

CAROTTE AU CITRON



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.Q. P.C.

NON

NON



NON

NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
SAUCE CITRON (411)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CITRON (rondelle)
BIGARREAU

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

➡ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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

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

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 :

AUCUN

CALIBRAGES

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

ENDIVE - MIMOLETTE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	3gr	1 gr	50c
B	3 gr	3gr	2 gr	50c
C	3 gr	3 gr	3 gr	60c

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

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

COMPOSANTS

ENDIVE COUPEE

MIMOLETTE RAPEE

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 g
10 gr	10 gr	10 g

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : VINAIGRETTE (40

N°194

IC

NB

Crème de lentilles

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O ↑ P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

lentilles

0.500KG

oignon

0.250KG

carotte

0.100KG

crème fraiche

0.200KG

poitrine fumée

0.200kg

Décoration :

cerfeuil

0.050kg

	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	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°243

IC

NB

Velouté poireau-pomme de terre

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

poireau

0.300KG

pomme de terre

0.300KG

crème liquide

0.010L

fond de volaille

0.010KG

oignon

0.100KG

beurre

0.050KG

eau

0.020L

Décoration :

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°258

IC

NB

Pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H.O. P.C.

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Pâtes farfalles
tomate
oignon rouge
menthe (bouquet)
parmesan râpé
huile d'olive
sel fin
poivre gris moulu

0.600KG
0.200KG
0.050KG
1 U
0.100KG
0.001L
0.003KG
0.001KG

Décoration :

Feuille de salade
Olive noire

10 U
10 U

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

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	3	
20 gr	30 gr	

1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°429

IC

NB10

Concombre féta

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

RéutilisableDes restes

H .O P.C

Composition pour portion :Calibre

A

Calibre

B

Composants :

Concombre

Féta

Huile d'olive

Vinaigre

basilic

1kg

0.5kg

0.05kg

0.03kg

0.04kg

Décoration :

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
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 :