

CAROTTE RAPEE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

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

Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON NON

NON NON

NON OUI

NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)

OEUF (rondelle)

OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100
1	1	1
1	1	1
1/6	1/6	1/6

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40

CELERI REMOULADE



Assaisonnement en fabrication :

	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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

Crustacés

Oeufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Anh. sulfureux, sulfites

Lupin

Mollusques

☐

☐

☒

☐

☐

☐

☐

☐

☒

☒

☒

☐

☐

☐

Réutilisation des restes

H.Q.

P.C.

NON

NON

Composition pour 1 portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CELERI RAVE

SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (rondelle)

PERSIL HACHE (pincée)

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100

10 gr

15 gr

20

1

1

1

1

1

1

1

1

1

AUCUN

MAÏS - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☐

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI

OUI



NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MAÏS en GRAINS

TOMATE en QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)

PERSIL HACHE (liseré)

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

60 gr

30 gr

80 gr

20 gr

100 gr

1

1

1

1

1

1

Assaisonnement
en fabrication :

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

MELON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

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

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

Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A B C

100 gr 150 gr 200 gr

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

MELON A L'ITALIENNE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit: _____

Date: _____

Assaisonnement
en fabrication :

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

Gluten ☐

Crustacés ☐

Oeufs ☐

Poissons ☐

Arachides ☐

Soja ☐

Lait ☐

Fruits à coque ☐

Céleri ☐

Moutarde ☐

Sésame ☐

Anh. sulfureux, sulfites ☐

Lupin ☐

Mollusques ☐

Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1/2 part)

JAMBON CRU

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A

B

C

150 gr

20 gr

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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	☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI



NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

ECHALOTE HACHEE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr

1 1 1

2 2 2

2 2 2

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

→ Assaisonnement
en fabrication : AU

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

ASSIETTE DE CRUDITES



➔ Assaisonnement en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

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

Réutilisation des restes
H.O. P.C.

↓ ↓

NON	NON
OUI	NON
OUI	NON
NON	NON
NON	NON
NON	NON
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°70

IC

NB

Salade pastèque feta



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

pastèque
feta
menthe fraiche
olive noire
huile olive

Calibre

A

1kg
0.200kg
p.m
0.050kg
0.050kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuilles
Menthe pincées

10
20

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CONCOMBRE FROMAGE BLANC



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CONCOMBRE
FROMAGE BLANC
PERSIL HACHE (pincée)
CIBOULETTE (pincée)

CALIBRAGES

C D

70 gr 90 gr
30 gr 40 gr
1 1
1 1

DÉCORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartiers)

1 1
2 2

NON NON
OUI OUI

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

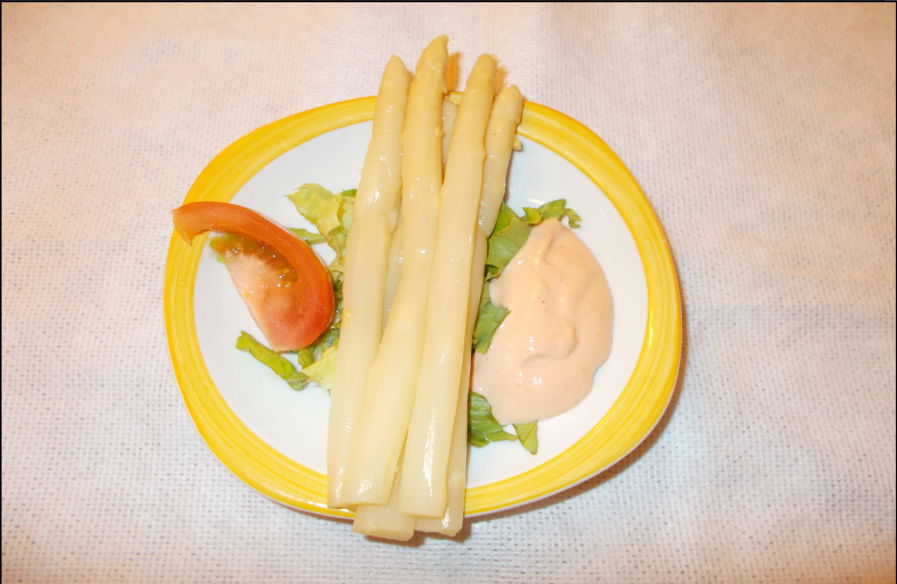
→ Assaisonnement
en fabrication : SEL,

Produit: Date:

	FATIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	3	3	3	50
D	4	4	4	70

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

Asperge sauce aurore



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

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

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

N°156

IC

NB

Salade de maïs

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Maïs (en grains)

0.400kg

Tomate (en dés)

0.150kg

Poivron (en dés)

0.050kg

Jambon (en dés)

0.100kg

Sauce rémoulade (402)

0.100 L

paprika

0.005kg

oignon (haché)

0.050kg

Décoration :

Feuille de salade

10 u

Œuf (rondelle)

2 U

Olive noir (demi)

5 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°159

IC

NB

Haricots beurre échalote

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots beurre
tomate
échalote

1 KG
0.200KG
0.050KG

Décoration :

Feuille de salade
persil

10 U
0.002KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°160

IC

NB

Concombre à la menthe

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre
Menthe botte

0.600KG
1 U

Décoration :

Feuille de salade
Tomate en quartier

10 U
0.120KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°161

IC

NB

Piémontaise

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pomme de terre
 emmental
 jambon
 cornichon
 tomate
 œuf
 mayonnaise

1 KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.050KG
 0.100KG
 0.100KG
 0.200KG

Décoration :

Feuille de salade
 olive

10 U
 10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°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°177

IC

NB

Soupe glacée pastèque-melon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Composants :

pastèque
melon

Calibre

A

1 KG

1 KG

Calibre

B

Décoration :

Feuille de menthe

10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°182

IC

NB10

Coleslow

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Chou blanc
Carotte
Mayonnaise
Raisin sec

Calibre

A

0.500kg
0.500kg
0.200kg
0.100kg

Calibre

B

Décoration :

Feuille de salade
Tomate en quartier
Œuf rondelle

10 U
0.120kg
2 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°195

IC

NB

Surimi sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable**Des restes**

H.O P.C

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

Surimi rouleau
mayonnaise
ketchup
cognac
piment

0.800KG
0.100KG
0.025KG
0.001L
0.002KG

Décoration :

Feuille de salade
Citron cannelé
Persil haché

10 U
0.300KG
0.050KG

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

R**ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :**

N°198

IC

NB

Salade haricots verts

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Haricots verts
 échalote
 vinaigrette (408)

1 KG
 0.200KG
 0.010L

Décoration :

Feuille de salade
 Tomate en quartier

10 U
 0.120KG

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 213

IC

POMME DE TERRE - POIVRON



➔ Assaisonnement
en fabrication :

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

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☐

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐
 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.


NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

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

COMPOSANTS

POMME DE TERRE EN CUBES

POIVRON CISELE

VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)

TOMATE (Quartiers)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CALIBRAGES

A

B

C

80 gr

100 gr

120 gr

20 gr

30 gr

30 gr

15 gr

20 gr

20 gr

1

1

1

2

2

2

RIZ - THON

N° 219

IC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



l'ON OUI
OUI NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

RIZ
THON en MIETTE au NATUREL
VINAIGRETTE sur RIZ (408)
MAYONNAISE (401)

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

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

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

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit Date

➡ Assaisonnement
en fabrication VINAIGRE

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	20gr	12 gr	250c
B	5 gr	25gr	16 gr	310c
C	7 gr	27gr	16 gr	340c

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

SALADE NICOISE

N° 222

IC



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

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

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☒
☒
☐
☐
☐

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

☐
☒
☒
☐
☒
☐
☐

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



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

NON NON
NON NON
OUI NON

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

COMPOSANTS

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

DECORATION

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

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

2 2
1 1
1 1

N° 238

IC

TABOULE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

SEMOULE COUSCOUS

TOMATE

POIVRON

OIGNON

PERSIL HACHE (pincée)

MENTHE HACHEE (pincée)

JUS DE CITRON

HUILE D'OLIVE

DECORATION

SALADE (feuille)

OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A

B

C

30 gr

20 gr

10 gr

10 gr

1

1

5 gr

7 gr

1

1

REPRESENTATION DU CALIBRE

Assaisonnement
en fabrication : SEL,

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



NON

NON

NON

NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 346

IC

OEUF MAYONNAISE



PRÉSENCE D'ALLERGENES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	6 gr	30 gr	0	300 c
B	9 gr	40 gr	0	400 c
C				

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☒

Moutarde

☒

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON



OUI

NON

NON

OUI

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

DEMI OEUF
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
TOMATE (quartier)

CALIBRAGES

A

B

C

2
20 gr3
30 gr

1

1

1

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

OEUF - THON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

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

Assaisonnement en fabrication :

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

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

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

DECORATION

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

CALIBRAGES

A B C

1 1
10 gr 20 gr
20 gr 30 gr
5 gr 10 gr

1 1
1 1
1 1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N° 356

IC

OEUF - TOMATE


PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
 Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

 Assaisonnement
 en fabrication :

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

Gluten

☐

Crustacés

☐

Oeufs

☒

Poissons

☐

Arachides

☐

Soja

☐

Lait

☐

Fruits à coque

☐

Céleri

☐

Moutarde

☒

Sésame

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☒

Lupin

☐

Mollusques

☐

 Réutilisation
 des restes
 H.O. P.C.


NON

NON

NON



OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

 Composition pour 1 portion
 Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

OEUF

DEMI TOMATE

MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

OLIVE

CORNICHON (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

1/2

60 gr

15 gr

1

60 gr

15 gr

1

1/6

1

1

1/6

1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°397

IC

NB10

Salade pâtes d'été

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H. O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes

0.500KG

Tomate cerise

0.200KG

Féta

0.200KG

Olive noire

0.100KG

Salade mesclun

0.150KG

Jambon sec (lanières)

0.200KG

Vinaigre balsamique

0.010L

Huile olive

0.030L

Sel

0.003KG

Poivre

0.003KG

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°399

IC

NB

Salade de riz à l'ananas

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

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

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°412

IC

NB10

Soupe froide de carottes à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H. O P.C

Composition pour portion :

Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Carottes

0.800KG

Poireau

0.150KG

Céleri branche

0.100KG

Pomme de terre

0.250KG

Orange

0.400KG

Huile olive

0.050L

Fromage blanc

0.150KG

Décoration :

Cerfeuil botte

1 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°449

IC

NB10

Chou blanc Tokyo

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Chou chinois frais

0.950KG

Huile

0.030L

Huile sésame

0.010L

Sauce nuoc mam

0.022L

Sauce soja

0.030L

Sel fin

0.001KG

Sésame graine

0.030KG

Vinaigre riz blanc chinois

0.020L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°452

IC

NB10

Betterave fromage de brebis

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

RéutilisableDes restes

H .O P.C

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

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

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°463

IC

NB10

Concombre dip indy

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

1 kg

Curry poudre

0.02kg

Fromage blanc battu

0.25kg

Fromage blanc frais

0.2kg

Menthe feuille

0.002kg

Tomate

0.28kg

Sel fin

0.001

Décoration :

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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

N°466

IC

NB10

Gaspacho concombre lait de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Bouillon de légume

0.008kg

Concombre

0.7kg

Eau du robinet

0.35L

Lait de coco

0.15kg

Menthe feuille

0.002kg

Poivre blanc

0.001kg

Sel fin

0.003kg

Vinaigre de riz blanc

0.014L

Eau rose

0.008L

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°467

IC

NB10

Gaspacho tomate melon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Jus de citron

0.007L

Basilic

0.006kg

Huile olive

0.05L

Tomates concassé

0.4kg

Melon jaune

1.2kg

Poivre blanc

0.002kg

Sucre poudre

0.01kg

Tomate dès

0.1kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°474

IC

NB10

Pois gourmand olives aux pignons

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>		
	Huile olive	0.05L	
	Oignon rouge	0.1kg	
	Olive noire	0.1kg	
	Pignon	0.015kg	
	Pois gourmand	0.9kg	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 586

IC

NB 100

Salade de quinoa féta nectarine

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Quinoa 2kg
 Oignons rouges 0.5kg
 Haricots verts 1kg
 Nectarine 1kg
 Huile d'olive 0.8l
 Vinaigre balsamique 0.32l
 Jus de citron 0.4l
 Féta 1kg
 Sel fin 0.03kg
 Poivre 0.01kg

Décoration :

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :