

CELERI REMOULADE



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE  
SAUCE REMOULADE (402)

CALIBRAGES

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

DECORATION

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON  
NON NON  
NON NON

➔ Assaisonnement en fabrication : S

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

N°170

IC

NB

# Pastèque

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>10</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> Pastèque	2kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°236

IC

NB

# Betterave bigarrée

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O    ↑    P . C	<u>Composants :</u>		
	Betterave en cube	0.400KG	
	Céleri branche	0.300KG	
	Champignon de paris	0.300KG	
	Jambon blanc	0.200KG	
	Œuf dur	5 U	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	persil	0.050KG	

	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 CHAINE :

RILLETES

Réutilisation  
des restes  
HO. PC.



NON NON

NON NON  
OUI NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RILLETES

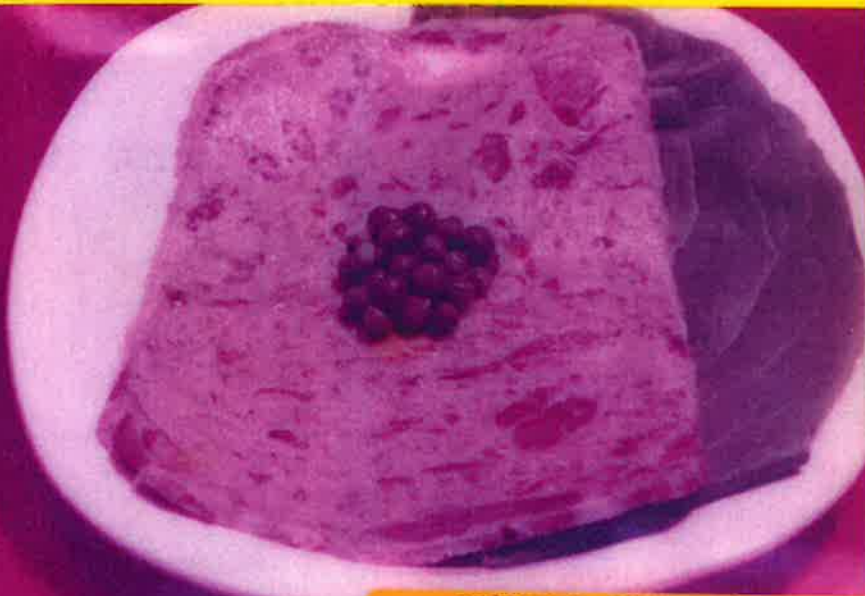
DECORATION

SALADE (feuille)  
POIVRE VERT

CALIBRAGES

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

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

- |           |                          |                          |                          |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Gluten    | <input type="checkbox"/> | Fruits à coque           | <input type="checkbox"/> |
| Crustacés | <input type="checkbox"/> | Céleri                   | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs     | <input type="checkbox"/> | Moutarde                 | <input type="checkbox"/> |
| Poissons  | <input type="checkbox"/> | Sésame                   | <input type="checkbox"/> |
| Arachides | <input type="checkbox"/> | Anh. sulfureux, sulfites | <input type="checkbox"/> |
| Soja      | <input type="checkbox"/> | Lupin                    | <input type="checkbox"/> |
| Lait      | <input type="checkbox"/> | Mollusques               | <input type="checkbox"/> |

➔ Assaisonnement en fabrication :

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

N° 356

IC

OEUF - TOMATE



**PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**  
Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation des restes  
H.O. P.C.



NON OUI  
NON NON  
NON NON

NON NON  
NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF  
DEMI TOMATE  
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)  
OLIVE  
CORNICHON (rondelle)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A	B	C
1/2	1	
60 gr	60 gr	
15 gr	15 gr	
1	1	
1/6	1/6	
1	1	

CONCOMBRE VINAIGRETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Assaisonnement en fabrication :

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

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation des restes  
H.O. P.C.



OUI NON

NON NON  
NON NON  
NON NON

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

COMPOSANTS

CONCOMBRE non DEGORGE

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)  
TOMATE (dès)  
PERSIL (bouquet)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGÉS

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

N°394

IC

NB10

# Salade de pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O    P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâtes farfalle	0.500KG	
	Melon	0.500KG	
	Tomate cerise	0.060KG	
	Basilic botte	1 U	
	Mozzarella	0.300KG	
	Jambon sec	0.200KG	
	Olive noire	0.100KG	
	Jus de citron	0.004L	
	Huile olive	0.008L	
	<u>Décoration :</u>		

	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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CAROTTE CASCOT



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

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

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

NON NON  
NON NON  
NON NON

NON NON  
NON NON

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

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE  
GRUYERE en DES  
RAISIN SEC

DECORATION

SALADE (feuille)  
ORANGE (rondelle)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

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

N°454

IC

NB10

# Raita de concombre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ▲ P.C	<u>Composants :</u>		
	Citron vert	0.01kg	
	Concombre	1kg	
	Coriandre fraiche	0.01kg	
	Cumin moulu	0.01kg	
	Menthe fraiche	0.006kg	
	Oignon rouge	0.2kg	
	Tomate 57/67	0.3kg	
	Yaourt lait entier	0.5kg	
	<b>Décoration :</b>		

	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°467

IC

NB10

# Gaspacho tomate melon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.007L	
	Basilic	0.006kg	
	Huile olive	0.05L	
	Tomates concassé	0.4kg	
	Melon jaune	1.2kg	
	Poivre blanc	0.002kg	
	Sucre poudre	0.01kg	
	Tomate dès	0.1kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

## CAROTTE AU CITRON



## PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

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

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

## COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE  
SAUCE CITRON (411)

## DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)  
CITRON (rondelle)  
BIGARREAU

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

## CALIBRAGES

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

TREVISE



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



OUI

NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

TREVISE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	60 gr	80 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement  
en fabrication :

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

N°613

IC

NB 10

# Taboulé à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	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	
	<u>Décoration :</u>		

	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 CHAINE :

**TOMATE EN SALADE**



**PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Apès sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ 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  
HO. 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)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

**CALIBRAGES**

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

N°70

IC

NB

# Salade pastèque feta



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C	pastèque feta menthe fraiche olive noire huile olive	1kg 0.200kg p.m 0.050kg 0.050kg	
	<u>Décoration :</u> Salade feuilles Menthe pincées	10 20	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CAROTTE - RAISIN



**PRÉSENCE D'ALLERGÈNES**  
Règlement UE 1169/2011

Produit			Date		
Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>		
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>		
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>		
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>		
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>		

Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation des restes	
HO.	P.C.
↓	↓
NON	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

**COMPOSANTS**

CAROTTE RAPEE  
RAISIN de SMYRNE

**DECORATION**

SALADE (feuille)  
PERSIL HACHE (pincée)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

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