

CHOU BLANC - JAMBON - GRUYERE

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

COMPOSANTS

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

CALIBRAGES

A B C

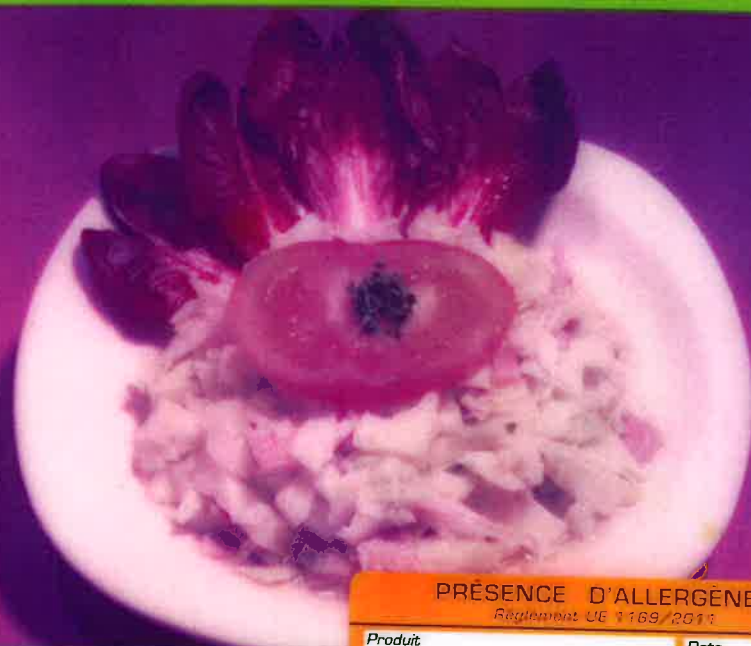
50 gr	70 gr	90
10 gr	15 gr	15
10 gr	10 gr	15
10 gr	15 gr	15

DECORATION

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

1	1	1
1	1	1
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : VI

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

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anth. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

NON
NON
NONNON
NON
NON

TOMATE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	☐	Fruits à coque	☐
Crustacés	☐	Céleri	☐
Œufs	☐	Moutarde	☒
Poissons	☐	Sésame	☐
Arachides	☐	Apis sulfureux, sulfites	☒
Soja	☐	Lupin	☐
Lait	☐	Mollusques	☐

➔ Assaisonnement en fabrication : AU

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

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

ECHALOTE HACHEE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr

80 gr

100 gr

1

1

1

2

2

2

2

2

2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

ASSIETTE DE CRUDITES



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3 gr	8 gr	70 c
B				
C				

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

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON
OUI
OUI
NON
NON

NON
NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Grande Assiette

COMPOSANTS

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

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGES

A B C

30 gr
40 gr
80 gr
10 gr
1/2

1
1

RADIS - BEURRE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Assaisonnement
en fabrication :

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

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



OUI

NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RADIS

DECORATION

BEURRE 8 gr

CALIBRAGES

A B C

100 gr. 120 gr 140 gr

1 p. 1 p. 1 p.

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°131

IC

NB

Gaspacho de tomate

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

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

Calibre

A

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

Calibre

B

Décoration :

Feuille de basilic

10

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°154

IC

NB

Lentilles vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

lentilles
persil haché
échalote
vinaigrette

Calibre

A

0.800kg
0.010kg
0.050kg
0.100 L

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Tomate (quartier)

10 U
0.120kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°166

IC

NB

Pate pistou



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

pates
basilic
huile d'olive

Calibre

A

Calibre

B

1.2kg
1 botte
0.500L

Décoration :

Feuille de basilic
Quartier de tomate

10
10

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

A

B

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

Présence d'allergènes

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

N°170

IC

NB

Pastèque

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

10

Composants :

Pastèque

Calibre

A

2kg

Calibre

B

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°176

IC

NB

Concombre aux crevettes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

concombre

crevettes

crème liquide

moutarde

pulco citron

menthe

1 KG

0.200kg

0.020 L

0.100kg

0.003 L

0.010kg

Décoration :

Feuille de salade

Tranche de citron

10 U

0.082kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

POTAGE CRECY

N° 225

IC

NB

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON

OUI
OUI
OUI
OUI
OUI
NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE
POIREAU
OIGNON
RIZ
MARGARINE
EAU

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

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

AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication : SEL

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

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°255

IC

NB

Salade de blé bressane

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

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

Décoration :

Feuille de salade 10 U
 Oignon rouge 0.100KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

MACEDOINE - OEUF

N° 357

IC

NB



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

Réutilisation
des restes
HQ PC



NON

OUI

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MACEDOINE

OEUF (quartier)

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

TOMATE (dès)

CALIBRAGES

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

Assaisonnement
en fabrication :

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 371

NB

MAQUEREAU - TOMATE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI

NON

Composition pour...1portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAQUEREAU TOMATE
(filet de 25 gr)

DECORATION

SALADE (feuille) 1

OIGNON (rouelles) 2

PERSIL HACHE (pincée) 1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

2

3

1

1

2

2

1

1

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

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

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☒

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☐

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☐

Lupin ☐

Mollusques ☐

NON

NON

NON

NON

NON

NON

N°429

IC

NB10

Concombre féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

Féta

Huile d'olive

Vinaigre

basilic

1kg

0.5kg

0.05kg

0.03kg

0.04kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°576

IC

NB

Gaspacho petit pois menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

Petit pois
Huile d'olive
Ail
sel, poivre
menthe fraiche

Calibre

A

0.140kg
10 cl
0.1kg
PM
2 bot

Calibre

B

Décoration :

Feuille de menthe

10p

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°613

IC

NB 10

Taboulé à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Mozza bille

0.4 kg

Semoule moyenne

0.2 kg

Concombre

0.15 kg

Tomates confites

0.1 kg

Oignons

0.1 kg

Citron

0.1 kg

Huile d'olive

0.1l

persil

0.005kg

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 645

IC

NB 100

Salade gnocchis parmesan roquette

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Gnocchi

4 kg

Roquette

1 colis

Cœurs d'artichauts

1 bte

Tomates séchées

1kg

Parmesan

1kg

Câpres

1/2bte

Huile d'olive

1 l

Sel/poivre

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 :