Jours					
REPAS PRINCIPAUX	Dates	Servi avec ...	Quantités préparées par pers	Pertes par pers	Dates
PAIN					
CRUDITÉS sans assaisonnement					
Avocat					
Carottes, céleri et autres racines râpées					
Choux rouges et choux blanc émincé					
Concombre					
Endive					
Melon, Pastèque					
Pamplemousse (à l'unité)					
Radis					
Salade verte					
Tomate					
Salade composée à base de crudités					
Champignons crus					
Fenouil 30 (1)					
CUIDITES sans assaisonnement					
Potage à base de légumes (en litres)					
Artichaut entier (à l'unité)					
Fond d'artichaut					
Asperges					
Betteraves					
Céleri					
Champignons					
Choux-fleurs					
Coeurs de palmier					
Fenouil					
Haricots verts					
Poireaux (blancs de poireaux)					
Salade composée à base de légumes cuits					
Soja (germes de haricots mungo)					
Terrine de légumes					
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)					
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES					
OEuf dur (à l'unité)					
Hareng/garniture					
Maquereau					
Sardines (à l'unité)					
Thon au naturel					
Jambon cru de pays					
Jambon blanc					
Pâté, terrine, mousse					
Pâté en croûte					
Rillettes					
Salami – Saucisson – Mortadelle					
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES					
Nems					

Crêpes					
Friand, feuilleté					
Pizza					
Tarte salée					
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE					
VIANDES SANS SAUCE					
BOEUF (10)					
Boeuf braisé, boeuf sauté, bouilli de boeuf					
Rôti de boeuf, steak					
Steak haché de boeuf, viande hachée de boeuf					
Hamburger de boeuf,					
Boulettes de boeuf,					
VEAU (10)					
Sauté de veau ou blanquette (sans os)					
Escalope de veau, rôti de veau					
Steak haché de veau, viande hachée de veau					
Hamburger de veau, Rissolette de veau,					
Préparation de viande de veau hachée					
Paupiette de veau					
AGNEAU-MOUTON (11)					
Gigot					
Sauté (sans os)					
Côte d'agneau avec os					
Boulettes d'agneau-mouton					
Merguez pièce crues (à l'unité)					
PORC (12)					
Rôti de porc, grillade (sans os)					
Sauté (sans os)					
Côte de porc (avec os)					
Jambon DD, palette de porc					
Andouillettes					
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)					
VOLAILLE-LAPIN (9)					
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet					
Sauté et émincé de volaille					
Jambon de volaille					
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu					
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)					
Brochette					
Paupiette de volaille					
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits					
Escalope panée de volaille ou autre viande					
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)					
Sauté et émincé de lapin (sans os)					
Paupiette de lapin					
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)					
ABATS					
Foie, langue, rognons, boudin					
Tripes avec sauce					

OEUFS (plat principal)					
OEufs durs (à l'unité)					
Omelette					
POISSONS (Sans sauce)					
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)					
Brochettes de poisson					
Darne					
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, …)					
Poissons entiers					
PLATS COMPOSES					
choucroute					
paëlla,					
Hachis parmentier, brandade,					
raviolis					
légumes farcis					
cannellonis, lasagnes					
pizzas,					
croquemonsieur,					
Friands, , autres préparations					
quiches					
Friands					
Quenelle					
LEGUMES CUITS					
FÉCULENTS CUITS					
Riz					
Pâtes					
Pommes de terre					
Purée de pomme de terre					
Frites					
Chips					
Légumes secs					
Purée de légumes (légumes et pomme de terre)					
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce,tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème,sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.)					
FROMAGES					
PRODUITS LAITIERS FRAIS (8)					
Fromage blanc,					
Petit suisse et les fromages frais de type suisse					
Yaourt et autres laits fermentés					
Lait					
DESSERTS					
Desserts lactés					
Mousse (en cl)					
Fruits crus unité					
Fruits cuits					
Fruits secs					

Feuille1

Servi avec …	Quantités préparées par pers	Pertes par pers	Dates	Servi avec …	Quantités préparées par pers	Pertes par pers	Dates

Servi avec …	Quantités préparées par pers	Pertes par pers

Feuille2

Feuille3