

**RADIS - BEURRE**



Réutilisation des restes  
H.O. 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

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

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

→ 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

N°97

IC

NB

# Salade de blé

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	blé poivron tomate mais jambon en dés emmental en dés ciboulette vinaigrette	0.800kg 0.100kg 0.100kg 0.100kg 0.120kg 0.120kg Pm 20cl	
	<b><u>Décoration :</u></b> Ciboulette Salade feuille olive	Pm 10 10p	

	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 CHAINE :

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° 211

IC

NB

# POMME DE TERRE - CERVELAS



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

NON OUI  
NON NON  
NON NON

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

## COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN RONDELLES  
CERVELAS EN RONDELLES  
SAUCE PERSILLADE (410)

## CALIBRAGES

	A	B	C
POMME DE TERRE EN RONDELLES	80 gr	80 gr	80 gr
CERVELAS EN RONDELLES	10 gr	20 gr	30 gr
SAUCE PERSILLADE (410)	15 gr	15 gr	15 gr
SALADE (feuille)	1	1	1
CORNICHONS EN RONDELLES (pièce)	1	1	1
PERSIL HACHE (pincées)	1	1	1

## DECORATION

SALADE (feuille)  
CORNICHONS EN RONDELLES (pièce)  
PERSIL HACHE (pincées)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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

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

➔ Assaisonnement en fabrication : SAU

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

MACEDOINE - TOMATE

N° 232

IC

NB



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



NON OUI  
NON NON  
NON NON

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

COMPOSANTS

MACEDOINE  
TOMATE en QUARTIERS (3)  
MAYONNAISE (401)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

70 gr  
20 gr  
15 gr

1  
1  
1/6

AUCUN

NON NON  
NON NON  
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" 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"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

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

N° 245

LENTILLES A L'ALSACIENNE



Réutilisation  
des restes  
HO. P.C.



NON	OUI
NON	OUI
NON	OUI
NON	NON
NON	NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

LENTILLES CUITES  
CERVELAS RONDELLES  
CORNICHONS RONDELLES  
OIGNONS EMINCES  
VINAIGRETTE

CALIBRAGES

A B

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

DECORATION

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

1	1
1	1
1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : VINAIGRETTES

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

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

N° 368

NB

# MAQUEREAU VIN BLANC



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.



OUI



NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette

## COMPOSANTS

MAQUEREAU - filet de 25gr

## DECORATION

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

## CALIBRAGES

A	B	C
2	3	
1	1	
1	1	
1	1	

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

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" 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"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

→ Assaisonnement en fabrication :

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

N°433

IC

NB10

# Salade lentille s à la pomme granny Smit

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>		
	Lentille verte	0.6 kg	
	Noisette hachée	0.01 kg	
	Persil sachet	0.02 kg	
	Pomme granny Smit	0.2 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 628

IC

NB 100

# Salade de tomates anciennes

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>		
	Mélange de tomates anciennes	10 kg	
	<u>Décoration :</u>		

	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 :