kg

1 kg

10 l

2.500kg

1 L

0.030kg

0.010kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°429

IC

NB

# Torti à la dinde au curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Torti aux œufs  
 Escalope de dinde  
 Lardons fumés  
 Crème fraîche épaisse  
 Huile olive  
 curry  
 paprika  
 champignon émincés  
 jus de poulet  
 poivre gris moulu  
 sel fin

## Calibre

A

15 kg  
 10 kg  
 4 kg  
 4 L  
 1 L  
 0.050kg  
 0.030kg  
 2 kg  
 0.250kg  
 0.010kg  
 0.030kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°430

IC

NB

# Torti au poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Dés de poulet à l'ail

Poivron vert en dés

Torti aux œufs

Huile olive

Sel fin

Poivre gris moulu

Tomate pelée 5/1

Ail haché

oignon

fond de veau

épices paella

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

10 kg

3 kg

18 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

1 U

0.050kg

1 kg

0.250kg

0.020kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°431

IC

NB

# Tournedos de dinde Louisiane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

20.300kg

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tournedos de dinde  
 Mais grain 3/1  
 Noix de cajou  
 Crème fraiche épaisse  
 oignon  
 Huile colza  
 Ail haché  
 vin blanc cuisine  
 sel fin  
 poivre gris moulu

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

13 kg  
 3 U  
 1 kg  
 2 L  
 2 kg  
 0.750 L  
 0.300kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°432

IC

NB

# Tourte au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | X       | Fruits à coque           |          | x        |
| 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 :

100

### Composants :

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Jambon cuit           | 12 kg   |
| Jaune d'œuf liquide   | 1.250 L |
| Emmental râpé         | 3 kg    |
| Lait ½ écrémé         | 10 L    |
| Beurre doux           | 1.500kg |
| Crème fraîche épaisse | 1.500 L |
| Pate feuilleté        | 7.500kg |
| Sel fin               | 0.030kg |
| muscade               | 0.005kg |
| poivre gris moulu     | 0.010kg |
| farine                | 3 kg    |

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°433

IC

NB

# Tourte périgourdine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Magret de canard

Jambon cuit

Bloc de foie gras

Œuf entier liquide

Pate feuilleté

Champignon forestier

Sel fin

Quatre épices

Poivre gris moulu

Cognac dénaturé

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

12 kg

5 kg

3 kg

2.500 L

7.500kg

10 kg

0.030kg

0.005kg

0.010kg

1 L

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°434

IC

NB

# Travers de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Travers de porc

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre

A

Calibre

B

28 kg

0.030kg

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                   |          |          |
| Arachides             |         | Anh. Sulfureux, sulfites |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

N°435

IC

NB

# Travers d porc ½ sel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Travers de porc ½ sel

Calibre

A

Calibre

B

28 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°436

IC

NB

# Travers de porc au miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Travers de porc

Ciboulette botte

Concentré de tomate

miel

ail haché

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

vinaigre alcool coloré

sauce soja

gingembre

## Calibre

A

28 kg

8 U

0.250kg

1 kg

0.100kg

2 L

0.030kg

0.010kg

1 L

2 U

0.100kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°437

IC

NB

# Travers de porc sauce bbq

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Travers de porc  
tomate  
sauce barbecue

Calibre

A

28 kg  
10 kg  
2 U

Calibre

B

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 | x        |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°438

IC

NB

# Triangoli au gorgonzola

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Triangoli au gorgonzola  
 laurier  
 tomate pelée 5/1  
 oignon  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 basilic  
 thym  
 fond brun lié  
 vin blanc cuisine

Calibre

A

Calibre

B

15 kg  
 0.005kg  
 3 U  
 1 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.005kg  
 0.005kg  
 0.250kg  
 2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°439

IC

NB

# Tripes à la mode de caen

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tripes cuisinées à la mode  
de Caen

Calibre

A

35 kg

Calibre

B

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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°440

IC

NB

# Tarte aux pommes de terre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Lardons fumés

Œufs entier liquide

Crème fraîche épaisse

Pate brisé

Pomme rissolée

ciboulette

oignon

sel fin

muscade moulue

poivre gris moulu

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

10 kg

15 L

20 L

7.500kg

7.500kg

0.050kg

5 kg

0.020kg

0.005kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°441

IC

NB

# Tajine de veau aux aubergines

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

aubergine

tomate

osso bucco

ail haché

oignon

huile olive

sel fin

coriandre

cumin moulu

poivre gris moulu

olive verte dénoyautée

jus de veau

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

10 kg

6 kg

22 kg

0.100kg

4 kg

0.500 L

0.030kg

0.020kg

0.020kg

0.010kg

0.300kg

0.250kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°442

IC

NB

# Tajine de lapin au citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin entier

Ail haché

Citron jaune

Beurre doux

gingembre

cumin

safran

cannelle

coriandre botte

fond de volaille

sel fin

poivre gris moulu

oignon

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

25 kg

0.200kg

5 kg

1 kg

0.050kg

0.030kg

0.003kg

0.030kg

5 U

0.250kg

0.030kg

0.010kg

3 kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°443

IC

NB

# Pâtes à la florentine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Noix de cajou

Pâtes

Jus de citron

Huile olive

Oignon émincé

Ail

Vin blanc

Epinards

Pignons de pin

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

2 kg

6 kg

0.5l

5 l

2.5 kg

0.5 kg

2 l

3 kg

.4 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°444

IC

NB

# Tajine de veau aux amandes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                | X       | Fruits à coque           |          | X        |
| 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 :**100**Composants :

Sauté de veau

oignon

sel fin

coriandre

cumin moulu

poivre gris moulu

safran

amandes

jus de veau lié

Calibre**A**

20 kg

5 kg

0.030kg

0.010kg

0.020kg

0.010kg

0.003kg

3 kg

0.250kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°445

IC

NB

# Riz haricots rouge à l'espagnole

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Huile d'olive

Oignon émincé

Paprika

Epice chili

Riz basmati

Tomate concassée

Haricot rouge

Bouillon de légumes

Olive verte tranche

Calibre

A

Calibre

B

3 l

2.5 kg

0.2 kg

0.2 kg

4 kg

3 bte

5 bte

10 l

2 bte

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 CHAINE :

N°446

IC

NB

# Tagliatelle napolitaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

tagliatelle

huile olive

épaule cuite

tomate concassée 5/1

tomate

jus de veau

parmesan râpé

basilic

sel fin

poivre gris moulu

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

12 kg

2 L

5 kg

3 U

3 kg

0.250kg

1 kg

0.005kg

0.030kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°447

IC

NB

## Tagliatelle napolitaine et son émincé de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de dinde

Huile olive

Oignon émincé

Ail haché

basilic

tomate concassée 5/1

herbes de Provence

sel fin

poivre gris moulu

tagliatelle

parmesan râpé

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

1 l

1.500kg

0.100kg

0.005kg

3 U

0.005kg

0.030kg

0.010kg

12 kg

1 kg

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°448

IC

NB

# Tagliatelle matriciona

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lardons fumés  
 tagliatelles  
 parmesan râpé  
 tomate pelée 5/1  
 oignon grelot  
 ail haché  
 poivron vert  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre gris moulu

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

5 kg  
 12 kg  
 1 kg  
 3 U  
 2.500kg  
 0.100kg  
 2 kg  
 1 L  
 0.030kg  
 0.010kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°449

IC

NB

# Tagliatelle fermière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

tagliatelle 12 kg  
 escalope de poulet 10 kg  
 lardons fumés 5 kg  
 crème fraiche épaisse 3 L  
 jaune d'œufs liquide 2 L  
 échalote hachée 1 kg  
 beurre doux 1 kg  
 huile olive 1 L  
 jus de veau 0.500kg  
 sel fin 0.030kg  
 poivre gris moulu 0.010kg

Calibre**A**Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°450

IC

NB

# Tagliatelle dinde et paprika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

tagliatelle

filet de dinde

crème fraiche épaisse

petit pois

champignon émincé

jus de veau

sel fin

poivre gris moulu

paprika

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

12 kg

8 kg

3 L

2.500kg

5 kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

0.010kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°451

IC

NB

# Tagliatelle bolognaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Emincé de bœuf  
tagliatelle  
parmesan râpé  
tomate pelée 5/1  
ail haché  
oignon  
huile olive  
sel fin  
poivre gris moulu  
basilic

Calibre**A**

10 kg  
12 kg  
1 kg  
3 U  
0.10kg  
1 kg  
1 L  
0.030kg  
0.010kg  
0.005kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°452

IC

NB

# Tagliatelle au thon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

tagliatelle  
 thon au naturel bte  
 tomate pelée 5/1  
 ail haché  
 oignon  
 poivron vert  
 huile olive  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 safran  
 fumet de poisson

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

12 kg  
 3 U  
 3 U  
 0.100kg  
 1 kg  
 2 kg  
 1 l  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.003kg  
 0.250kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°453

IC

NB

# Tagliatelle aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crevette décortiquée  
tagliatelle  
beurre doux  
crème fraîche épaisse  
noix de st jacques  
moule décoquillée  
champignon de paris  
sel fin  
poivre gris moulu  
safran  
fumet de poisson

Calibre**A**

3 kg  
12 kg  
2 kg  
5 L  
2 kg  
4 kg  
5 kg  
0.030kg  
0.010kg  
0.003kg  
0.250kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°454

IC

NB

# Tagliatelle aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

tagliatelle  
 crevette décortiquée  
 vin blanc cuisine  
 safran  
 beurre doux  
 sel fin  
 poivre gris moulu  
 fumet de poisson  
 crème fraiche épaisse  
 échalote hachée  
 champignon émincé

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

15 kg  
 15 kg  
 2 l  
 0.030kg  
 1 kg  
 0.030kg  
 0.010kg  
 0.250kg  
 5 L  
 2 kg  
 2 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

X

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

N°456

IC

NB

# Tortillas pomme de terre oignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tortillas pdt oignon

Calibre

A

Calibre

B

13 kg

Décoration :

| 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°457

IC

NB

# Tajine de dinde aux dattes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de dinde

oignon

sel fin

poivre gris moulu

dattes

gingembre moulu

fond de volaille

cumin poudre

beurre doux

cannelle

riz d'or

Calibre**A**

18 kg

5 kg

0.030kg

0.010kg

5 kg

0.030kg

0.250kg

0.020kg

1.500kg

0.010kg

0.003kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°458

IC

NB

# Stick de poisson pané citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

citron

cabillaud pané

huile colza

Calibre

A

Calibre

B

4 kg

15 kg

3 L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°459

IC

NB

# Steak porc toscane

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de porc  
Marinade toscane

Calibre

A

13 kg

3 kg

Calibre

B

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°460

IC

NB

# Steak haché sce choron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché

tomate

tomate pelée 5/1

échalote hachée

Huile colza

Sauce béarnaise

Calibre**A**

12.500kg

6 kg

1 U

1 kg

1 L

1 kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

| 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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°461

IC

NB

# Steak haché bordelaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché

Beurre doux

margarine

échalote hachée

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

fond brun lié

farine

vin rouge cuisine

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

12.500kg

1 kg

1 kg

2 kg

1 L

0.030kg

0.010kg

0.125kg

1 kg

6 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°462

IC

NB

# Steak haché au poivre vert

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Steak haché

Crème fraîche épaisse

Sel fin

Poivre gris moulu

Poivre vert 4/4

Jus de veau lié

Cognac dénaturé

Vin blanc cuisine

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

12.500kg

1 L

0.030kg

0.010kg

1 U

0.250kg

0.250 L

2 L

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                    |          | X        |
| lait                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°463

IC

NB

# Calamar sauce niçoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Anneau de calamar

Oignon émincé surg

Tomate concassée bte 5/1

Ail haché surg

Huile olive

Cognac dénaturé

Sel fin

Poivre gris moulu

laurier

thym

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

20 KG

10 KG

6 U

1 KG

1 L

1 L

0.030kg

0.010kg

PM

PM

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°464

IC

NB

# Tortilla chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Pomme de terre lamelle s/v  
chorizo  
oignon émincé surg  
œuf coulé entier  
persil s/v  
huile olive  
sel fin  
poivre gris moulu

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

15 KG  
2.250kg  
10 KG  
18 L  
0.375kg  
0.500 L  
0.030kg  
0.010kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°465

IC

NB

# Bavette de flanchet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Bavette de flanchet

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Calibre**A**

13 KG

1 L

0.030kg

0.010kg

Calibre**B**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 |          |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°466

IC

NB

# Confit d'échalote pour viande rouge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Echalote entière s/v

Huile olive

Sucre semoule

Vinaigre de xérès

Sel fin

Poivre gris moulu

Vin rouge cuisine

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

12.500kg

1 L

2.500kg

1 L

0.030kg

0.010kg

7.5 L

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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°467

IC

NB

# Poitrine de veau farcie au jus

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Poitrine de veau farcie

Echalote hachée surg

Concentré de tomate 5/1

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau bte

Porto cuisine

Vin blanc cuisine

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

13 KG

1 KG

1 U

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1 L

2 L

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°468

IC

NB 100

# Omelette forestière

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

Beurre

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Champignons forestiers

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°469

IC

NB

# Boulette de pois chiche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boulette de pois chiche  
Poivron  
cumin

Calibre

A

Calibre

B

15 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°470

IC

NB

# Omelette aux fines herbes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf coulé entier

beurre

Huile colza

Sel fin

poivre gris moulu

ciboulette botte

cerfeuil botte

estragon botte

basilic botte

persil s/v

Décoration :Calibre**A**

18 L

1 KG

1 L

0.030kg

0.010kg

1 U

1 U

1 U

1 U

0.125kg

Calibre**B****R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°471

IC

NB

# Bœuf bourgeoise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

paleron

carotte

poireau

céleri branche

oignon émincés surg

baie de genièvre

poivre en grain

thym -laurier

sel fin

poivre gris moulu

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

13 KG

0.325kg

0.325kg

0.325kg

0.325kg

0.010kg

0.010kg

P M

0.030kg

0.010kg

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°472

IC

NB

# Curry lentilles quinoa

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :OignonAilTomateHuile d'oliveLentilles corailQuinoaEauselDécoration :Calibre

A

Calibre

B

3 kg

1kg

3kg

2l

5kg

5kg

15l

pm

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°473

IC

NB

## Beurre maître hôtel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Beurre

Persil ss vide

Citron

Échalote

Décoration :Calibre

A

1 KG

1 U

0.020L

0.100KG

Calibre

B

| 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°474

IC

NB100

# Saumon sauce vierge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Pavé de saumon

Tomate dès

Basilic frais

Echalotes ciselées

Citron (jus)

Huile d'olives

Ciboulettes ciselées

Sel/poivre

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

15kg

2kg

2bottes

1kg

4unit

2L

2bot

pm

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°475

IC

NB100

# Côte de porc savoyarde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Côte de porc dans l'échine  
 Tranches de bacon  
 Tranche emmental  
 Gousse d'ail  
 Persil sachet  
 Beurre  
 Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

18kg  
 100unit  
 3kg  
 0.25kg  
 1 paq  
 1kg  
 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°476

IC

NB100

# Côte de porc à la citronnelle

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Côte de porc

Oignons

Gousse d'ail

Piment poudre

Feuille de citronnelle

Sel

Calibre

A

Calibre

B

18kg

2.5kg

0.3kg

0.06kg

0.1kg

pm

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°477

IC

NB100

# Tarte saumon oseille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Fond de tarte  
 Saumon  
 Oseille surg  
 Crème liquide  
 Lait  
 Œuf entier liquide  
 Muscade poudre  
 Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

17 unit  
 5kg  
 3kg  
 4L  
 4L  
 2.5L  
 Pm  
 pm

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°478

IC

NB100

# Risotto champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Riz arborio 6kg  
 Champignons de paris frais 7.5kg  
 Bouillon de légumes 1bte  
 Oignon jaune frais 2.5kg  
 Vin blanc 2.5l  
 Crème fraiche 0.4kg  
 Parmesan 2.5kg  
 Ail 0.15kg  
 Beurre 0.5kg  
 Huile olive 1l  
 Persil 1 sac  
 Sel Pm  
 Poivre pm

Calibre**A**Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°479

IC

NB

# Lasagne au saumon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lasagne saumon

Calibre

A

30 kg

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

| 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                    |          | X        |
| lait                  | X       | Mollusque                |          | X        |

N°480

IC

NB100

# Paupiette de volaille cidre et pomme

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>               |                |                |
|                     | Paupiette de volaille             | 14 kg          |                |
|                     | Cidre                             | 2l             |                |
|                     | Lardon                            | 2.5kg          |                |
|                     | Oignons                           | 2.5kg          |                |
|                     | Crème liquide                     | 6l             |                |
|                     | <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°481

IC

NB100

# Quiche endives maroilles

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>               |                |                |
|                     | Fond de tartes brisée             | 17 unit        |                |
|                     | Endives                           | 5kg            |                |
|                     | Maroilles                         | 3kg            |                |
|                     | Crème liquide                     | 4l             |                |
|                     | Lait                              | 4l             |                |
|                     | Œuf                               | 2.5l           |                |
|                     | Sel                               | Pm             |                |
|                     | Muscade poudre                    | pm             |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

| 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°482

IC

NB100

# Lamb-chop beurre de persil aux noix

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lamb-chop  
Beurre  
Persil haché  
Cerneaux de noix  
Gousse d'ail  
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

18kg  
5kg  
2 sach  
1kg  
0.2kg  
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°483

IC

NB100

# Nuggets de poulet sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Nuggets surg

Mayonnaise

Sauce tomate

Tabasco

Citron (pour jus)

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

15kg

5kg

6kg

25goutte

3unit

pm

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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°484

IC

NB 100

# Pizza orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Fond pizza brioché  
 Sauce tomate pizza 5/1  
 Merguez  
 Poivron  
 Pois chiche 5/1  
 Mozza copeaux  
 Raz el hanout

Calibre

A

Calibre

B

25 u  
 1 bt  
 6 kg  
 2.5 kg  
 1 bt  
 6 kg  
 0.1 kg

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 CHAÎNE :

N°485

IC

NB

# Gnocchis fèves petit pois tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

gnocchis

fèves

petit pois

ail

tomate

parmesan râpé

basilic

huile d'olive

sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

16 kg

12 kg

3 kg

0.4kg

3 kg

1 kg

4 botte

3 l

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                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°486

IC

NB 100

# Tarte fine aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Plaque de feuilletage

Courgette

Tomate

Oignons

Huile d'olive

Thym

Ail

## Calibre

A

12 u

8kg

6kg

2.5kg

0.5L

1 bot

0.1kg

## Calibre

B

### 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 CHAÎNE :

N°487

IC

NB100

# Filet de dinde sauce poulette



| 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                |          |          |

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de dinde

Carotte

Crème liquide

Maïzena

Echalotes

Vin blanc

Fond de volaille

Thym

Persil

Sel/poivre

eau

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

14kg

5kg

3l

0.5kg

1kg

5l

1/2boite

1 sach

1sachet

Pm

9l

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°488

IC

NB100

# Côte de porc à la grecque

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>               |                |                |
|                     | Côte de porc                      | 14kg           |                |
|                     | Féta                              | 1kg            |                |
|                     | Tomate concassé 5/1               | 2 bt           |                |
|                     | Ail                               | 0.1kg          |                |
|                     | Persil sachet                     | 1 sac          |                |
|                     | Oignon                            | 2.5kg          |                |
|                     | Huile d'olive                     | 0.75L          |                |
|                     | Olive noire 5/1                   | ½ bt           |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°489

IC

NB 100

# Pavé de colin à la bordelaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :Pavé de colin à la  
bordelaiseCalibre

A

13kg

Calibre

B

Décoration :

| 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 |          | x        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°490

IC

NB 100

# Boulette végétarienne sauce tzatziki

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Boulette végétarienne

Fromage blanc

Concombre

Menthe

Aneth

Ail

Jus de citron

Huile d'olive

Sel

poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

15 kg

2.5 kg

1 kg

1 bte

1 bte

0.25 kg

1 L

0.5 L

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°491

IC

NB100

# Sauce vierge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Huile d'olive

Jus de citron

Tomates

Échalotes

Ail

Persil

Cerfeuil

Sel

poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

1.5 L

0.10 L

2 kg

0.5 kg

0.25 kg

0.25 kg

1 bte

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°492

IC

NB100

# Filet de merlu aux radis crème de fanes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de merlu

Radis botte

Échalotes

Vin blanc

Fumet de poisson

Crème fraîche

Beurre

Oignons

Sel

poivre

Décoration :

Persil haché

Calibre**A**

15 kg

2 bte

1 kg

2 L

½ bte

2 L

0.25 kg

1 kg

Calibre**B**

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°493

IC

NB100

# Lapin jurassienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lapin  
 Vin blanc  
 Comté  
 Romarin  
 Oignon  
 Ail  
 Sel  
 Poivre  
 Fond de volaille

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

25 kg  
 3 L  
 1 kg  
 1 bot  
 2.5 kg  
 0.15 kg  
  
 0.5 kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 494

IC

NB 100

# Quiche asperges chorizo féta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Fond de tarte brisé

Asperges vertes

Chorizo

Crème

Œuf entier liquide

féta

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

17 unit

4 KG

4 KG

4 L

4 L

4 KG

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°495

IC

NB 100

# Pizza reine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Plaque pizza surg

Huile d'olive

Oignons émincés

Tomate concassé

Ail

Origan

Champignon frais

Jambon blanc

Mozza cosette

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

17 u

1 L

2.5kg

2 bte

0.4kg

0.1kg

4kg

5kg

6kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°496

IC

NB 100

# Filet de poisson bonne femme

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de poisson

Echalote

Vin blanc

Fumet

Crème

Champignon frais

Beurre

farine

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

2 kg

2L

0.5 bte

2.5 L

5 kg

1kg

1 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°497

IC

NB 100

# Brochette de dinde aux cacahuètes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Brochette de dinde

Cacahuète

Mayonnaise

Chapelure

Coriandre fraîche

Citron

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

15 kg

1 kg

1 kg

1 kg

2 bot

2.5 kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 498

IC

NB 100

# Filet de poisson sauce petits légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poisson  
 Echalote  
 Vin blanc  
 Poireaux  
 Fumet poisson  
 Crème épaisse  
 Noilly prat  
 Carotte  
 Navet  
 Pois gourmand  
 Oignon grelots

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

15 kg  
 1 kg  
 1 l  
 1 kg  
 0.5 bte  
 2.5kg  
 0.25 L  
 1 kg  
 1 kg  
 1 kg  
 1 kg

Décoration :

cerfeuil

2 bot

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°499

IC

NB 100

# Lamb chop tomate basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lamb chop

tomate

Ail

Basilic surg

Huile d'olive

Tomate concassé 5/1

Oignon surg

Tomate concentré

Jus d'agneau

Décoration :

chapelure

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

14 kg

0.6 kg

0.1kg

0.5 kg

1.5 L

1 bte

2.5 kg

¼ bte

½ bte

1 kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°500

IC

NB 100

# Filet de poisson en croute de carotte cumin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poisson

Mayonnaise

Carotte

Echalote

Chapelure

Ciboulette surg

Calibre**A**

15 kg

2.5 kg

5 kg

1 kg

2 kg

0.5 kg

Calibre**B**Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°501

IC

NB100

# Galette poivron tomate merguez

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Galette Sarazin

Poivron lanière

Oignons

Huile d'olive

Tomate concassé

Merguez

Tomate concentré

Emmental

Calibre

A

Calibre

B

100 U

7.5 kg

2.5 kg

0.5 L

2 bte

7.5 kg

¼ bte

7.5 kg

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°502

IC

NB

# Sauce 4 baies

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Poivre noir

0.05KG

Poivre rose

0.05KG

Poivre vert 4/4

¼ bte

Coriandre poudre

0.05KG

Vin blanc

1 L

Echalote

0.25KG

Jus de veau

½ bte

Crème liquide

1 L

### Décoration :

## Calibre

A

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°503

IC

NB 100

## Crème d'ail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Ail  
Bouillon volaille  
Poireaux  
Oignon  
Céleri  
Crème

Calibre

A

Calibre

B

1 kg  
½ bte  
0.25kg  
0.25kg  
0.1kg  
2.5kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 504

IC

NB 100

# Poisson rôti aux courgettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

| <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>               |                |                |
|                     | Poisson frais                     | 15 kg          |                |
|                     | Courgette                         | 2.5kg          |                |
|                     | Tomate                            | 1 kg           |                |
|                     | Echalote                          | 0.5 kg         |                |
|                     | Huile d'olive                     | 1 L            |                |
|                     | Jus de citron                     | 0.5 L          |                |
|                     | Sauce soja                        | 0.5 L          |                |
|                     | Persil sachet                     | 2 U            |                |
|                     | Ciboulette surg                   | 0.5 K          |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°505

IC

NB 100

## Filet poisson croute sésame coulis poivron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet poisson

Sésame

Beurre

Jus de citron

Echalote surg

Huile olive

Oignons surg

Poivrons surg

Tomates concentrés 5/1

Pulpe ail

Thym /laurier

Calibre

A

Calibre

B

15 kg

0.35 kg

0.5 kg

0.25 l

0.25 kg

0.3 l

1 kg

2.5 kg

0.25 bte

0.5 kg

0.1 kg

13 kg

Décoration :

Persil haché

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°506

IC

NB100

# Maquereau à l'escabèche

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Maquereau  
(taillé en papillon sans  
arête)  
Huile olive  
Oignons surg  
Fenouils  
Tomates concassées 5/1  
Thym laurier  
Ail  
Vinaigre d'alcool blanc

Décoration :

Persil

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

15 kg

0.5 l

1 kg

2.5 kg

1 bte

0.1

0.25 kg

1 l

0.5 kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°507

IC

NB100

# Tartine Italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tartine

Tomate concassée 5/1

Jambon cru tranche

Mozzarella cosette

Origan

Basilic

Ail

Sucre

sel

Calibre

A

Calibre

B

100 u

4 bte

100 u

4 kg

0.05kg

0.05kg

0.2kg

0.1kg

0.03kg

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 CHAÎNE :

N°508

IC

NB100

# Côte de porc vinaigre de cidre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Côte de porc  
 Echalote  
 Vinaigre de cidre  
 Jus de porc  
 Crème liquide  
 Sel poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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°509

IC

NB100

# Filet de dorade au lait de coco curry

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>               |                |                |
|                     | Filet de dorade                   | 15kg           |                |
|                     | Lait de coco                      | 5 bte          |                |
|                     | Fumet de poisson                  | 0.25kg         |                |
|                     | Curry                             | 0.25kg         |                |
|                     | Vin blanc                         | 2 L            |                |
|                     | Poivre moulu                      | 0.01kg         |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°510

IC

NB 100

# Filet de cabillaud sauce vierge agrumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de cabillaud  
Huile d'olive  
Segment d'orange  
Segment de pomelos  
citron  
concombre  
Sel  
Poivre  
Sauce froide

Calibre**A**

15kg  
3L  
1 seau  
1 seau  
20unité  
1 kg  
0.010kg  
0.010kg

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°511

IC

NB100

# Risotto au tofu champignons épinards

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Riz risotto

Tofu

Epinards

Champignon émincés

Oignon

Ail

Parmesan râpé

Bouillon de volaille

Crème liquide

Vin blanc

Sel

Poivre

huile

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

1.6kg

0.8kg

0.3kg

1kg

0.2kg

0.03kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°512

IC

NB

# Galette aux trois fromages

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Galette de sarrasin

Brie pasteurisé

Chèvre bûche

Mozzarella

Crème épaisse

Calibre

A

Calibre

B

100Pces

3KG

3KG

5KG

2.5KG

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°513

IC

NB100

# Fajitas poulet à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Poulet aiguillettes 15 kg  
 Oignons rouges surgelés 2.5 kg  
 Poivrons rouges/ verts surg 5 kg  
 Ail surgelé 0.5kg  
 Huile olive 0.5l  
 Epices mexicaines 0.25 kg  
 Galettes maïs (wrap) 100 U  
 Tomates concassés 5/1 1 bte  
 Maïs boîte 3/1 1 bte  
 Haricots rouges boîte 5/1 ½ bte

### Décoration :

Chips de maïs 1kg  
 Persil 0.5 kg  
 Guacamole 1 kg  
 Crème fraîche 1 kg  
 Mozzarella cosette 1kg

## Calibre

A

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°514

IC

NB 100

# Croque chèvre champignons olives

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Pain de mie

Lait

Beurre

Chèvre buche 1 kg

Champignons

Echalotes surg

Persil

Ail

Olives rondelles

Farine

Huile olive

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

5 pces

3 l

0.5kg

0.20kg

5 pces

10 kg

1 kg

1 kg

0.25kg

1 3/1

0.5 kg

1 l

Décoration :

Huile de persil

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°515

IC

NB 100

# Vol au vent aux fruits de mer

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Beurre  
 Crème fraîche  
 Oignons S  
 Poireaux  
 Céleri branche  
 Carottes  
 Champignons  
 Poisson blanc cubes S  
 Brochet quenelles S  
 Fruits Mer mélanges s  
 Crevettes entières S (décors)  
 Vin blanc  
 Fumet de poisson  
 Bouquet garni  
 Farine  
 Croustade feuilleté

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

0.25Kg

0.5 kg

2.5 l

1.25 kg

2 kg

1 kg

1 kg

1 kg

3 kg

10 kg

4 kg

6 kg

1 kg

1.5 l

0.5 bte

Pm

0.5 kg

100 pces

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°516

IC

NB100

# Filet de poisson crème de petit pois



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

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>               |                |                |
|                     | Filet de poisson blanc            | 14kg           |                |
|                     | Petit pois surg                   | 3kg            |                |
|                     | Chorizo                           | 1kg            |                |
|                     | Sel/poivre                        | Pm             |                |
|                     | Crème liquide                     | 0.5l           |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°517

IC

NB 100

# Tartine du soleil

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Bruschetta

Courgettes

Poivrons S

Oignons

Huile olive

Mozzarella cossette

Tomates concassés 5/1

**Pesto**

Ail

Huile olive

Pignon

Parmesan

Basilic

Décoration :

Basilic surg

Calibre

A

Calibre

B

50 pces

8 kg

8Kg

2 kg

0.25 l

8 kg

1 bte

0.100 kg

0.5 l

0.100 kg

0.1 00kg

5 bottes

0.5 kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°518

IC

NB 100

# Galette Sarasin façon grecques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :

100

### Composants :

Galette de Sarrasin  
 Aubergines  
 Oignons  
 Ail  
 Huile olive  
 Coriandre fraîche  
 Feta cube  
 Tomates fraîches  
 Olives noires

### Décoration :

## Calibre

A

100 pcs  
 10 kg  
 2 kg  
 0.5 kg  
 1 l  
 2bottes  
 10 kg  
 8 kg  
 1 boîte  
 5/1

## Calibre

B

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°519

IC

NB100

# Poulet chunk corn flakes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poulet chunk corn flakes

Calibre

A

Calibre

B

15kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°520

IC

NB100

# Blanquette de tofu



|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                |          |          |

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Oignon

Huile d'olive

Pomme de terre

Pruneaux

Bouillon de légumes

Carottes

Tofu nature

Biosoy soya

## Calibre

A

## Calibre

B

2.5kh

Pm

25kg

5kg

1 boit

5kg

10kg

0.5l

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°521

IC

NB100

# Carbonara végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

100

Composants :

Spaghetti

Courgette

Carotte

Œuf entier liquide

Oignon surg

Parmesan

Petit pois surg

Huile d'olive

Basilic botte

Crème liquide

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

12.5kg

6kg

10kg

2l

5kg

2kg

2.5kg

0.75l

2 U

2 l

pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°522

IC

NB100

# Gnocchis fromage champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Gnocchis  
Champignons forestiers  
Ail  
Crème liquide  
Parmesan  
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

16 kg  
10 kg  
0.4 kg  
5 L  
3 kg  
PM

Décoration :

Fines herbes

3 Bot

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°523

IC

NB100

# Poulet chunk cornflakes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poulet chunk cornflakes

Calibre

A

Calibre

B

15kg

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°524

IC

NB100

# Croissant au jambon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Croissant  
Béchamel  
Jambon  
Emmental

Calibre

A

Calibre

B

100 U  
10 L  
100 TR  
3 kg

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 CHAÎNE :

N°525

IC

NB 100

# Brick d'effiloché de porc

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuille de brick  
Effiloché de porc

Calibre

A

Calibre

B

100 U  
14 kg

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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°526

IC

NB100

# Médailon végétarien sauce curry

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Médailon végétarien

Crème liquide

Bouillon de volaille

Curry poudre

Beurre

Farine

Gingembre

Ail

Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

10 kg

2L

½ bte

0.3 kg

0.75 kg

0.75 kg

0.2 kg

0.2 kg

PM

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°527

IC

NB100

# Courgette farcie tofu sauce tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Courgette

Concentré tomate

Concassé de tomate

Tofu

Herbe de Provence

Huile d'olive

Sel/poivre

Oignon

Ail

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

20 kg

½ bte

1 bte

13 kg

Pm

0.25 cl

Pm

2kg

0.2kg

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°528

IC

NB100

# Mignon de porc au maroilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Mignon de porc

Maroilles

Vin blanc

Oignon

Crème épaisse

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

4 kg

2l

2kg

1l

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 | x        |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°529

IC

NB100

# Risotto tofu champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :**100**Composants :

Riz risotto

Champignon (wakamé)

Crème fraîche épaisse

Mascarpone

Oignon surg

Ail

Persil

Parmesan

Sel/poivre

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

5 kg

7.5 kg

1.5l

1kg

2kg

0.2kg

0.2kg

3.5kg

pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°530

IC

NB100

# Cailles moutarde et miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Cailles  
Miel  
Beurre  
Moutarde  
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

25 kg  
2kg  
1.25kg  
1kg  
pm

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°531

IC

NB100

# Suprême de poulet crème citronné

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Blanc de poulet  
Crème fleurette  
Jus de citron

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

14kg  
2l  
30cl

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°532

IC

NB100

# Maquereaux au citron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de maquereaux

Echalotes

Jus de citron

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14kg

1kg

0.5l

pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N°533

IC

NB100

# Brick provençale chèvre miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Feuille de brick  
Chèvre buche  
Miel  
Romarin

Calibre

A

Calibre

B

100unit  
8kg  
1kg  
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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°534

IC

NB100

# Escalope de volaille sauce aigre douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de volaille

Tomate concassée

Concombre

Carotte

Poivron

Maïzena

Concentré de tomate

Ail

Vinaigre coloré

Sucre poudre

Sel

Eau

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

1 bte

4 kg

4 kg

2.5 kg

0.5kg

¼ bte

0.5kg

1.5l

1kg

0.5 kg

3l

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°535

IC

NB100

# Risotto crozet mascarpone gorgonzola

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Crozet

Gorgonzola

Mascarpone

Vin blanc

Bouillon de poule

Oignon surg

Huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

10 kg

3kg

2kg

1/2l

2l

2kg

250 cl

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                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°536

IC

NB100

# Fajitas de poulet à la mexicaine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Galette de blé

Aiguillette de poulet

Haricot rouge 5/1

Concentré de tomate

Concassé de tomate

Maïs 3/1

Chorizo

Oignon surg

Poivron surg

Cumin

Coriandre

Piment

Sucre

Huile d'olive

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

100 u

10 kg

1 bte

¼ bte

1 bte

2 bte

3kg

2.5kg

2.5kg

Pm

Pm

Pm

0.25kg

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°537

IC

NB100

# Filet mignon de porc au chorizo

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet mignon  
Poivrons lanières  
Chorizo  
Beurre  
Farine  
Thym  
Fond de veau  
Crème épaisse

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
2.5kg  
5kg  
2.5kg  
2.5kg  
Pm  
½ bte  
3kg

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°538

IC

NB100

# Moussaka

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Aubergine

Courgette

Tomate

Bœuf haché (ou agneau)

Oignon

Ail

Concentré de tomate 5/1

Huile d'olive

Sauce béchamel

Persil haché

Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

12,5 kg

6 kg

3.5 kg

8kg

2.5 kg

0.3kg

¼ bte

PM

8L

0.25kg

PM

|                       |   | LIPIDES                  | GLUCIDES | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|--------------------------|----------|----------|----------|
| <b>A</b>              |   |                          |          |          |          |
| <b>B</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°539

IC

NB 100

# Lasagne ricotta épinards

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lasagne ricotta épinards  
surg brake

Décoration :

Feuille de salade

Calibre

A

25 kg

Calibre

B

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°540

IC

NB10

# Croque-Monsieur Italien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Pain de mie

Mozzarella

Tomate

Sauce tomate pizza

Basilic

Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

10 tr

0.5kg

5 unite

½ bte

10

feuilles

PM

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°541

IC

NB100

# Fritata aux légumes d'hiver

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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 :**100**Composants :

Œuf entier liquide

Carotte fraîche

Panais frais

Navet long frais

Epinard frais

Beurre doux

Huile d'olive

Sel fin

Poivre moulu

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

10 L

2 kg

2kg

0.8kg

0.25kg

0.08kg

0.08L

0.035kg

0.10kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°542

IC

NB100

# Gratin de tortis montagnard au potiron

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tortis

Potiron

Huile d'olive

Oignon jaune

Ail

Lait ½ écrémé

Crème liquide 35% uht

Reblochon de Savoie AOP

Feuilles de laurier ciselées

Sel fin

Poivre blanc moulu

Calibre

A

Calibre

B

3.8kg

4kg

0.2L

1.2kg

0.15kg

3L

2L

4KG

0.008kg

0.03kg

0.008kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°543

IC

NB100

# Palet de lentilles corail riz carotte curcuma

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Carotte fraîche  
Lentille corail  
Riz long grain basmati  
Bouillon de légumes  
Eau  
Emmental râpé  
Œuf entier liquide  
Curcuma  
Sel fin  
Poivre gris

Calibre

A

Calibre

B

4kg  
2.5kg  
2.5kg  
0.15L  
6.5L  
0.7kg  
2L  
0.020kg  
0.035kg  
0.005kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</b>              |         |                          |          |          |
| Présence d'allergènes |         |                          |          |          |
| Gluten                |         | 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°544

IC

NB100

# Parmentier de patates douce et pois cassés

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Patate douce fraîche

Potiron frais

Crème liquide 35%

Noix de muscade

Pois cassé sec

Huile d'olive

Oignon jaune frais

Carotte fraîche

Farine

Eau

Ail

Poivre gris

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

12.5kg

13.5kg

1.7L

0.009kg

2.2kg

0.12L

1kg

1.2kg

0.17kg

2.4L

0.08kg

0.008kg

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°545

IC

NB100

# Axoa de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de veau

Oignons

Ail

Thym/laurier

Fond de veau

Farine

Gros sel

Beurre

Piment doux vert

Poivron rouge

Piment d'Espelette

Concentré de tomate

Tomate concassée

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

16kg

2kg

0.2kg

1unit

0.5kg

1kg

0.04kg

1kg

0.3kg

0.5kg

0.01kg

0.1kg

0.1kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°546

IC

NB 100

# Parmentier de lentilles et patate douce

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lentilles vertes

Lait de coco

Huile d'olive

Farine

Ail

Œuf entier liquide

Patate douce

Emmental râpé

Petit pois surg

Sel

Poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

5 kg

2 l

0.12 l

0.2 kg

0.08kg

1 l

12.5 kg

2 kg

5 kg

Pm

Pm

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°547

IC

NB100

# Dahl de lentilles corail

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

100

### Composants :

Lentilles corail

Oignons surg

Ail

Gingembre frais

Tomates concassées

Lait de coco

Bouillon de légumes

Epinards surg

Huile d'olive

Cumin poudre

Curcuma poudre

Garam massala

Jus citron

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

7.5 kg

5 kg

0.5kg

0.2 kg

2 bte

1.25 l

1.25 l

5 kg

0.25 cl

0.2 kg

0.2 kg

0.2 kg

0.5 l

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°548

IC

NB100

# Lasagne butternut épinards chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Lasagne ½ gastro  
 Dés de butternut surg  
 Huile d'olive  
 Sel/poivre  
 Ail  
 Sauge fraîche  
 Romarin frais  
 Sauce béchamel  
 Ricotta  
 Chèvre frais  
 Emmental râpé  
 Epinards surg

Calibre**A**

3kg  
 10 kg  
 0.25 l  
 Pm  
 0.4 kg  
 2 bot  
 1 bot  
 10 l  
 2.5 kg  
 5 kg  
 2.5 kg  
 2.5 kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°549

IC

NB 10

## Falafels pois chiches bio

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Falafels surg  
Crème épaisse  
Ciboulette  
Sel  
Poivre

Calibre

A

1.5 kg  
0.2 kg  
0.1 kg  
Pm  
Pm

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°550

IC

NB100

# Tendron de veau à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :**100**Composants :

Tendron de veau  
 Carotte  
 Courgette  
 Oignons  
 Tomate concassée  
 Orange  
 Beurre  
 Bouquet garni  
 Huile  
 Badiane  
 Sel/poivre

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

18kg  
 2kg  
 2kg  
 2kg  
 1bt  
 1kg  
 0.5kg  
 2unit  
 0.2l  
 5unit  
 pm

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°551

IC

NB100

# Perle façon cantonnaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf entier coulé

Perle (pâte)

Carotte en cube

Oignon cube

Petit pois surg

Grain de maïs

Huile de colza

Calibre

A

Calibre

B

10l

7.5kg

4kg

1kg

6kg

4kg

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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°552

IC

NB100

# Couscous végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œufs pochés  
Semoule  
Légumes couscous  
Sauce tomate  
Epice couscous  
sel

Calibre

A

Calibre

B

300unit  
12kg  
13kg  
6l  
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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°553

IC

NB100

# Andouille de vire panée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Andouille de vire  
Farine  
Œuf entier coule  
chapelure

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
2kg  
2l  
2kg

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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°554

IC

NB 20

# Flan de légumes maison

Les pois sont pour un bac gastronome gn1/1 de 6cm

Préchauffé le four à 160°C puis cuire environ 40 à 45 mn

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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 :

Œuf

1l

Crème liquide

1l

Brunoise de légumes

2.5 kg

Sel

Pm

Poivre

Pm

Muscade

Pm

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°555

IC

NB10

# Mosli allouch d'agneau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Souris d'agneau

Romarin

Thym

Herbe de Provence

Curcuma

Sel/poivre

Pomme de terre

Oignons

Poivron

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

10unit

1c a c

4bra

PM

2c a c

Pm

1kg

0.5kg

2 kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°556

IC

NB10

# Mosli hout de poisson

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Poisson blanc  
 Oignons  
 Fenouil graine  
 Ail gousse  
 Cumin poudre  
 Curcuma  
 Sel/poivre  
 Pdt  
 Poivron  
 Huile d'olive

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

1.4kg  
 0.3kg  
 2 c a s  
 0.05kg  
 5 c a s  
 2 c a c  
 Pm  
 0.5kg  
 1kg  
 5 c a c

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 557

IC

NB 100

# Poulet Cacahuète

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poulet

Cacahuète

Huile tournesol

Sel

Poivre

Calibre

A

22 kg

1 kg

1l

Pm

Pm

Calibre

B

Décoration :

Persil

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

x

N°558

IC

NB

# Brochette de poisson sauce tartare

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Brochette de poisson  
panée  
Mayonnaise  
Cornichon haché  
Câpre  
Cerfeuil  
Persil  
Estragon  
Piment poudre

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

14kg

5kg

1bte

1bte

2 bot

1sachet

1 bot

pm

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°559

IC

NB100

# Lasagne thon poivrons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Lasagne ½ gastro

Thon poche

Huile d'olive

Sel/poivre

Poivron

Sauce béchamel

Ricotta

Emmental râpé

Herbes de Provence

Oignons

Tomates

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

3kg

10 kg

0.25 l

Pm

6kg

10 l

2.5 kg

2.5 kg

Pm

2.5kg

5kg

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°560

IC

NB

# Omelette champignons lardons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf coulé entier  
Champignons de Paris  
Parmesan râpé  
Ciboulette  
Huile d'olive  
Sel fin  
Poivre gris moulu

Calibre**A**

14 L  
6kg  
1kg  
2botte  
1 l  
Pm  
Pm

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°560

IC

NB

# Omelette jambon de dinde

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H . O    P . C

Composition pour portion :**100**Composants :

Œuf coulé entier  
Jambon de dinde  
Ciboulette  
Huile d'olive  
Sel fin  
Poivre gris moulu

Calibre**A**

14 L  
5kg  
2botte  
1 l  
Pm  
Pm

Calibre**B**Décoration :

| 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°562

IC

NB

# Saucisson pistache à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Saucisson pistache

Crème liquide

Beurre

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

2 l

0.25 kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°563

IC

NB 100

# Filet de poisson en croûte de champignons

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de poisson blanc

Olive noire

Chapelure

Champignons de paris

Huile d'olive

Persil

Sel / poivre

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

0.5kg

0.5kg

0.5kg

0.25l

2 sachets

PM

Décoration :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°564

IC

NB 100

# Vol au vent volaille

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Beurre

Crème fraîche

Oignons S

Poireaux

Cèleri branche

Carottes

Champignons

Volaille emincé

Quenelles de volaille

Bouquet garni

Farine

Croustade feuilleté

### Décoration :

## Calibre

A

## Calibre

B

0.25Kg

2.5 l

1.25 kg

2 kg

1 kg

1 kg

1 kg

10 kg

4 kg

Pm

0.5 kg

100 pces

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°565

IC

NB 100

# Tartine féta tomate houmous

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u> | <u>Calibre</u> | <u>Calibre</u> |
|---------------------|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                        | <b>A</b>       | <b>B</b>       |
| H. O    ↑    P.C    | <u>Composants :</u>               |                |                |
|                     | Pain bio tr                       | 100 tr         |                |
|                     | Féta                              | 6kg            |                |
|                     | houmous                           | 6Kg            |                |
|                     | Tomates rondelles                 | 6kg            |                |
|                     | Olive noire rondelle              | 2kg            |                |
|                     | <b>Pesto</b>                      |                |                |
|                     | Ail                               | 0.1kg          |                |
|                     | Huile olive                       | 0.5 l          |                |
|                     | Pignon                            | 0.1kg          |                |
|                     | Parmesan                          | 0.1kg          |                |
|                     | Basilic                           | 5 bot          |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°566

IC

NB100

# Gratin de pâtes champignons raclette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Epinards

Carottes

Champignons de Paris

Pâtes blé complet

Crème de soja

Fromage à raclette

Ail

Bouillon légumes

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

6kg

6kg

5kg

5kg

4 l

3kg

0.5kg

1 bte

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 CHAÎNE :

N°567

IC

NB

# Tarte à l'oignons gratinée

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Oignons rondelle

Œufs entier liquide

Crème fraiche épaisse

Pate brisé

Emmental râpé

Sel fin

muscade moulue

poivre gris moulu

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

10 kg

15 L

20 L

7.500kg

5 kg

0.020kg

0.005kg

0.010kg

Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°568

IC

NB

# Aiguillette végétale à la crème

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Aiguillette végétale

Crème de soja

Champignon de paris

Échalote hachée

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Bouillon de légumes

Vin blanc cuisine

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

14 kg

3 L

3 kg

1 kg

3 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

1.500 L

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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°569

IC

NB

# Merguez végétale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Merguez végétale

Décoration :Calibre

A

15kg

Calibre

B

| 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°570

IC

NB

# Boulette végétarienne façon thaï

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Boulette végétarienne

Sauce soja

Sauce nuoc man

Citron vert

Maïzena

Ail

Gingembre

Calibre

A

Calibre

B

14kg

2l

1l

20unit

0.5kg

0.2kg

0.2kg

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°571

IC

NB

# Omelette au boursin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Œuf coulé entier

boursin

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

13 L

1KG

1 L

0.030KG

0.010KG

| 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 CHAÎNE :

N°572

IC

NB

# Boulette de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :Boulette de lentilles  
carottes oignonsDécoration :Calibre

A

15 kg

Calibre

B

| 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°573

IC

NB

# Croq veggie fromage

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Croq veggie fromage

Calibre

A

Calibre

B

10 kg

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°575

IC

NB

# Galette orge chèvre miel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Galette orge chèvre miel

Décoration :Calibre

A

10 kg

Calibre

B

| 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 CHAÎNE :

N°576

IC

NB100

# Volaille façon chasseur

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>               |                |                |
|                     | Volaille                          | 14 kg          |                |
|                     | Beurre                            | 0.5 kg         |                |
|                     | Fond brun                         | ½ bte          |                |
|                     | Echalotte                         | 1 kg           |                |
|                     | Champignon paris                  | 3 kg           |                |
|                     | Vin blanc                         | 3 L            |                |
|                     | Cerfeuil                          | 3 b            |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°577

IC

NB100

# Filet de poisson sauce bretonne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Filet de poisson  
Fumet de poisson  
Poireaux  
Oignons  
Champignons paris  
Céleri branche  
Beurre  
Farine  
Vin blanc  
Crème liquide  
Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14kg  
½ bte  
2kg  
2kg  
3kg  
0.5kg  
0.5kg  
0.5kg  
2l  
1l  
PM

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°578

IC

NB

# Galette de haricots rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Galette de haricots rouges

Calibre

A

Calibre

B

10 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°528

IC

NB100

# Escalope de volaille sauce maroilles

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Escalope de volaille

Maroilles

Vin blanc

Oignon

Crème épaisse

Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

14 kg

4 kg

2l

2kg

1l

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 | x        |          |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°179

IC

NB

# Escalope de volaille vallée d'auge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope de volaille

Pomme golden

Crème fraîche épaisse

Huile colza

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de veau lié

Calvados dénature

Cidre brut 75cl

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

15 kg

2 kg

1.500 L

2 L

0.030kg

0.010kg

0.250kg

0.250 L

1 U

Décoration :

| 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°581

IC

NB100

# Bouchée orientale

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Bouchée orientale

Calibre

A

Calibre

B

10 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°582

IC

NB100

# Cassolette légumineuse



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Oignon

Ail

Concentre de tomate

Carotte

Poêlée légumineuse

Eau

Bouillon de légumes

Sel/poivre

Mozza cosette

Emmental râpée

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

2.5kg

0.125

1 kg

2.5 kg

20 kg

3L

1 BT

Pm

1.5 kg

1 kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°583

IC

NB100

# Filet de bar sauce bretonne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

| <u>Réutilisable</u> | <u>Composition pour portion :</u> | <u>Calibre</u> | <u>Calibre</u> |
|---------------------|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <u>Des restes</u>   | <b>100</b>                        | <b>A</b>       | <b>B</b>       |
| H .O    ↑    P.C    | <u>Composants :</u>               |                |                |
|                     | Filet de bar                      | 14kg           |                |
|                     | Fumet de poisson                  | ½ bte          |                |
|                     | Oignons                           | 2kg            |                |
|                     | Carotte                           | 1 kg           |                |
|                     | Céleri branche                    | 0.5kg          |                |
|                     | Beurre                            | 0.5kg          |                |
|                     | Farine                            | 0.5kg          |                |
|                     | Vin blanc                         | 2l             |                |
|                     | Crème liquide                     | 1l             |                |
|                     | Sel/poivre                        | PM             |                |
|                     | Thym/laurier                      | 1 bq̄t         |                |
|                     | Régλισse                          | 0.9 kg         |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°584

IC

NB

# Suprême de pintade crème de cèpes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H . O    ↑    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Suprême de pintade

Cèpes surg

Échalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Jus de volaille

Vin blanc cuisine

Crème liquide

Farine

Beurre

Calibre**A**

15 kg

2.500kg

1 kg

0.030kg

0.010kg

½ bte

2 L

2 l

1 kg

1 kg

Calibre**B**Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°585

IC

NB 100

# Bourguignon de champignons et haricots rouges

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable  
Des restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

Calibre  
**A**

Calibre  
**B**

Composants :

Carottes cube 5 kg  
Haricots rouges 2.5kg  
Champignons paris 15kg  
Oignons 2kg  
Oignons grelot 5kg  
Vin rouge 6 L  
Bouillon de légumes pm  
Concentré de tomate 1/2boite  
Paprika Pm  
Ail pm  
Sel et poivre  
Beurre 0.5kg  
Farine 0.5kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°586

IC

NB 100

# Curry caribéen de banane plantain

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

Réutilisable  
Des restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

Calibre  
A

Calibre  
B

Composants :

Patate douce 10 kg  
Haricots rouges 2.5kg  
Bananes plantain 5kg  
Oignons 2.5kg  
Epinards 5Kg  
Lait de coco 0.200kg  
Piment vert pm  
Bouillon de légumes 1boite  
Concassées de tomate Pm  
Coriandre, curry, cumin pm  
Ail  
Sel et poivre  
Beurre 0.5kg  
Farine 0,5kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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



N°588

IC

NB 100

# Pad Thai végétarien

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Nouille de riz 10Kg  
 Chou chinois 12 kg  
 Poivron rouge 5kg  
 Poivron jaune 5 Kg  
 Carottes cube 5 kg  
 Oignons 5 kg  
 Ail haché 0.500kg  
 Echalotes 1 kg  
 Noix de cajou 1.5 kg  
 Gingembre 0.300kg  
 Citron vert 2kg  
 Poivre, sel  
 Huile de coco, sauce soja  
 sucré et salé 1+1

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°589

IC

NB 100

# Paëlla végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Riz 10Kg  
 Haricots verts 10 kg  
 Poivron rouge 5kg  
 Poivron jaune 5 Kg  
 Champignons paris 6 kg  
 Oignons 5 kg  
 Petit pois 5 kg  
 Mélange de fruits sec » 5 kg  
 cajou,  
 amandes,noisettes,pécan 0.300kg  
 Tomate concassée 2 boite  
 Poivre, sel PM  
 Pael d'or 1

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°590

IC

NB 100

# Cassoulet végétarien



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Haricots secs

Tofu

Carottes

Concentré de tomates

Concassé de tomate

Oignons

Ail

Bouillon de légumes

Poivre, sel

### Décoration :

## Calibre

A

10Kg

7 kg

7.5kg

1bte

1bte

2.5kg

0.5kg

Pm

## Calibre

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°

IC

NB 100

# Morue à la Portugaise pommes de terre coup de poing

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Morue

Pommes de terre Charlotte

Ail

Sel poivre

Farine

Romarin

huile

Décoration :

Cuire le poisson en  
meunière. Pommes de  
terre avec peau et au four  
et rôti.

15kg

7kg

0.500kg

PM

2kg

2bottes

0.5L

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°

IC

NB 100

# Porc à l'Alentejana et coques

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Sauté de porc

Coques

Pommes de terre rissolées

Oignons

Ail

Poivrons rouge,vert,jaune

Vin blanc

Sel poivre muscade

Coriandre

16 kg

8kg

7.5kg

2.5kg

0.500kg

5kg

1L

PM

2bottes

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                |          | x        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°593

IC

NB100

# Pané gourmand à la

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Pané mozzarella

Calibre

A

10 kg

Calibre

B

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°594

IC

NB 100

# Gratin d'haricots blancs à la tomate

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

## Des restes

H.O P.C

## Composition pour portion :

## Calibre

A

## Calibre

B

## Composants :

Haricots blancs sec  
 Oignons émincés  
 Tomates concassées  
 Concentré de tomate  
 Epinards  
 Ail haché  
 Tomates séchées  
 Bouillon légumes  
 Romarin et thym  
 Sel et poivre  
 Parmesan râpé  
 Mozzarella cosette

7Kg  
 2.5 kg  
 1 boîte  
 1 boîte  
 5 kg  
 1kg  
 2kg  
 PM  
 PM  
 1kg  
 2.5kg

## 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°595

IC

NB 100

# Ragout à l'orge et ail rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Champignons  
 Oignons émincés  
 Oignons grelot  
 Carottes cube  
 Orge  
 Ail haché  
 Vinaigre de cidre  
 Bouillon légumes  
 Romarin et thym  
 Sel et poivre  
 Sauce soja

Calibre

A

12Kg  
 2.5 kg  
 2.5kg  
 7.5 Kg  
 5 kg  
 1kg  
 1L  
 PM  
 PM  
 1L

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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



N°596

IC

NB 100

## Croque-monsieur betterave ricotta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pain de mie

200tranches

Oignons émincés

2.5 kg

Betteraves cuite râpées

6kg

Ricotta

6.5 Kg

Ail haché

1kg

Vinaigre de vin

0.500L

Miel

1.5kg

Sel et poivre

PM

Décoration :

Porter à ébullition oignons, betteraves, miel, vinaigre, eau jusqu'à évaporation et mixer. Etaler la ricotta sur le pain de mie et ajouter la betterave mixer. Recouvrir .

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°597

IC

NB

# Galette nudj

Jacquier\* (63%), graines de lin\*, polenta de maïs\*, huile de tournesol\*, farine de pois chiche\*, oignons\*, levure, concentré de tomate\*, ail\*, paprika fumé\*, poudre de psyllium\*, sel. \*ingrédients biologiques.

**Allergènes :** Absence

**Traces :** Céleri, Gluten, Lupin, Lait, Moutarde, Fruits à coque, Graines de sésame, Soja

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Galette nudj

Décoration :Calibre**A**

10 kg

Calibre**B**

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°598

IC

NB

# Fish and chips sauce tartare

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Fish and chips  
Mayonnaise  
Cornichon haché  
Câpre  
Cerfeuil  
Persil  
Estragon  
Piment poudre

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

16kg  
5kg  
1bte  
1bte  
2 bot  
1sachet  
1 bot  
pm

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°599

IC

NB 10

# Poulet Jerk

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O ▲ P.C

Composition pour portion :Composants :

Cuisse de poulet  
Oignon, ail  
Citron vert et jaune,  
piment antillais  
Sel et poivre, ail  
4 épices, huile, cassonade  
Sauce soja,  
gingembre, thym, cannelle

Décoration :Calibre

A

10unités

0.100kg

PM

PM

PM

PM

PM

PM

Calibre

B

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°600

IC

NB 100

# Picadillo cubain Végé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Égrené de pois  
Huile d'olive  
Oignons cubes  
Ail  
Poivrons  
Cumin  
Pdt (fraiche en cubes)  
Vin blanc  
Olives  
Raisin sec  
Câpres  
Tomates concassées  
Concentré de tomates  
Sel poivre

## Calibre

A

12 Kg  
Pm  
2.5 Kg  
Pm  
2.5 Kg  
Pm  
5 kg  
Pm  
Pm  
Pm  
2 (5/1)  
Pm  
Pm

## Calibre

B

### Observation :

Cuisiner comme un ragout

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°601

IC

NB 100

Courgettes rondes farcies champignons quinoa

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Composants :

Courgette ronde

Quinoa

Champignons

Oignon

Romarin, piment Espelette

Sel. Poivre

Ail

Calibre

A

100 uni

6kg

9kg

2.5kg

PM

PM

0.500kg

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°602

IC

NB 100

## Sauté de Bœuf fondant aux tomates et cannelle

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Sauté de Bœuf  
 Concentré tomate  
 Concassée de tomate  
 Carottes cube  
 Oignons cube  
 Orange zest  
 Vin rouge  
 Cannelle  
 Sel et poivre

Calibre

A

16kg  
 1 bte  
 1 bte  
 2.5Kg  
 2.5kg  
 PM  
 2L  
 PM

Calibre

B

Décoration :

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 |          | X        |
| Soja                  |         | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |

N°603

IC

NB 100

## Œuf forestier à la courge



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

Œufs  
 Butternut en purée  
 Champignons  
 Oignon  
 Crème  
 Sel et poivre  
 thym

Calibre

A

300 P  
 20kg  
 10kg  
 01kg  
 5l  
 pp  
 pp

Calibre

B

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°604

IC

NB 100

# Légumes d'automne au cidre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Champignons 6Kg  
 Oignons émincés 2.5 kg  
 Marron 3kg  
 Carottes bâtonnet 7.5 Kg  
 Épeautre 5 kg  
 Pommes de terre cube 10kg  
 Ail haché PM  
 Céleri branche 2Kg  
 Cidre PM  
 Bouillon légumes PM  
 Lait de coco 3L  
 thym  
 Sel et poivre

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                  | X       | Mollusque                |          |          |

N°606

IC

NB

# Gyoza aux légumes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Gyoza aux légumes

Calibre

A

Calibre

B

500 u

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°607

IC

NB

# Travers de porc au caramel

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tavers de porc

Sauce soja

Sucre

Décoration :Calibre**A**

20 kg

1 L

2 kg

Calibre**B**

| 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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°608

IC

NB

# Moussaka végétarienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Aubergine

Tomate pelée concassée

Flocon d'avoine

Pois chiche

Champignon de paris

Oignon

Emmental râpé

Carotte

Huile d'olive

Céleri branche

Béchamel

Ail

Thym

Muscade

Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

7 kg

6 kg

2 kg

2 kg

2 kg

2 kg

1 kg

1 kg

1 l

0.2kg

8 l

0.2kg

0.1kg

0.02kg

pm

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°609

IC

NB

# Pâtes mexicaine végété

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Haricot rouge  
 Macaronis  
 Brunoise légumes  
 Oignon  
 Mais  
 Lentilles vertes  
 Tomate  
 Huile d'olive  
 Ail  
 Piment moulu  
 Chili poudre

## Calibre

A

6 kg

6 kg

2.5 kg

2.5 kg

2.5 kg

2.5 kg

2 kg

2 l

0.05 kg

0.03 kg

0.02 kg

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°610

IC

NB

# Émincé de dinde basquaise

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

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

## Calibre

A

## Calibre

B

### Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°611

IC

NB

# Lasagne au saumon

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Lasagne au saumon

Calibre

A

Calibre

B

30 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 |          |          |
| Soja                  | X       | Lupin                    |          | X        |
| lait                  | X       | Mollusque                |          | X        |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°612

IC

NB 100

# Poisson à l'espagnol

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet de poisson

Poivron mélange

Fumet de crustacée

Ail

Oignon cube

Vin blanc

Paëlla or

Sel poivre

Concentrée de tomates

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

15kg

2.5kg

0.400kg

0.250kg

1kg

2l

0.050kg

Pm

0.75kg

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  | x       | Mollusque                |          |          |



N°613

IC

NB 100

## Portobello farcis au blé crémeux

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ▲ P.C

Composition pour portion :Composants :

Champignons Portobello

Blé ou Epeautre

Epinards

Egrené de seitan

Parmesan râpé

Champignons Paris

Concentré de tomate

Bouillon de légumes

Origan

Oignons

Ail

Sel et poivre

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

100u

4kg

5kg

6kg

1kg

3kg

1 Boite

1

PM

2.5KG

0.500KG

PP

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°614

IC

NB

# Parmentier de lieu fumé et colin

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10portions :

Pomme de terre  
Lieu fumé  
Colin  
Lait  
Crème  
Persil

Calibre**A**

1.5 kg  
0.500kg  
0.800kg  
0.400kg  
0.150kg  
Pm

Calibre**B**Décoration :**Chapelure****Pm**

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°615

IC

NB 100

# Croziflette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Crozets

Lardons fumés

Champignons émincés

Crème liquide

Lait ½ écrémé

Reblochon de Savoie

Oignon jaune

Beurre doux

Sel fin

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

3.5kg

5.5kg

5kg

6L

5L

1.7kg

1kg

0.6kg

0.04kg

|                       |   | LIPIDES                  | GLUCIDES | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---|--------------------------|----------|----------|----------|
| <b>A</b>              |   |                          |          |          |          |
| <b>B</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°616

IC

NB 100

# Gnocchis aux marrons et champignons sauce roquefort

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

| <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>               |                |                |
|                     | Gnocchis                          | 13kg           |                |
|                     | Champignons                       | 3.5kg          |                |
|                     | Roquefort                         | 2.8kg          |                |
|                     | Marrons surg                      | 1.8kg          |                |
|                     | Crème liquide                     | 1.5kg          |                |
|                     | Beurre doux                       | 0.09kg         |                |
|                     | Fond brun clair                   | 0.09kg         |                |
|                     | Sel fin                           | 0.018kg        |                |
|                     | Poivre gris                       | 0.005kg        |                |
|                     | Muscade moulu                     | 0.004kg        |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 617

IC

NB 100

# Roti de porc à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

## Réutilisable

## Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

### Composants :

Roti de porc échine  
Brunoise de légumes  
Ananas morceaux  
Fond brun  
Sel poivre

## Calibre

A

13kg  
2.5kg  
0.5kg  
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                   |          |          | x        |
| Œufs                  |   | Moutarde                 |          |          |          |
| Poissons              |   | Sésame                   |          |          |          |
| Arachides             |   | Anh. Sulfureux, sulfites |          |          | x        |
| Soja                  |   | Lupin                    |          |          |          |
| lait                  |   | Mollusque                |          |          |          |

N°618

IC

NB 100

# Chili quinoa à la courge butternut

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots rouges

4 Kg

Haricots noirs

4 kg

Quinoa

2.5 kg

Butternut

5 Kg

Brunoise légumes

2.5 kg

Oignons

2.5kg

Ail haché

0.025kg

Concentré de tomates

1boite

Concassée de tomates

1boite

Huile d'olive

1L

Sel

Piment

Paprika,  
chili,cannelle,cuminDécoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

| 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                  |         | Mollusque                |          |          |

N°619

IC

NB 100

## Paëlla

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Poulet haut de cuisse

Eau

Riz long étuvé

Moules fraîches

Crevettes roses

Petit pois

Chorizo doux

Anneaux de calamar

Oignons

Poivrons

Paëlla d'or

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

10 kg

6 L

4 kg

3 KG

2 kg

1,5 kg

0.5 kg

1 kg

0.5 kg

0,5 kg

0,010kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°620

IC

NB

# Filet de limande meunière sauce tartare

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>               |                |                |
|                     | Filet de limande meunière         | 14kg           |                |
|                     | Mayonnaise                        |                |                |
|                     | Cornichon haché                   | 5kg            |                |
|                     | Câpre                             | 1bte           |                |
|                     | Cerfeuil                          | 1bte           |                |
|                     | Persil                            | 2 bot          |                |
|                     | Estragon                          | 1sachet        |                |
|                     | Piment poudre                     | 1 bot          |                |
|                     |                                   | pm             |                |
|                     | <u>Décoration :</u>               |                |                |

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N°621

IC

NB

# Filet de tilapia sauce normande

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Filet cabillaud

Beurre doux

Crème fraiche

Crevette

Moules décoquillées cuites

Champignon de paris

Échalote hachée

Sel fin

Poivre gris moulu

Fumet poisson

Vin table blanc

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

17kg

1kg

2L

1kg

1kg

1kg

0.500kg

0.030kg

0.010kg

0.250KG

2L

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°622

IC

NB

# Escalope de dinde aux noisettes

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Escalope dinde

Crème liquide 35%

Eau

Noisettes décortiquées

Huile de tournesol

Jus de poulet

Bouillon de volaille désyd

Sel fin

Poivre moulu

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

12 kg

1/2 L

3 L

0.32 kg

0.23 kg

0.110 L

0.046kg

0.040kg

0.010kg

Décoration :

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

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°623

IC

NB100

# Mafé de bœuf

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Sauté de bœuf

Pâte d'arachide

Carotte

Aubergine

Pomme de terre

Oignons

Tomate

Huile de colza

Bouillon de légumes

Sel/poivre

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

16 kg

1.6kg

1.6kg

2.5kg

2 kg

1kg

1.8kg

0.1kg

0.2kg

PM

| 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°624

IC

NB100

# Thiéboudienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

## Réutilisable

### Des restes

H.O ↑ P.C

## Composition pour portion :

100

### Composants :

Filet de poisson

Riz cassé

Carotte

Patate douce

Oignon

Tomates

Poivrons

Huile de colza

Concentré de tomate

Sel/poivre

## Calibre

A

## Calibre

B

14kg

2.5kg

1.6kg

1.5kg

1kg

1.5kg

1.6kg

0.05kg

0.2kg

pm

### Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°625

IC

NB100

Mbika

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Graine de courge  
 Epinard frais  
 Œuf entier liquide  
 Oignon frais  
 Tomates  
 Bouillon légumes  
 Sel/poivre

Calibre

A

Calibre

B

6kg  
 15 kg  
 3 l  
 3kg  
 5kg  
 0.2kg  
 pm

Décoration :

| 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°626

IC

NB 100

# Tarte au boudin

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Fond tarte brisée

Pomme golden

Boudin noir

Crème liquide

Lait ½ écrémé

Œuf entier liquide

Moutarde de Dijon

Calibre

A

Calibre

B

13 unit

7kg

5kg

2.5l

2l

2l

0.04kg

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 CHAÎNE :

N°627

IC

NB 100

# Osso bucco de veau

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Osso bucco de veau  
 tomate concassé 5/1  
 Sel  
 Poivre  
 Oignon  
 Carotte  
 Vin blanc  
 Ail thym laurier  
 Farine  
 Beurre  
 Bouillon de volaille  
 Huile olive

Calibre

A

Calibre

B

18 KG  
 3 U  
 0.030KG  
 0.030KG  
 2.500KG  
 1 KG  
 0.500L  
 0.005KG  
 1 KG  
 1 KG  
 0.500KG  
 0.500L

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°628

IC

NB 100

# Dahl aux courgettes et brocolis

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Riz basmati

Tomate

Courgettes

Brocolis

Lentilles corail

Oignons

Lait de coco

Huile d'olive

Ail

Curry poudre

Jus de citron vert

Coriander fraiche

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

5kg

2.5kg

3.5kg

3.5kg

3.5kg

2.5kg

10l

0.4l

0.2kg

0.2kg

0.15l

2 botte

| 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°629

IC

NB 100

# Dahl de pois cassés aux courgettes et tomates

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Pois cassés jaunes rincés

Courgette

Tomate

Oignons émincés

Ail

Curry poudre

Curcuma poudre

Gingembre poudre

Graine de cumin

Graine de moutarde

Graine de fenouil

Coriandre fraîche

Huile d'olive

Laurier feuille

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

5 kg

4 kg

3 kg

2.5 kg

0.1kg

0.1kg

0.2kg

0.1kg

0.1kg

0.1kg

0.1kg

2 bot

0.4l

6 unit

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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°630

IC

NB 100

# Dahl de lentilles corail aux tomates

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :

100

Composants :

Tomate cerise coupée

Courgettes

Lentilles corail

Oignons

Lait de coco

Ail

Curry poudre

Citron vert tr

Coriandre fraîche

Huile d'olive

Sambar massala

Amandes grillées

Noix de cajou

Décoration :Calibre

A

Calibre

B

5kg

3.5kg

5kg

2.5kg

8l

0.2kg

0.2kg

1.5kg

2 botte

0.5l

0.1kg

0.8kg

3kg

| 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°631

IC

NB 100

# Dahl de lentilles corail à la courge

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H. O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Riz basmati

Tomate concassée

Courge musquée

Épinards

Lentilles corail

Bouillon de légumes

Lait de coco

Huile d'olive

Ail

Curry poudre

Jus de citron

Gingembre

Curcuma poudre

Cumin poudre

Beurre de cacahuète

Garam massala

Décoration :Calibre**A**Calibre**B**

4kg

10kg

10kg

5kg

5kg

5l

8l

0.6l

0.2kg

0.1kg

0.3l

0.2kg

0.1kg

0.1kg

1kg

0.1kg

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 632

IC

NB 100

# Poulet biryani

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Suprême de poulet  
 Oignons jaunes  
 Tomates concassées  
 Huile de colza  
 Gingembre frais  
 Cannelle poudre  
 Curry poudre  
 Gingembre poudre  
 Ail  
 Purée de piment  
 Raisins secs

14kg  
 2,5kg  
 1 bte  
 Pm  
 0.2kg  
 0.05kg  
 0.05kg  
 0.05kg  
 0.2kg  
 0.03kg  
 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                  |         | Mollusque                |          |          |

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 633

IC

NB 100

# Pavé de saumon rôti

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Filet de saumon  
Beurre  
Sel/poivre

14 kg  
0.25kg  
pm

Décoration :

Un quartier de citron

| 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° 634

IC

NB 100

# Filet d'espadon à l'indienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Espadon

15 kg

Oignons

2.5kg

Tomate concassée

1 bte

Ail

0.3 kg

Curry poudre

0.3 kg

Lait de coco

6 l

Cannelle

0.1 kg

Huile d'olive

1 l

Piment poudre

0.1 kg

Décoration :

| 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°635

IC

NB100

# Courge farcie au quinoa féta

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Courge Jack

Féta

Quinoa

Brunoise de légumes

Oignons cubes

Calibre**A**

100 pce

5kg

3kg

2.5kg

2.5kg

Calibre**B**Décoration :

|                       | LIPIDES | GLUCIDES                 | PROTIDES | CALORIES |
|-----------------------|---------|--------------------------|----------|----------|
| <b>A</b>              |         |                          |          |          |
| <b>B</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° 636

IC

NB 100

# Filet de turbot sauce langoustine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Filet de turbot

16 kg

Beurre

0.5 kg

Cognac

0.2 l

Pastis

0.2 l

Fumet de crustacés

½ bte

Oignons

1 kg

Carottes

1 kg

Poireaux

1 kg

Céleris branche

0.5 kg

Crème

1 L

Bisque de homard

1 bte

Langoustines

2 kg

Concentré de tomates

0.2 kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :



N° 637

IC

NB 100

# Escalope de volaille sauce courge coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Escalope de volaille

14kg

Huile colza

1l

Brunoise légume

1kg

Oignon cube

1kg

Vin blanc

0.5l

Fond de volaille

0.35kg

Sel poivre

PM

Butternut

3kg

Lait de coco

2l

Farine

0.75kg

Crème liquide

0.5l

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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

N° 638

IC

NB 100

# Filet de poisson sauce cource coco

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Filet de poisson  
Huile colza  
Brunoise légume  
Oignon cube  
Vin blanc  
Fond de volaille  
Sel poivre  
Butternut  
Lait de coco  
Farine  
Crème liquide

15kg  
1l  
1kg  
1kg  
0.5l  
0.35kg  
PM  
3kg  
2l  
0.75kg  
0.5l

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°639

IC

NB

# Travers de porc laqué soja gingembre

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O    P.C

Composition pour portion :**100**Composants :

Tavers de porc

Sauce soja sucré

Sauce soja salé

Ail

Gingembre frais

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

20 kg

1 L

1 L

0.3kg

0.5kg

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                  | x       | Lupin                    |          |          |
| lait                  |         | Mollusque                |          |          |

**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 640

IC

NB 100

# Dos de lieu noir à l'asiatique

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Dos de lieu noir

14 kg

Miel

1kg

Huile de colza

½ l

Gingembre frais

0.4kg

Coriandre fraîche

2 bqt

Sauce soja

1 l

Jus de citron

20 cl

Huile de noix

10 cl

Sel poivre

PM

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :