

CONCOMBRE A LA CREME



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	40 c
B	0	5 gr	2 gr	60 c
C	0	5 gr	3 gr	60 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

NON

NON



NON

NON

NON

NON

NON

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

COMPOSANTS

CONCOMBRE DEGORGE

CREME FRAICHE

FROMAGE BLANC

MENTHE HACHEE

JUS de CITRON

DECORATION

SALADE (feuille)

CITRON (rondelle)

PAPRIKA (pincée)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 g

10 gr

15 gr

15 g

10 gr

15 gr

15 g

1

1

1

5 gr

5 gr

5 g

1

1

1

1

1

1

2

2

2

➔ 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 ☐
 Œufs ☐
 Poissons ☐
 Arachides ☐
 Soja ☐
 Lait ☐

Fruits à coque ☐
 Celeri ☐
 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

Crustacés

Œufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Apis sulfureux, sulfites

Lupin

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



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
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)

CALIBRAGES

A B C

30 gr
40 gr
80 gr
10 gr
1/2

1
1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE(408)

Assaisonnement
en fabrication :

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

N°70

IC

NB

Salade pastèque feta



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		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°73

IC

NB

Pâte aux fruits de mer



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

pâte
crevette
moule
saumon fumé
citron
paprika
ciboulette
mayonnaise

Calibre

A

0.900kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
Pm
Pm
Pm
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
ciboulette

10
pm

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

B

Présence d'allergènes

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

N°90

IC

NB

Riz composé

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10

portions :

riz
tomate
poivron
mais
concombre
thon
œuf
vinaigrette

Calibre

A

0.750kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.100kg
0.050kg
0.050kg
0.200kg

Calibre

B

Décoration :

Salade feuille
Olive
Persil

10
10p
pm

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

MACEDOINE - THON

N° 206

NB

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON
NON

OUI
NON

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

COMPOSANTS

MACEDOINE
THON en MIETTES au NATUREL

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
MAYONNAISE (401)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr
10 gr 15 gr 15 gr

1 1 1
20 gr 25 gr 25 gr
1/6 1/6 1/6

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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	3 gr	21 gr	8 gr	230 c
B	4 gr	27 gr	10 gr	300 c
C	4 gr	27 gr	12 gr	310 c



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

PATE EN CROUTE



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

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

PATE en CROUTE

DECORATION

SALADE (feuille)
CORNICHON en EVENTAIL
OIGNONS au VINAIGRE

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CALIBRAGES		
A	B	C
45 gr	90 gr	
1	1	
1	1	
3	3	

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	5 gr	12 gr	5 gr	150c
B	10 gr	24 gr	10 gr	300c
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	☐

SAUCISSON SEC

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

SAUCISSON SEC 6 tranches
Arles PB

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON VINAIGRE (pièce)

CALIBRAGES

A B C

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

3

3

3

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1189/2011

Produit

Date

→ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	7 gr	15 gr	0	170c
B	10 gr	20 gr	0	220c
C	13 gr	25 gr	0	280c

Gluten

☐

Fruits à coque

☐

Crustacés

☐

Céleri

☐

Oeufs

☐

Moutarde

☐

Poissons

☐

Sésame

☐

Arachides

☐

Anh. sulfureux, sulfites

☐

Soja

☐

Lupin

☐

Lait

☐

Mollusques

☐

N°394

IC

NB10

Salade de pâtes 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		
Œufs	X	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 :

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

Décoration :**R**

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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°422

IC

NB10

Céleris abricot raisins

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Céleris

1.250kg

Sauce rémoulade

0.250kg

Abricots sec

0.050kg

Raisin sec

0.100kg

Persil s/v

0.100kg

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

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 CHAÎNE :

N°474

IC

NB10

Pois gourmand olives aux pignons

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Huile olive

0.05L

Oignon rouge

0.1kg

Olive noire

0.1kg

Pignon

0.015kg

Pois gourmand

0.9kg

Décoration :

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°515

IC

NB10

Pastèque pistache chèvre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pastèque

Pistache

Chèvre

Huile d'olive

Sel/poivre

1 kg

0.1kg

0.5kg

Pm

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°522

IC

NB 10

Salade de Haricots verts à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Composants :

Haricots verts
 Poivrons rouges
 Oignons rouges
 Noix de coco
 Curry
 sel
 poivre

Calibre

A

1 kg
 0.200kg
 0.200kg
 0.100kg
 2 cuill
 0.003KG
 0.003KG

Calibre

B

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		Mollusque		

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 :