

CAROTTE - CHOU ROUGE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Produit: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

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

Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.

↓ ↓

NON NON  
NON NON

NON NON  
NON OUI  
NON NON

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

COMPOSANTS

- CAROTTE RAPEE
- CHOU ROUGE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- MIMOSA (pincée)
- PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES		
A	B	C
30 gr	50 gr	60 gr
40 gr	50 gr	60 gr
1	1	1
1	1	1
1	1	1

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	4 gr	20 c
B	0	0	6 gr	30 c
C	0	0	8 gr	40 c

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

**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°72

IC

NB

# Gaspacho andalou



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>	<b>A</b>	<b>B</b>
H .O ↑ P.C			
	tomate	0.900kg	
	concombre	0.200kg	
	poivron	0.200kg	
	oignon	0.100kg	
	citron	0.050kg	
	pain	0.100kg	
	vinaigre de xérès	Pm	
	piment de Cayenne	Pm	
	tabasco	Pm	
	sel, poivre	Pm	
	 <u>Décoration :</u>		
	persil	pm	

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N° 119

IC

## POIREAU VINAIGRETTE



## 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.OUI  
NONNON  
NONComposition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette..

## COMPOSANTS

POIREAU  
VINAIGRETTE (408)

## DECORATION

SALADE (feuille)  
CAROTTE RAPEE (liseré)  
PERSIL HACHE (pincée)

## CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	120 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
2 gr	2 gr	2 gr
1	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

AUCUN

Assaisonnement  
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	2 gr	7 gr	8 gr	100 c
B	2 gr	10 gr	10 gr	140 c
C	3 gr	10 gr	12 gr	150 c

N°152

IC

NB

# Pdt en salade

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>		
	Pdt (en rondelle) Sauce échalote(409)	1 KG 0.140L	
	<u>Décoration :</u> Feuille de salade Persil (haché) Tomate (quartier)	10 U 0.010kg 0.120kg	

	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 CHAINE :

N°154

IC

NB

# Lentilles vinaigrette

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> lentilles persil haché échalote vinaigrette	0.800kg 0.010kg 0.050kg 0.100 L	
	<u>Décoration :</u> 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 CHAINE :

N°162

IC

NB

# Guacamole de poivron

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>			
		poivron	0.100KG	
		avocat	0.300KG	
		tomate	0.100KG	
		oignon	0.100KG	
		citron vert	0.001L	
		ail	0.010KG	
		 <u>Décoration :</u>		
		Feuille de salade	10 U	
		Tomate en quartier	0.120KG	

	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 CHAINE :

N°168

IC

NB 10

# Gaspacho de légumes

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

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

<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>
<u>H.O</u> ↑ <u>P.C</u>	<u>Composants :</u>		
	Concombre	0.3kg	
	Courgette	0.3kg	
	Poivron vert	0.1kg	
	Haricot vert	0.2kg	
	Petits pois	0.1kg	
	Piment vert	3unit	
	persil	1 bot	
	oignon	1kg	
	sel	Pm	
	poivre	Pm	
	vinaigre xérés	0.5l	
	<u>Décoration :</u>		
	paprika	pm	

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :



N°169

IC

NB

# Asperges

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>		
	asperges	1.2kg	
	<u>Décoration :</u>		
	Quartier tomate	10	

	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 CHAINE :

N°178

IC

NB

# Chou rouge aux pommes

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>		
	Chou rouge	1 KG	
	Pomme granny smith	0.350kg	
	Vinaigre de framboise	0.050 L	
	Huile de noix	0.150L	
	 <u>Décoration :</u>		
	Feuille de salade	10 U	
	Quartier de tomate	0.120kg	

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		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

# SALADE DE POMMES DE TERRE AU SARASSON



Réutilisation  
des restes  
HO. PC.



NON  
NON  
NON  
NON

OUI  
NON  
NON  
NON

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

## COMPOSANTS

- POMMES de TERRE
- FROMAGE BLANC 30 %
- VINAIGRE
- ECHALOTE

## DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL ou FINES HERBES (pincées)

## CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	120 gr	
30 gr	35 gr	
10 gr	10 gr	
5 gr	5 gr	
1	1	
1	1	

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

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

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

➔ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	4 gr	2 gr	16 gr	100 gr
B	5 gr	2 gr	19 gr	120 gr
C				

N° 238

IC

TABOULE



Réutilisation  
des restes  
HO. 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,

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

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

NON NON  
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

SALADE DE MAIS



Réutilisation  
des restes  
H.Q. P.C.

NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON  
NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

MAIS EN GRAINS  
TOMATE EN DES  
POIVRON EN DES  
JAMBON épaule en DES  
SAUCE REMOULADE  
PAPRIKA  
OIGNONS HACHES

CALIBRAGES

D	E
40 gr	50 gr
15 gr	20 gr
5 gr	10 gr
10 gr	10 gr
15 gr	20 gr
1	1
5 gr	10 gr
1	1

DECORATION

SALADE (feuille)

REPRESENTATION DU CALIBRE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES  
Règlement UE 1169/2011

Assaisonnement en fabrication : SAUCE

Produit \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

NON NON

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
D	2	14	9	170
E	2	17	12	210

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

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PATE DE FOIE



Réutilisation  
des restes  
H.O. P.C.

NON NON

Composition pour 1 portion  
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

PATE de FOIE

DECORATION

SALADE (feuille)  
CORNICHON (demi)

CALIBRAGES

A	B	C
30 gr	40 gr	50 gr
1	1	1
2	2	2

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	12 gr	0	120c
B	4 gr	16 gr	0	160c
C	5 gr	20 gr	0	200c

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

Produit \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

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

NON NON  
OUI NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°397

IC

NB10

# Salade pâtes d'été

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>		
	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	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</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 CHAINE :

N°425

IC

NB10

# Gaspacho oranges carottes

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> Carotte Eau Jus d'orange menthe	0.5kg 0.2l 1l 0.015kg	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
<b>A</b>				
<b>B</b>				
Pas de 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°429

IC

NB10

# Concombre féta

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>		
	Concombre	1kg	
	Féta	0.5kg	
	Huile d'olive	0.05kg	
	Vinaigre	0.03kg	
	basilic	0.04kg	
	<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		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°445

IC

NB10

# Crème Houmous dattes

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>		
	Ail haché SV	0.015KG	
	Jus de citron	0.050L	
	Coriandre Botte	1U	
	Cumin moulu	0.002KG	
	Dattes	0.050KG	
	Huile olive	0.275L	
	Pain Sandwich	1 U	
	Pois chiche boite 5/1	0.660KG	
	Sel fin	0.007KG	
	Sésame graine	0.002KG	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°468

IC

NB10

# Jambalaya salade de riz

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>		
	Ail	0.01kg	
	Ananas tranche	0.13kg	
	Oignon rouge	0.15kg	
	Poivron vert	0.2kg	
	Riz long grain bio	0.3kg	
	 <u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°470

IC

NB10

# Macédoine à l'huile d'olive

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>		
	Macédoine	1.3kg	
	Huile olive	0.02L	
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°529

IC

NB

# Salade de kiwis et poulet

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O $\uparrow$ P.C			
	Roquette	0.300kg	
	Blanc de poulet	0.500kg	
	Poivron rouge	2 u	
	Kiwis	4	
	Féta cube	30u	
	Coriandre	1	
	Sel et poivre		
	Sauce soja sucré		
	Huile olive		
	<u>Décoration :</u>		

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

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :