

CAROTTE RAPEE



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

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

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1. portion

Présentation en : Assiette

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE

DECORATION

SALADE (feuille)

OEUF (rondelle)

OLIVE NOIRE

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (40

CALIBRAGES

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

CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement en fabrication :

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

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☒
☐
☐
☐
☐

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

☐
☐
☒
☐
☒
☐
☐

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



OUI



NON

NON
NON
OUI

NON
OUI
NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

CHOU ROUGE HACHE

DECORATION

SALADE (feuille)
OEUF (rondelle)
CAPRES (pièce)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (4

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100g

1
1
1

1
1
1

1
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	☐	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

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Ravier

COMPOSANTS

CONCOMBRE non DEGORGE

DECORATION

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :VINAIGRETTE(408)

CALIBRAGES

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

ENDIVE VAUDOISE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poissons



Sésame



Arachides



Ann. sulfureux, sulfites



Soja



Lupin



Lait



Mollusques

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

NON

NON

NON

NON



NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Bol

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE
JAMBON EMINCE
GRUYERE en DES
SAUCE VAUDOISE (407)

DECORATION

POIVRON (rouelle)
PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
20 gr	20 gr	20 gr
10 gr	15 gr	20 gr
10 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : NAPP

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
1	7 gr	17gr	2gr	190c
3	9 gr	24gr	2gr	260c
2	10 gr	25gr	3gr	280c

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 :

N°89

IC

NB

Gaspacho d'avocat

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour 10portions :

avocat
roquette
parmesan copeaux
crouton
eau
bouillon de volaille
vinaigre de cidre
huile olive

Calibre

A

0.800kg
0.200kg
0.100kg
0.400kg

0.050kg
0.050kg

Calibre

B

Décoration :

parmesan

0.020kg

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

CHAMPIGNON EN SALADE

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



NON

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier...

COMPOSANTS

CHAMPIGNONS (boîte)

MAYONNAISE (401)

DECORATION

TREVISE ou LAITUE (feuille)

CITRON CANELLE (rondelle)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

10 gr

15 gr

2

2

1

1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement
en fabrication : MAYO

PROTIDES LIPIDES GLUCIDES CALORIES

A 0 10 gr 4 gr 110c

B 0 15 gr 5 gr 160c

C

N°137

IC

NB

Betterave en salade

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

Réutilisable

Des restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :

Composants :

Betterave en cube
vinaigrette

Calibre

A

0.800kg
0.070 L

Calibre

B

Décoration :

Quartier de tomate
Feuille de salade
Brin de ciboulette

0.120kg
10 U
20 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°154

IC

NB

Lentilles vinaigrette

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles
persil haché
échalote
vinaigrette

0.800kg
0.010kg
0.050kg
0.100 L

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 CHAÎNE :

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 botte0.600KG
1 UDécoration :Feuille de salade
Tomate en quartier10 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

1.2kg
1 botte
0.500L

Calibre

B

Décoration :

Feuille de basilic
Quartier de tomate

10
10

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

A

LIPIDES

GLUCIDES

PROTIDES

CALORIES

B

Présence d'allergènes

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

N°184

IC

NB

Velouté Dubarry

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poireau
chou-fleur
fond de volaille
crème fraiche
œuf coulé jaune

1 KG
2KG
0.100KG
1KG
0.100KG

Décoration :

cerfeuil

PM

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°197

IC

NB

Soupe de petits pois comté

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Petits pois

0.100KG

Comté (râpé)

0.400KG

thym

0.005KG

bouillon de légumes

0.040KG

oignon

0.200KG

eau

0.018L

crème fraiche épaisse

0.100KG

Décoration :

Ciboulette ciselée

0.050KG

	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		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 212

IC

SALADE PIEMONTAISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

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

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

COMPOSANTS

POMMES DE TERRE EN DES
TOMATES EN QUARTIERS
POIVRON EMINCE
SAUCISSE EN RONDELLES
CONCOMBRE EN CUBES
SAUCE REMOULADE (402)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)

CALIBRAGES

A	B	C
40 gr	30 gr	40 gr
20 gr	30 gr	40 gr
10 gr	10 gr	10 gr
10 gr	15 gr	15 gr
20 gr	20 gr	20 gr
15 gr	15 gr	15 gr

1	1	1
1	1	1

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

S

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	18 gr	10 gr	210 c
B	3 gr	19 gr	8 gr	220 c
C	3 gr	19 gr	11 gr	230 c

Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anh. sulfureux, sulfites



Lupin



Mollusques



N° 213

IC

POMME DE TERRE - POIVRON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ 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

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

NON

OUI

NON

NON

NON

OUI

NON

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

20 gr

15 gr

100 gr

30 gr

20 gr

120 gr

30 gr

20 gr

1

2

1

2

1

2

N° 215

IC

POMME DE TERRE - TOMATE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

➔ Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	1 gr	0 gr	13 gr	60 c
B	2 gr	0 gr	18 gr	80 c
C	2 gr	0 gr	22 gr	100 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

NON

Composition pour 1 portion
Présentation en : Ravier

COMPOSANTS

POMMES de TERRE EN RONDELLES
TOMATES EN QUARTIERS

DECORATION

SALADE (feuille)
PERSIL HACHE (liseré)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A

B

C

60 gr

80 gr

100 gr

30 gr

40 gr

50 gr

1

1

1

1

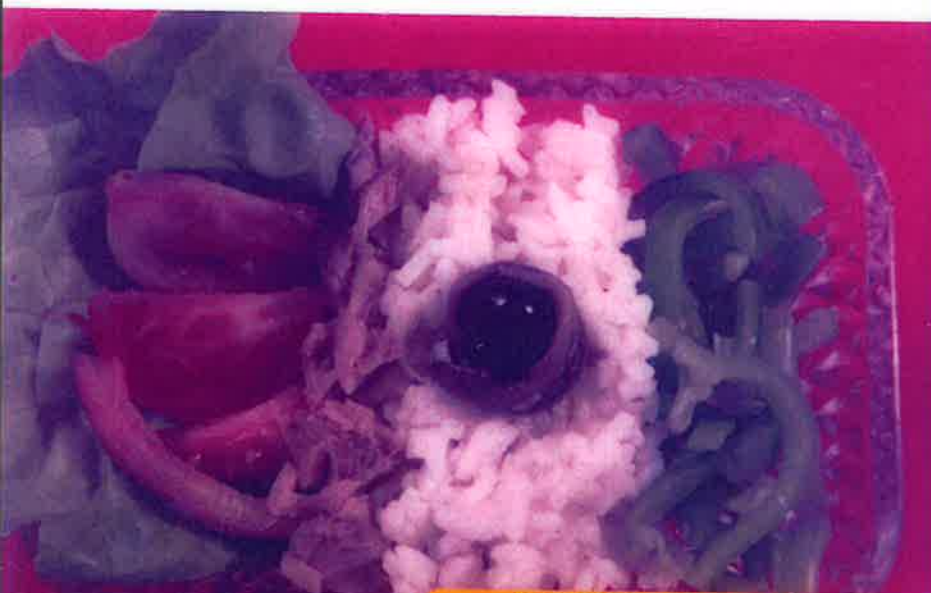
1

1

RIZ NICOIS

N° 217

IC



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 : VINA

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	10gr	10 gr	140 c
B	3 gr	10gr	12 gr	150 c
C	4 gr	15gr	15 gr	210 c

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON
OUI NON
OUI NON
NON NON

NON NON
OUI NON
OUI NON

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

COMPOSANTS

RIZ
POIVRON EMINCE
TOMATE en QUARTIERS
THON en MIETTES au NATUREL
VINAIGRETTE sur RIZ (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OLIVE (pièce)
ANCHOIS

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

CALIBRAGES

A B C

40 gr	40 gr	60 gr
20 gr	20 gr	40 gr
20 gr	40 gr	40 gr
5 gr	10 gr	10 gr
15 gr	15 gr	20 gr

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

POTAGE PARMENTIER

N° 223

IC

NB



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON



NON
OUI
OUI
OUI

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol

COMPOSANTS

EAU
POIREAUX
POMME de TERRE
MARGARINE

DECORATION

CALIBRAGÉS

A B C

25 cl
50 gr
80 gr
5 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	4 gr	20 gr	130 c
B				
C				

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☒

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

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a chickpea salad. The salad consists of numerous orange chickpeas, dark green leafy vegetables, and red tomato wedges. It is garnished with two large white onion rings, a single black olive, and two halves of a hard-boiled egg showing the yellow yolk. The bowl is set against a solid purple background.

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

A	B	C
---	---	---

1	1
1	1
2	2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (408)

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	7	2	18	120
C	8	2	21	140

Date _____

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

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

N°249

IC

NB

Velouté de champignon

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :Velouté de champignon
eau0.200KG
2 LDécoration :

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

R

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 :

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°418

IC

NB10

Potage cultivateur

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Poitrine fumée

0.1kg

Haricot vert

0.1kg

Navet

0.1kg

Carotte

0.25kg

Céleris branche

0.1kg

Chou vert

0.1kg

Pomme de terre

0.3kg

Poireau

0.2kg

Gros sel

PM

Poivre

PM

Décoration :

Cerfeuil

¼ bot

	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°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 CHAÎNE :

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 :