

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Veillez à réaliser l'ensemble des opérations ci-après en portant vos EPI et dans le strict respect des consignes de sécurité, en particulier des machines à risques : machine à trancher, robot coupe, mixer, ouvre boîte, chalumeau...

**Date du : 03/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE**
**OR000000067642 - SALADE VERTE BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
SALADE COMPOSE BIO 4EG SCH 500G	20.130 KG	6.150 KG	25.0 g	12.180 KG	30.0 g	1.800 KG	60.0 g
			25 g		30 g		60 g

**ENVOI :**  
Conditionner.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT COMPLET

**OR000000250249 - Macaroni semi complet sc canard haricot blanc tomate facon bolognaise**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
✂ Pate macaroni semi complet BIO cuite chaude margarine	92.868 KG	26.568 KG	110.5 g	60.900 KG	153.5 g	5.400 KG	184.1 g
✂ Prepa sc canard haricot blanc tomate facon bolognaise	61.912 KG	17.712 KG	72.0 g	40.600 KG	100.0 g	3.600 KG	120.0 g
			182 g		253 g		304 g

**PREPARATION**

Faire la cuisson des pâtes selon la fiche de préparation

Faire la sauce au canard selon la fiche de préparation

**ENVOI.**

Envoyer séparément les 2 préparations

**DRESSAGE**

Dresser les pâtes

Napper de sauce au canard sur le dessus

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000248366 - Fromage fondu Croc lait BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE FONDU BLANC 30%MG BIO PORTION 16.6G CROC LAIT	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g
			16 g		16 g		16 g

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** DESSERT

**OR0000000043936 - Puree pomme BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PUREE POMME BIO 100G	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.688 L	0.246 L	0.1 cl	0.406 L	0.1 cl	0.036 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	4.403 L	1.574 L	0.6 cl	2.598 L	0.6 cl	0.230 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.482 KG	0.172 KG	0.7 g	0.284 KG	0.7 g	0.025 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.007 KG	0.003 KG	0.0 g	0.004 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.042 KG	0.015 KG	0.1 g	0.024 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	1.240 L	0.443 L	0.2 cl	0.731 L	0.2 cl	0.066 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Déconditionner les ingrédients

Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde

Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure

Vérifier l'assaisonnement

Conditionner la vinaigrette moutarde

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** BOULANGERIE

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 03/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000247802 - Pate macaroni semi complet BIO cuite chaude margarine	
	Total
Quantité prévue	92.868 KG
EAU DU ROBINET	213.218 L
PATE MACARONI SEMI-COMPLET BIO SAC 5KG	33.167 KG
SEL GROS SAC KG	1.022 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	1.857 KG

Utilisé dans	
OR000000250249 - Macaroni semi complet sc canard haricot blanc tomate facon bolognaise	92.868 - KG

**CUISSON**

Mélanger l'eau et le gros sel.

Porter à ébullition.

Verser les pâtes dans le liquide bouillant.

Mélanger avec une spatule.

Cuire les macaronis pendant 7 min en remuant fréquemment et délicatement.

Égoutter, rafraîchir à l'eau froide et égoutter encore.

Ajouter la margarine et mélanger.

OR000000250244 - Prepa sc canard haricot blanc tomate facon bolognaise	
	Total
Quantité prévue	61.912 KG
CANARD EFFILOCHE CONFIT VF 2KG S/V	17.335 KG
HARICOT BLANC CUIT CE2 FRANCE SACHET 2.5KG FRAIS S/V	13.621 KG
CAROTTE CUBE 10/10 CE2 SACHET 2.5KG SUR	5.149 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	6.987 KG
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.318 KG
HUILE OLIVE/TOURNESOL 20/80 BOUTEILLE 5L	1.734 L
THYM ENTIER BOITE 165G	0.093 KG
SEL FIN 1KG	0.186 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.059 KG
JUS VEAU LIE DESHYDRATE BOITE 750G /15 A 30L	0.310 KG
EAU DU ROBINET	12.382 L
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.093 KG
PULPE TOMATE JUS BOITE 5/1	3.034 KG
TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	3.034 KG

Utilisé dans	
OR000000250249 - Macaroni semi complet sc canard haricot blanc tomate facon bolognaise	61.912 - KG

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du **lundi 3 février 2025** au **vendredi 28 février 2025**

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**MISE EN OEUVRE****CUISSON**

Faire suer les oignons, les carottes, le thym, le laurier et l'ail dans une sauteuse avec la matière grasse

Ajouter le canard et le concentré de tomate, assaisonner

Mouiller avec l'eau, la pulpe de tomate et le jus veau lie.

Laisser cuire pendant 10 min.

Ajouter les haricot blanc.

Laisser cuire et réduire 8 min.

Débarrasser.

Conditionner.

Refroidir.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 04/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**OR0000000202670 - Lentille BIO HO**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
LENTILLE VERTE BIO CUIT SACHET 2KG S/V	46.293 KG	13.146 KG	53.4 g	28.928 KG	71.3 g	4.219 KG	140.6 g
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	3.527 KG	1.001 KG	2.9 g	2.205 KG	3.8 g	0.322 KG	7.5 g
PERSIL SACHET KG SUR	0.617 KG	0.175 KG	0.7 g	0.386 KG	1.0 g	0.056 KG	1.9 g
			57 g		76 g		150 g

**LA VEILLE**

Mettre les oignons et le persil en décongélation lente en chambre froide.

**LE JOUR MEMEMISE EN OEUVRE**

Déconditionner les lentilles.

Égoutter et rincer le produit.

Mélanger les lentilles, les oignons et le persil.

**ENVOI**

Conditionner. en barquette.

Filmer.

**Date du :** 04/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR000000038574 - Cordon bleu PPE**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
VOLAILLE CORDON BLEU S/PORC CUIT 80G SUR	652.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 80.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 80.00 g		
VOLAILLE CORDON BLEU S/PORC CUIT 100G SUR	30.000 PCE					30.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			80 g		80 g		100 g

**MISE EN OEUVRE :**

Remettre en T° à 130°C pendant 30 min à four sec.

**ENVOI :**

Conditionner.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 04/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000198910 - Carotte BIO persil**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	477	172		284		21	
CAROTTE RONDELLE BIO SACHET 2.5KG SUR	47.305 KG	14.040 KG	80.0 g	28.979 KG	100.0 g	4.286 KG	200.0 g
✂ Sc enrobage margarine	4.636 LITRE	1.376 LITRE	0.8 cl	2.840 LITRE	1.0 cl	0.420 LITRE	1.9 cl
PERSIL SACHET KG SUR	0.139 KG	0.041 KG	0.2 g	0.085 KG	0.3 g	0.013 KG	0.6 g
SEL FIN 1KG	0.139 KG	0.041 KG	0.2 g	0.085 KG	0.3 g	0.013 KG	0.6 g
			88 g		110 g		221 g

**MISE EN ŒUVRE**

Faire la sauce selon la fiche préparation.

Préchauffer le four en mixte à 160°C.

Mettre les carottes rondelles dans un bac à trous. (2,5 kg par bac, avec couvercle)

**CUISSON**

Remettre en température les carottes au four mixte à 150°C (10% vapeur) pendant 15 min.

Assaisonner.

Mélanger avec la sauce.

Goûter.

**DRESSAGE**

Dresser dans la vaisselle, parsemer de persil haché.

Date du : 04/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000209139 - Yaourt aromatisé vanille BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	15	5		5		5	
YAOURT AROMATISE VANILLE BOURBON SUCRE BIO 100G	15.000 PCE	5.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	5.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	5.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000236146 - Yaourt arome framboise BIO IND							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
YAOURT AROME FRAMBOISE SUCRE BIO 100G	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**Date du : 04/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT**

FX1015210000774 - FRUIT 100% BIO **							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g
POIRE BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g
POMME BICOLORE BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g
			147 g		147 g		147 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 04/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146903 - VINAIGRETTE AUX HERBES (ACCOMP)**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	341	123	Qté Nette pour 1 portion	203	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
CERFEUIL COUPE SACHET 250G IQF SUR	0.055 KG	0.017 KG	0.1 g	0.035 KG	0.2 g	0.003 KG	0.2 g
CIBOULETTE COUPE SACHET KG SUR	0.055 KG	0.017 KG	0.1 g	0.035 KG	0.2 g	0.003 KG	0.2 g
HUILE COLZA BIDON 5L	3.194 L	0.984 L	0.8 cl	2.030 L	1.0 cl	0.180 L	1.2 cl
PERSIL SACHET KG SUR	0.055 KG	0.017 KG	0.1 g	0.035 KG	0.2 g	0.003 KG	0.2 g
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.046 KG	0.012 KG	0.1 g	0.031 KG	0.2 g	0.003 KG	0.2 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.628 L	0.185 L	0.2 cl	0.406 L	0.2 cl	0.038 L	0.3 cl
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.006 KG	0.001 KG	0.0 g	0.004 KG	0.0 g	0.001 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.025 KG	0.007 KG	0.1 g	0.016 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g
			10 g		13 g		15 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Déconditionner les ingrédients

Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre, les différentes herbes et la moutarde

Mixer en y ajoutant l'huile au fur et à mesure

Vérifier l'assaisonnement

Conditionner la vinaigrette aux herbes

**Explication commerciale :**

C'est une vinaigrette qui se compose d'huile, vinaigre d'alcool coloré, moutarde de Dijon, sel fin, poivre, persil, ciboulette, cerfeuil.

Date du : 04/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 04/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR0000000103836 - Sc enrobage margarine	
	Total
Quantité prévue	4.636 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.045 KG
EAU DU ROBINET	3.583 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.672 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.005 KG
SEL FIN 1KG	0.022 KG

Utilisé dans	
OR0000000198910 - Carotte BIO persil	4.636 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité nécessaire de bouillon de légumes lié.

Disperser dans l'eau froide.

Ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer 5 min.

Ajouter la margarine liquide, tout en émulsionnant, avec un mixeur (ou girafe).

Débarrasser et maintenir en température .

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR000000253729 - Soupe carotte curry orange BIO**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
CAROTTE CUBE 10/10 BIO 10KG IQF SUR	6.095 KG	2.037 KG	34.0 g	3.039 KG	45.4 g	1.019 KG	67.9 g
CREME LIQUIDE ENTIERE BIO BRIQUE 1L UHT	1.045 L	0.349 L	0.6 cl	0.521 L	0.8 cl	0.175 L	1.2 cl
CURRY GOLD MOULU POT PLASTIQUE 440G	0.038 KG	0.013 KG	0.2 g	0.019 KG	0.3 g	0.006 KG	0.4 g
EAU DU ROBINET	12.188 L	4.074 L	6.8 cl	6.078 L	9.1 cl	2.037 L	13.6 cl
JUS ORANGE ABC BIO BRIQUE 1L	2.553 L	0.853 L	1.4 cl	1.273 L	1.9 cl	0.427 L	2.8 cl
PDT PUREE FLOCON BIO KG	0.470 KG	0.157 KG	2.6 g	0.235 KG	3.5 g	0.079 KG	5.2 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.061 KG	0.020 KG	0.3 g	0.030 KG	0.5 g	0.010 KG	0.7 g
			125 g		167 g		250 g

**CUISSON**

Faire bouillir l'eau.

Ajouter les dés de carotte.

Cuire pendant 15 min. environ à feu moyen à couvert.

Ajouter la crème, la poudre de curry et le jus d'orange.

Assaisonner.

Mixer.

Stopper la cuisson.

Ajouter les flocons de pomme de terre.

Mélanger.

Refroidir.

**ENVOI**

Mettre la soupe en barquette.

Filmer.

**DRESSAGE**

Dresser une portion dans un bol.

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR000000232711 - Merlu PMD sc citron**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
MERLU BLANC PORTION FILETS S/ARETE MSC 100G SUR	127.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 71.50 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 71.50 g		
MERLU BLANC PORTION FILETS S/ARETE MSC 120/125G SUR	15.000 PCE					15.000 PCE	1.0 PCE / 89.38 g

## BON DE PRODUCTION

**Période :** du **lundi 3 février 2025** au **vendredi 28 février 2025**

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

✂ Prepa sc citron poisson	5.090 LITRE	2.100 LITRE	3.5 cl	2.345 LITRE	3.5 cl	0.645 LITRE	4.3 cl
			107 g		107 g		132 g

**CUISSON**

Réaliser la sauce selon la fiche de préparation.

Cuire le poisson au four vapeur à 100° C pendant 20 min. environ jusqu'à une température à cœur de 63°C.

**ENVOI**

Déposer le poisson dans les barquettes.

Napper de sauce.

Filmer.

Refroidir en cellule.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

OR000000067660 - RIZ BIO							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	43	18	Qté Nette pour 1 portion	20	Qté Nette pour 1 portion	5	Qté Nette pour 1 portion
✂ Riz creole BIO	6.810 KG	2.160 KG	120.1 g	3.400 KG	170.2 g	1.250 KG	250.3 g
			120 g		170 g		250 g

**MISE EN OEUVRE :**
**CUISSON :**

Faire le riz selon la fiche de préparation

**ENVOI :**

Conditionner en barquette.

Refroidir en cellule

OR0000000203591 - Epinard branche creme BIO							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	100	42	Qté Nette pour 1 portion	47	Qté Nette pour 1 portion	11	Qté Nette pour 1 portion
CREME LIQUIDE ENTIERE BIO BRIQUE 1L UHT	2.147 L	0.840 L	2.0 cl	0.940 L	2.0 cl	0.367 L	3.3 cl
✂ Prepa sc bechamel	1.073 LITRE	0.420 LITRE	1.0 cl	0.470 LITRE	1.0 cl	0.183 LITRE	1.7 cl
EPINARD BRANCHE GALET BIO SCH 2.5KG SUR	14.861 KG	5.815 KG	90.0 g	6.508 KG	90.0 g	2.539 KG	150.0 g
SEL GROS SAC KG	0.032 KG	0.013 KG	0.3 g	0.014 KG	0.3 g	0.006 KG	0.5 g
			120 g		120 g		201 g

**MISE EN OEUVRE**

Faire la sauce selon la fiche préparation.

**CUISSON**

Mettre dans un bac perforé le produit surgelé.

Ajouter le gros sel, mélanger le tout.

Cuire au four vapeur 10 à 20 min environ selon le produit.

Vérifier régulièrement le niveau de cuisson en goûtant, le légume doit rester légèrement croquant.

Mélanger les légumes avec la sauce et la crème.

Goûter.

Refroidir.

**ENVOI**

Conditionner le mélange en barquette.

Filmer.

**REMISE EN TEMPEARTURE**

Remettre en température à 130°C pendant 30 minutes.

**DRESSAGE**

Dresser une portion dans une grande assiette.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**FX1015210000418 - TOMME BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
TOMME AUVERGNE LAIT ENTIER 28.5%MG BIO 2KG	3.810 KG	1.200 KG	20.0 g	2.010 KG	30.0 g	0.600 KG	40.0 g
			20 g		30 g		40 g

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000493 - Creme dessert chocolat BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
CREME DESSERT LAIT ENTIER CHOCOLAT BIO 100G	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

Date du : 05/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 05/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000096552 - Prepa sc bechamel	
	Total
Quantité prévue	1.073 LITRE
FARINE BLE T55 PAQUET 1KG	0.070 KG
LAIT 1/2 ECREME FRANCE BIB 10L UHT	1.110 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.070 KG
MUSCADE MOULU PCE	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.003 KG

Utilisé dans	
OR0000000203591 - Epinard branche creme BIO	1.073 - LITRE

**MISE EN OEUVRE**

Peser les différents ingrédients pour la confection de la béchamel

Confection du roux :

Dans une sauteuse faire fondre la margarine et y ajouter la farine bien remuer et laisser cuire le temps nécessaire pour confectionner un roux blanc,

Dans un steam avec la juste quantité de lait, et le bouillon de légumes poudre.

monter en ébullition y ajouter la muscade moulue, assaisonner de sel,

Lier au roux blanc pour obtenir une béchamel, la laisser cuire le temps nécessaire (10 à 15 minutes environ)

Vérifier l'assaisonnement, rectifier si besoin,

Débarasser le sauce béchamel légumes

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000215831 - Prepa sc citron poisson	
	Total
Quantité prévue	5.090 LITRE
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.127 L
CELERI PUREE GALET CUIT SACHET 2.5KG SUR BONDUELLE	0.255 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.255 L
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.382 KG
EAU DU ROBINET	4.164 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.255 KG
FUMET POISSON DESHYDRATE BOITE 770G /77L	0.051 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.041 KG

Utilisé dans	
OR000000232711 - Merlu PMD sc citron	5.090 - LITRE

Dans un steam avec la juste quantité d eau, préparer le fumet de poisson et faire bouillir  
 Ajouter les oignons, les galets de céleri purée, laisser cuire  
 Incorporer la crème et le jus de citron  
 Assaisonner de sel et poivre  
 Mixer la sauce  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance  
  
 Débarrasser la sauce citron

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000073749 - Riz creole BIO	
	Total
Quantité prévue	6.810 KG
EAU DU ROBINET	14.646 L
RIZ LONG ETUVE INDICA BIO SAC 5KG	2.130 KG
SEL GROS SAC KG	0.021 KG

Utilisé dans	
OR000000067660 - RIZ BIO	6.810 - KG

**Pour préparation chaude:**

**CUISSON**

Faire bouillir l'eau avec le gros sel.

Plonger le riz dans l'eau bouillante.

Cuire le riz à l'eau frémissante pendant 18-20 min. en remuant.

Égoutter.

**Pour préparation froide:**

**CUISSON :**

Faire bouillir l'eau avec le gros sel.

Plonger le riz dans l'eau bouillante.

Cuire le riz à l'eau frémissante pendant 20-22 min. en remuant.

Égoutter, rafraîchir à l'eau froide et égoutter encore.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 06/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR0000000198936 - Haricot vert BIO vinaigrette**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
HARICOT VERT BIO SACHET 2.5KG SUR	38.078 KG	10.568 KG	40.8 g	24.417 KG	57.1 g	3.093 KG	97.9 g
✂ Vinaigrette simple 40% colza	3.327 LITRE	2.049 LITRE	0.8 cl	0.678 LITRE	0.2 cl	0.600 LITRE	2.0 cl
PERSIL SACHET KG SUR	0.222 KG	0.062 KG	0.3 g	0.142 KG	0.4 g	0.018 KG	0.6 g
			49 g		59 g		119 g

**LA VEILLE**

Mettre les haricots verts en décongélation lente en chambre froide.

**LE JOUR MÊME**
**MISE EN ŒUVRE**

Faire la vinaigrette selon la fiche de préparation.

Ajouter le persil à la vinaigrette.

**CUISSON**

Cuire les haricots verts au four vapeur.

Refroidir en cellule

**DRESSAGE**

Dresser les haricots.

Ajouter la vinaigrette.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 06/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT COMPLET

OR000000257826 - Pdt lardon fromage tartiflette							
Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	477	172	Qté Nette pour 1 portion	284	Qté Nette pour 1 portion	21	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE A TARTIFLETTE LAIT PASTEURISE 27%MG 400/600G ENV	6.496 KG	1.858 KG	10.8 g	4.260 KG	15.0 g	0.378 KG	18.0 g
✂ Prepa sc fromage tartiflette	21.652 KG	6.192 KG	36.0 g	14.200 KG	50.0 g	1.260 KG	60.0 g
LARDON CRU FUME EN DES 1KG S/ATM	13.533 KG	3.870 KG	18.0 g	8.875 KG	25.0 g	0.788 KG	30.0 g
PDT CUBE CE2 FR CT SCH 2.5KG S/V	64.956 KG	18.576 KG	108.0 g	42.600 KG	150.0 g	3.780 KG	180.0 g
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	6.188 KG	1.770 KG	7.2 g	4.058 KG	10.0 g	0.360 KG	12.0 g
			180 g		250 g		300 g

**Mise en œuvre**

Déconditionner les pommes de terre.

Mettre en bac.

Réaliser la sauce tartiflette suivant fiche de préparation.

Mettre les lardons et les oignons en plaque perforée et les passer au four vapeur 15 minutes.

Mélanger les pommes de terre avec les lardons et oignons.

Conditionner le mélange pdt, oignon et lardons en barquette

Ajouter la sauce fromage sur le dessus.

Filmer

Refroidir

Envoyer le fromage tartiflette a part.

**Service sur office**

Ouvrir les barquettes

Couper le fromage en lanières

Mettre des lanières de fromage sur le dessus de la barquette.

Réchauffer au four sans couvercle

OR000000259943 - Pdt champignon fromage tartiflette							
Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	205	74	Qté Nette pour 1 portion	122	Qté Nette pour 1 portion	g	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE A TARTIFLETTE LAIT PASTEURISE 27%MG 400/600G ENV	2.791 KG	0.799 KG	10.8 g	1.830 KG	15.0 g	0.162 KG	18.0 g
✂ Prepa sc fromage tartiflette	9.304 KG	2.664 KG	36.0 g	6.100 KG	50.0 g	0.540 KG	60.0 g
CHAMPIGNON PARIS EMINCE SACHET 2.5KG SUR	9.304 KG	2.664 KG	18.0 g	6.100 KG	25.0 g	0.540 KG	30.0 g
PDT CUBE CE2 FR CT SCH 2.5KG S/V	27.912 KG	7.992 KG	108.0 g	18.300 KG	150.0 g	1.620 KG	180.0 g
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	2.659 KG	0.762 KG	7.2 g	1.743 KG	10.0 g	0.154 KG	12.0 g

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

180 g

250 g

300 g

**Mise en œuvre**

Déconditionner les pommes de terre.

Mettre en bac.

Réaliser la sauce tartiflette suivant fiche de préparation.

Mettre les champignons et les oignons en plaque perforée et les passer au four vapeur 15 minutes.

Mélanger les pommes de terre avec les champignons et oignons.

Conditionner le mélange pdt, oignon et champignons en barquette

Ajouter la sauce fromage sur le dessus.

Filmer

Refroidir

Envoyer le fromage tartiflette a part.

**Service sur office**

Ouvrir les barquettes

Couper le fromage en lanières

Mettre des lanières de fromage sur le dessus de la barquette.

Réchauffer au four sans couvercle

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 06/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**FX1015210000620 - Fromage blanc panaché BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
FROMAGE BLANC LAIT ENTIER FRUIT PANACHE FORME SUISSE SUCRE BIO 50G	712.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	60.000 PCE	2.0 PCE / 100.00 g
			50 g		50 g		100 g

Date du : 06/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000774 - FRUIT 100% BIO \*\***

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g
POIRE BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g
POMME BICOLORE BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g
			147 g		147 g		147 g

Date du : 06/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 06/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR0000000257825 - Prepa sc fromage tartiflette	
	Total
Quantité prévue	30.956 KG
FARINE BLE T55 PAQUET 1KG	0.743 KG
FROMAGE A TARTIFLETTE LAIT PASTEURISE 27%MG 400/600G ENV	15.478 KG
LAIT 1/2 ECREME FRANCE BIB 10L UHT	13.930 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.774 KG
MUSCADE MOULU PCE	0.012 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.009 KG
SEL FIN 1KG	0.009 KG

Utilisé dans	
OR0000000257826 - Pdt lardon fromage tartiflette	21.652 - KG
OR0000000259943 - Pdt champignon fromage tartiflette	9.304 - KG

**Mise en œuvre**

Faire le roux en faisant chauffer la matière grasse

Ajouter la farine

Cuire quelques minutes

Débarrasser

Faire bouillir le lait

Ajouter le sel, le poivre, la muscade

Lier au roux , laisser cuire 10 à 15 min

Couper le fromage à tartiflette en morceau

Ajouter le progressivement en mixant

Gouter et rectifier si besoin.

OR0000000101101 - Vinaigrette simple 40% colza	
	Total
Quantité prévue	3.327 LITRE
EAU DU ROBINET	1.364 L
HUILE COLZA BIDON 5L	1.331 L
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.280 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.003 KG
SEL FIN 1KG	0.017 KG
VINAIGRE VIN 6° BOUTEILLE LITRE	0.333 L

Utilisé dans	
OR0000000198936 - Haricot vert BIO vinaigrette	3.327 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE :**

Mélanger au fouet l'eau, l'huile, la moutarde et le vinaigre.

Ajouter le sel, le poivre.

Mixer fortement.

Goûter.

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

OR0000000202595 - Celeri remoulade BIO							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.447 L	0.123 L	0.1 cl	0.284 L	0.1 cl	0.040 L	0.1 cl
CELERI RAVE RAPE BIO 4EME GAMME SACHET 1KG	40.248 KG	11.070 KG	45.0 g	25.578 KG	63.0 g	3.600 KG	120.0 g
MAYONNAISE NATURE BIO SEAU KG	5.813 KG	1.599 KG	6.5 g	3.695 KG	9.1 g	0.520 KG	17.3 g
MOUTARDE DIJON BIO SEAU 5KG	0.447 KG	0.123 KG	0.5 g	0.284 KG	0.7 g	0.040 KG	1.3 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.019 KG	0.005 KG	0.0 g	0.012 KG	0.0 g	0.002 KG	0.1 g
SEL FIN 1KG	0.122 KG	0.034 KG	0.1 g	0.077 KG	0.2 g	0.011 KG	0.4 g
			53 g		74 g		140 g

**MISE EN OEUVRE**

Réaliser la sauce en mélangeant la mayonnaise et la moutarde.

Ajouter la sauce au céleri et ajouter l'assaisonnement citron.

Goûter et assaisonner.

**ENVOI**

Conditionner en barquette.

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

OR0000000237539 - Omelette nature BIO coule oeuf							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
HUILE TOURNESOL VIERGE DESODORISE BIO 5L	1.840 L	0.492 L	0.2 cl	1.218 L	0.3 cl	0.130 L	0.4 cl
LAIT 1/2 ECREME BIO FRANCE 1L UHT	5.520 L	1.476 L	0.6 cl	3.654 L	0.9 cl	0.390 L	1.3 cl
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO KG PASTEURISE FRAIS	49.680 KG	13.284 KG	51.6 g	32.886 KG	77.4 g	3.510 KG	111.9 g
SEL FIN 1KG	0.324 KG	0.086 KG	0.4 g	0.215 KG	0.5 g	0.023 KG	0.8 g
			60 g		90 g		130 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000148311 - Ratatouille (surg)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.084 KG	0.030 KG	0.1 g	0.049 KG	0.1 g	0.006 KG	0.1 g
HUILE OLIVE/TOURNESOL 20/80 BOUTEILLE 5L	1.053 L	0.369 L	0.2 cl	0.609 L	0.2 cl	0.075 L	0.3 cl
LEGUME RATATOUILLE SACHET 2.5KG SUR	79.537 KG	27.872 KG	85.0 g	46.000 KG	85.0 g	5.665 KG	141.6 g
SEL FIN 1KG	0.337 KG	0.118 KG	0.5 g	0.195 KG	0.5 g	0.024 KG	0.8 g
THYM ENTIER BOITE 165G	0.126 KG	0.044 KG	0.2 g	0.073 KG	0.2 g	0.009 KG	0.3 g
TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	1.846 KG	0.647 KG	2.6 g	1.068 KG	2.6 g	0.131 KG	4.4 g
			90 g		90 g		150 g

**MISE EN OEUVRE**

Déconditionner les légumes.

**CUISSON**

Faire blondir dans l'huile d'olives l'ail.

Ajouter les légumes ratatouille encore surgelés, le concentré de tomate. Mélanger l'ensemble.

Cuire à feu doux, 40 min environ.

Vérifier régulièrement le niveau de cuisson en goûtant.

Goûter et rectifier si nécessaire.

Mettre en barquette

Filmer

Refroidir.

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000038427 - Saint nectaire AOP**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
SAINT-NECTAIRE LAIT PASTEURISE 27%MG AOP MEULE 1.6/1.8KG	19.263 KG	5.178 KG	20.0 g	12.822 KG	30.0 g	1.263 KG	40.0 g
			20 g		30 g		40 g

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**OR0000000150148 - Crepe nature sucee frais PPE**

	Total	MATERNEL	PRIMAIRE	ADULTE (E)

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
CREPE FROMENT SUCRE D29CM 50G FRAIS A POUR D	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g
			50 g		50 g		50 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

**OR0000000148595 - Confiture assortiment IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
CONFITURE ASSORTIMENT 4 PARFUM COUPELLE PLASTIQUE 25G	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 25.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 25.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 25.00 g
			25 g		25 g		25 g

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.688 L	0.246 L	0.1 cl	0.406 L	0.1 cl	0.036 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	4.403 L	1.574 L	0.6 cl	2.598 L	0.6 cl	0.230 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.482 KG	0.172 KG	0.7 g	0.284 KG	0.7 g	0.025 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.007 KG	0.003 KG	0.0 g	0.004 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.042 KG	0.015 KG	0.1 g	0.024 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	1.240 L	0.443 L	0.2 cl	0.731 L	0.2 cl	0.066 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
 Déconditionner les ingrédients  
 Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde  
 Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Conditionner la vinaigrette moutarde

Date du : 07/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 10/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**OR000000038751 - Crepe emmental PPE HO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
CREPE EMMENTAL 50G SUR	712.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g	60.000 PCE	2.0 PCE / 100.00 g
			50 g		50 g		100 g

**LA VEILLE**

Mettre les crêpes en décongélation lente en chambre froide (si service sur place)

**ENVOI (cuisine centrale seulement)**

Conditionner les crêpes en barquette.

Filmer.

**REMISE EN TEMPERATURE**

Remettre les crêpes en température à 130°C pendant 30 minutes environ.

**DRESSAGE**

Dresser une crêpe dans une assiette.

**Date du :** 10/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000232066 - Saumon emince sc citron**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
SAUMON SAUVAGE ROSE PACIFIC FILET DECOUPE S/P S/A 20/40G SUR	50.310 KG	13.838 KG	45.0 g	31.973 KG	63.0 g	4.500 KG	120.0 g
✂ Prepa sc citron poisson	20.124 LITRE	5.535 LITRE	2.3 cl	12.789 LITRE	3.2 cl	1.800 LITRE	6.0 cl
			68 g		95 g		180 g

**MISE EN OEUVRE**

Faire la sauce selon la fiche de préparation.

Plaquer le saumon en bacs gastro GN1/1.

Préchauffer le four en sec à 130°C.

**CUISSON**

Cuire le poisson à four sec à 120°C à cœur 65°C à l'aide de la sonde.

Refroidir.

**ENVOI**

Conditionner le poisson en barquette.

Napper de sauce.

Filmer.

**REMISE EN TEMPÉRATURE**

Remettre en température à 130°C pendant 30 min environ.

**DRESSAGE**

Dresser sur une assiette adéquate.

Napper de sauce.

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 10/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000203506 - BROCOLI BIO PERSILLE**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
BROCOLI FLEURETTE BIO CUIT SACHET 2.5KG SUR	66.507 KG	23.306 KG	90.0 g	38.464 KG	90.0 g	4.737 KG	150.0 g
✂ Sc enrobage margarine	6.318 LITRE	2.214 LITRE	0.9 cl	3.654 LITRE	0.9 cl	0.450 LITRE	1.4 cl
PERSIL SACHET KG SUR	0.155 KG	0.054 KG	0.2 g	0.089 KG	0.2 g	0.011 KG	0.4 g
SEL GROS SAC KG	1.193 KG	0.418 KG	1.7 g	0.690 KG	1.7 g	0.085 KG	2.8 g
			101 g		101 g		168 g

**MISE EN OEUVRE**

Mettre en oeuvre la sauce selon la fiche préparation.

Maintenir en température.

Mélanger les légumes avec la sauce, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**ENVOI**

Débarrasser, conditionner, parsemer de persil, filmer, refroidir si besoin et stocker

Date du : 10/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000202023 - Fromage blanc BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
FROMAGE BLANC NATURE 3.6%MG BIO 100G	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**OR0000000223290 - Sucre dosette accomp**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
SUCRE POUDRE SACHET 3G X3330	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g
			3 g		3 g		3 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 10/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000282 - FRUIT 100% BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	211.100 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	142.100 PCE	0.4 PCE / 43.40 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	211.100 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	142.100 PCE	0.4 PCE / 35.04 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	190.800 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	121.800 PCE	0.3 PCE / 40.80 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			90 g		119 g		90 g

Date du : 10/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 10/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000215831 - Prepa sc citron poisson	
	Total
Quantité prévue	20.124 LITRE
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.503 L
CELERI PUREE GALET CUIT SACHET 2.5KG SUR BONDUELLE	1.006 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	1.006 L
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	1.509 KG
EAU DU ROBINET	16.462 L
FARINE RIZ SAC 5KG	1.006 KG
FUMET POISSON DESHYDRATE BOITE 770G /77L	0.201 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.002 KG
SEL FIN 1KG	0.161 KG

Utilisé dans	
OR000000232066 - Saumon emince sc citron	20.124 - LITRE

Dans un steam avec la juste quantité d eau, préparer le fumet de poisson et faire bouillir  
 Ajouter les oignons, les galets de céleri purée, laisser cuire  
 Incorporer la crème et le jus de citron  
 Assaisonner de sel et poivre  
 Mixer la sauce  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance  
  
 Débarrasser la sauce citron

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR0000000103836 - Sc enrobage margarine	
	Total
Quantité prévue	6.318 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.061 KG
EAU DU ROBINET	4.881 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.915 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.006 KG
SEL FIN 1KG	0.031 KG

Utilisé dans	
OR0000000203506 - BROCOLI BIO PERSILLE	6.318 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité nécessaire de bouillon de légumes lié.

Disperser dans l'eau froide.

Ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer 5 min.

Ajouter la margarine liquide, tout en émulsionnant, avec un mixeur (ou girafe).

Débarrasser et maintenir en température .

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR000000067642 - SALADE VERTE BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
SALADE COMPOSE BIO 4EG SCH 500G	20.130 KG	6.150 KG	25.0 g	12.180 KG	30.0 g	1.800 KG	60.0 g
			25 g		30 g		60 g

**ENVOI :**  
Conditionner.

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT COMPLET

**FX1015210000800 - Couscous vegetal 5 legumes raisin sec 1**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
LEGUME COUSCOUS BIO 10KG SUR	44.206 KG	12.647 KG	41.1 g	28.988 KG	57.1 g	2.570 KG	68.5 g
✂ Prepa 5 legume couscous raisin	123.824 KG	35.424 KG	144.0 g	81.200 KG	200.0 g	7.200 KG	240.0 g
✂ Semoule cuite	92.868 KG	26.568 KG	110.5 g	60.900 KG	153.5 g	5.400 KG	184.1 g
			296 g		411 g		493 g

**PREPARATION**

Faire la cuisson de la semoule selon la fiche de préparation

Faire les légumes au jus de couscous selon la fiche de préparation

**ENVOI**

Envoyer séparément les 2 préparations

**DRESSAGE**

Dresser la semoule

Ajouter les légumes et la sauce sur le dessus

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000199822 - EDAM BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
EDAM BAVIERE LAIT PASTEURISE 22%MG BIO BLOC 2.5KG S/ATM	18.300 KG	4.920 KG	20.0 g	12.180 KG	30.0 g	1.200 KG	40.0 g
			20 g		30 g		40 g

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du **lundi 3 février 2025** au **vendredi 28 février 2025**

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**OR0000000146211 - Dessert lacte gelifié chocolat IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
DESSERT LACTE GELIFIE CHOCOLAT 90G NOVLY	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 90.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 90.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 90.00 g
			90 g		90 g		90 g

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	341	123	Qté Nette pour 1 portion	203	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.344 L	0.123 L	0.1 cl	0.203 L	0.1 cl	0.018 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	2.202 L	0.787 L	0.6 cl	1.299 L	0.6 cl	0.115 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.241 KG	0.086 KG	0.7 g	0.142 KG	0.7 g	0.013 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.003 KG	0.001 KG	0.0 g	0.002 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.021 KG	0.007 KG	0.1 g	0.012 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.620 L	0.221 L	0.2 cl	0.365 L	0.2 cl	0.033 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
 Déconditionner les ingrédients  
 Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde  
 Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Conditionner la vinaigrette moutarde

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

Date du : 11/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : Préparation

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000253286 - Prepa 5 legume couscous raisin	
	Total
Quantité prévue	123.824 KG
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.531 KG
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.266 KG
EAU DU ROBINET	53.059 L
HUILE OLIVE/TOURNESOL 20/80 BOUTEILLE 5L	4.421 L
POIS CHICHE BOITE 5/1	29.470 KG
HERBE PROVENCE BOITE 185G	0.087 KG
RAS EL HANOUT MOULU POT PLASTIQUE 215G	0.353 KG
TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	9.906 KG
RAISIN SEC BLOND SACHET KG	2.210 KG
LEGUME COUSCOUS SACHET 2.5KG SUR	44.205 KG

Utilisé dans	
FX1015210000800 - Couscous vegetal 5 legumes raisin sec 1	123.824 - KG

**MISE EN OEUVRE**

Egoutter les pois chiches

**CUISSON**

Suer les légumes coucous avec l'huile pendant 12min

Ajouter le concentré de tomate, l'ail , les pois chiches, les herbes et les épices.

Mélanger l'ensemble

Réaliser le bouillon de légumes avec la poudre et l'eau nécessaire.

Mouiller avec l'eau

Ajouter le bouillon et les raisins

Porter a ébullition et laisser mijoter pendant 20 min

Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR0000000144159 - Semoule cuite	
	Total
Quantité prévue	92.868 KG
EAU DU ROBINET	47.502 L
HUILE TOURNESOL BIDON 5L	1.900 L
SEL FIN 1KG	0.285 KG
SEMOULE COUSCOUS MOYEN BIO SAC 5KG	47.502 KG

Utilisé dans	
FX1015210000800 - Couscous vegetal 5 legumes raisin sec 1	92.868 - KG

**MISE EN ŒUVRE**

Mettre la semoule dans un bac.

**CUISSON**

Porter l'eau à ébullition.

Ajouter le sel.

Verser l'eau et l'huile sur la semoule.

Mélanger au fouet.

Laisser gonfler à couvert pendant 15 min environ.

Égrener au fouet.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 12/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**FX1015210000405 - CAROTTE RAPE BIO RAPEE**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
CAROTTE BIO KG FRAIS	11.805 KG	3.750 KG	50.0 g	6.030 KG	72.0 g	2.025 KG	108.0 g
			50 g		72 g		108 g

**MISE EN OEUVRE**

Mélanger les carottes avec la vinaigrette à l'orange.  
Conditionner les carottes à l'orange dans des barquettes filmées.  
Goûter.

**Date du :** 12/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000228804 - Poulet aiguillette frais VF sc champignon creme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
POULET AIGUILLETTE VF 20/40G S/V	10.502 KG	3.265 KG	40.0 g	5.196 KG	57.0 g	2.041 KG	100.0 g
✂ Prepa sc champignon creme	3.859 LITRE	1.200 LITRE	2.0 cl	1.910 LITRE	2.9 cl	0.750 LITRE	5.0 cl
			60 g		86 g		150 g

**MISE EN OEUVRE**

Réaliser la sauce selon la fiche préparation.

**CUISSON**

Cuire les aiguillettes à four sec 200°C pendant 10 minutes puis à four mixte 160°C pendant 20 minutes.  
Conditionner les aiguillettes de poulet avec la sauce.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR000000067657 - Penne rigate BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	114	48	Qté Nette pour 1 portion	54	Qté Nette pour 1 portion	12	Qté Nette pour 1 portion
✂ Pate penne BIO cuite chaude margarine	17.940 KG	5.760 KG	122.8 g	9.180 KG	173.9 g	3.000 KG	255.8 g
			123 g		174 g		256 g

**MISE EN ŒUVRE**

Faire les pennes selon la fiche de préparation.

**DRESSAGE**

Dresser les pâtes.

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000201907 - Coulommiers BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
COULOMMIERS LAIT PASTEURISE 20%MG BIO 350G	11.208 PCE	3.750 PCE	0.1 PCE / 21.88 g	5.583 PCE	0.1 PCE / 29.17 g	1.875 PCE	0.1 PCE / 43.75 g
			22 g		29 g		44 g

Couper le fromage en:

16 portions pour les convives maternels

12 portions pour les convives primaires et collègues

8 portions pour les convives personnes âgées, lycée et adulte

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**OR0000000208231 - Pureen pomme banane BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PUREE POMME/BANANE BIO COUPELLE 95/100G	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000162887 - Vinaigrette cremeuse ciboulette 40% colza**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.098 L	0.036 L	0.1 cl	0.048 L	0.1 cl	0.014 L	0.1 cl
CIBOULETTE COUPE SACHET KG SUR	0.114 KG	0.042 KG	0.7 g	0.056 KG	0.8 g	0.016 KG	1.1 g
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.375 L	0.138 L	0.2 cl	0.185 L	0.3 cl	0.052 L	0.3 cl
EAU DU ROBINET	0.238 L	0.088 L	0.1 cl	0.117 L	0.2 cl	0.033 L	0.2 cl
ECHALOTE CUBE SACHET 500G SUR	0.014 KG	0.005 KG	0.1 g	0.007 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g
HUILE COLZA BIDON 5L	0.652 L	0.240 L	0.4 cl	0.322 L	0.5 cl	0.090 L	0.6 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.109 KG	0.040 KG	0.7 g	0.054 KG	0.8 g	0.015 KG	1.0 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.008 KG	0.003 KG	0.1 g	0.004 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
			10 g		12 g		15 g

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité d'eau.

Ajouter l'assaisonnement.

Mélanger au fouet.

Ajouter la crème, la moutarde, le jus de citron, l'huile, les échalotes.

Mixer fortement.

Ajouter la ciboulette.

Goûter.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

Date du : 12/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : Préparation

**OR0000000238097 - Pate penne BIO cuite chaude margarine**

	Total
Quantité prévue	17.940 KG
EAU DU ROBINET	42.136 L
PATE PENNE BIO SAC 3KG	6.555 KG
SEL GROS SAC KG	0.202 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.367 KG

Utilisé dans

OR0000000067657 - Penne rigate BIO	17.940 - KG
------------------------------------	-------------

**CUISSON**

Mélanger l'eau et le gros sel.

Porter à ébullition.

Verser les pâtes dans le liquide bouillant.

Mélanger avec une spatule.

Cuire les penne pendant 7 min en remuant fréquemment et délicatement.

Égoutter, rafraichir à l'eau froide et égoutter encore.

Ajouter la margarine et mélanger.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000215850 - Prepa sc champignon creme	
	Total
Quantité prévue	3.860 LITRE
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.005 KG
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.008 L
CAROTTE RONDELLE CE2 CUIT SACHET 5KG SUR	0.097 KG
CHAMPIGNON PARIS EMINCE SACHET 2.5KG SUR	0.290 KG
CLOU GIROFLE BOITE 165G	0.000 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.097 L
EAU DU ROBINET	2.953 L
ECHALOTE CUBE SACHET 500G SUR	0.003 KG
FARINE RIZ SAC 5KG	0.193 KG
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.000 KG
MELANGE CHAMPIGNON KG SUR	0.290 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.193 KG
POIREAU RONDELLE SACHET 2.5KG SUR	0.097 KG
SEL FIN 1KG	0.008 KG
SEL GROS SAC KG	0.023 KG
THYM ENTIER BOITE 165G	0.000 KG

Utilisé dans	
OR0000000228804 - Poulet aiguillette frais VF sc champignon creme	3.860 - LITRE

Réaliser le bouillon de légumes et le mixer au terme de la cuisson  
 Eau, Carottes rondelles, Oignons, Poireau Rondelle, Ail, Girofle clou, Thym entier, Laurier moulu, gros sel  
 Intégrer les champignons, les échalotes, l'ail et le pulco citron.  
 Laisser cuire et mixer l'ensemble  
 Lier à la farine de riz  
 Incorporer la crème et rectifier l'assaisonnement.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR0000000253790 - Soupe legume tomate BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
EAU DU ROBINET	85.902 L	24.908 L	10.1 cl	54.920 L	13.5 cl	6.075 L	20.3 cl
LEGUME POTAGE 9 VAR BIO SACHET 2.5KG SUR	8.484 KG	2.460 KG	10.0 g	5.424 KG	13.4 g	0.600 KG	20.0 g
PDT PUREE FLOCON BIO KG	4.242 KG	1.230 KG	5.0 g	2.712 KG	6.7 g	0.300 KG	10.0 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.210 KG	0.062 KG	0.3 g	0.134 KG	0.3 g	0.015 KG	0.5 g
SEL FIN 1KG	0.425 KG	0.123 KG	0.5 g	0.272 KG	0.7 g	0.030 KG	1.0 g
TOMATE CONCENTRE 28% BRUX BIO BOITE 5/1	6.363 KG	1.845 KG	7.5 g	4.068 KG	10.0 g	0.450 KG	15.0 g
SUCRE PONDRE SACHET 1KG	0.425 KG	0.123 KG	0.5 g	0.272 KG	0.7 g	0.030 KG	1.0 g
			125 g		167 g		250 g

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000226329 - Boeuf saute frais CHAR au jus viande**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
BOEUF SAUTE COLLIER BC RAV CHAROLAIS VF 30/50G KG	68.724 KG	19.045 KG	48.0 g	43.872 KG	67.0 g	5.807 KG	120.0 g
✂ Prepa jus viande	21.305 LITRE	5.904 LITRE	2.4 cl	13.601 LITRE	3.4 cl	1.800 LITRE	6.0 cl
			72 g		101 g		180 g

MISE EN OEUVRE Faire la sauce selon la fiche préparation.

Goûter.

**CUISSON**

Mettre la viande en cuisson dans la sauce non liée.

Cuire à petite ébullition environ 2h30 en fonction de la qualité de la viande.

Vérifier la cuisson de la viande.

Au terme de la cuisson décanter la viande, le réserver dans des grands bacs gastros.

Terminer la sauce et lier la sauce.

Cuire quelques minutes.

Gouter, rectifier si nécessaire et débarrasser.

**ENVOI**

Conditionner la viande et napper de sauce. Filmer

Refroidir en cellule

Pour ceux qui ne peuvent pas tout cuire en sauteuse ou steam, la viande est cuite au four en mode vapeur

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

OR000000203677 - PDT PUREE BIO							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
CREME LIQUIDE ENTIERE BIO BRIQUE 1L UHT	5.200 L	1.528 L	0.6 cl	3.362 L	0.8 cl	0.311 L	1.0 cl
EAU DU ROBINET	96.286 L	28.450 L	11.6 cl	62.086 L	15.3 cl	5.750 L	19.2 cl
PDT PUREE FLOCON BIO KG	17.300 KG	5.082 KG	20.7 g	11.185 KG	27.6 g	1.032 KG	34.4 g
SEL FIN 1KG	0.786 KG	0.231 KG	0.9 g	0.508 KG	1.3 g	0.047 KG	1.6 g
			143 g		190 g		238 g

MISE EBN OEUVRE :

Mettre en oeuvre selon les indications de l'industriel.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

ENVOI :

Dresser.

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

OR000000171958 - Fromage frais Cantadou ail fine herbe IND							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE FRAIS AIL/F.HERBE 22.5%MG TRES RICHE CALCIUM BQ 16.7G CANTADOU	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 17.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 17.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 17.00 g
			17 g		17 g		17 g

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

FX1015210000747 - FRUIT 100% BIO (7)							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POIRE CONFERENCE CAL 60/65 CAT.I BIO IDF PLT 13KG FRAIS CD78	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 25.00 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	170.500 PCE	61.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	101.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	7.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			115 g		115 g		115 g

Date du : 13/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 13/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000215980 - Prepa jus viande	
	Total
Quantité prévue	21.305 LITRE
EAU DU ROBINET	16.235 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.499 KG
JUS VEAU LIE DESHYDRATE BOITE 750G /15 A 30L	1.197 KG
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.001 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.100 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	2.493 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.002 KG
SEL FIN 1KG	0.160 KG
THYM ENTIER BOITE 165G	0.005 KG

Utilisé dans	
OR000000226329 - Boeuf saute frais CHAR au jus viande	21.305 - LITRE

Dans un steam avec la juste quantité d eau préparer le jus de veau ,faire bouillir  
 Ajouter les oignons, le thym, le laurier  
 Laisser cuire  
 Vérifier l assaisonnement  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l assaisonnement et la consistance  
 Débarrasser

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 14/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**FX1015210000787 - ENDIVE BIO pomme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
ENDIVE BIO IDF COLIS 5KG FRAIS CD78	29.091 KG	7.629 KG	27.9 g	18.879 KG	41.9 g	2.584 KG	77.5 g
POMME CUBE CUIT SACHET ALU 3KG S/V	31.023 KG	7.643 KG	31.1 g	20.950 KG	51.6 g	2.430 KG	81.0 g
			59 g		93 g		159 g

MISE EN OEUVRE  
Préparer les endives.  
ENVOI  
Conditionner.

**Date du :** 14/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR000000234750 - Boulette sarrasin lentille legume sc tomate**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
BOULETTE SARRASIN/LENTILLE/LEGUME 20G CUIT SACHET 2.5KG SUR	2542.000 PCE	738.000 PCE	3.0 PCE / 60.00 g	1624.000 PCE	4.0 PCE / 80.00 g	180.000 PCE	6.0 PCE / 120.00 g
✂ Prepa sc tomate	25.120 LITRE	7.380 LITRE	3.0 cl	16.240 LITRE	4.0 cl	1.500 LITRE	5.0 cl
			90 g		120 g		170 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 14/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR000000038458 - PETIT POIS**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	1.755 KG	0.615 KG	1.8 g	1.015 KG	1.8 g	0.125 KG	2.9 g
✂ Sc enrobage margarine	6.318 LITRE	2.214 LITRE	0.9 cl	3.654 LITRE	0.9 cl	0.450 LITRE	1.4 cl
PETIT POIS TRES FIN CE2 CUIT SACHET 2.5KG SUR	66.507 KG	23.306 KG	90.0 g	38.464 KG	90.0 g	4.737 KG	150.0 g
			100 g		100 g		167 g

**MISE EN OEUVRE**

Mettre en oeuvre la sauce selon la fiche préparation.

Maintenir en température.

**CUISSON**

Mélanger les légumes avec la sauce, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**ENVOI**

Dresser

Date du : 14/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000202905 - Yaourt nature sucre BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	682	246		406		30	
YAOURT NATURE SUCRE EQUITABLE BIO 100G	682.000 PCE	246.000 PCE	1.0 PCE / 1000.00 g	406.000 PCE	1.0 PCE / 1000.00 g	30.000 PCE	1.0 PCE / 1000.00 g
			1000 g		1000 g		1000 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 14/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** DESSERT

OR000000233509 - Cake noix coco							
Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
BOMBE A GRAISSER 50CL	0.293 L	0.103 L	0.0 cl	0.171 L	0.0 cl	0.019 L	0.1 cl
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU 5L	3.785 L	1.336 L	0.5 cl	2.205 L	0.5 cl	0.245 L	0.8 cl
FARINE BLE T55 PAQUET 1KG	8.754 KG	3.090 KG	12.6 g	5.099 KG	12.6 g	0.565 KG	18.8 g
HUILE COLZA BIDON 5L	4.252 L	1.501 L	0.6 cl	2.477 L	0.6 cl	0.275 L	0.9 cl
LAIT 1/2 ECREME FRANCE BIB 10L UHT	7.332 L	2.588 L	1.1 cl	4.271 L	1.1 cl	0.473 L	1.6 cl
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG	0.195 KG	0.069 KG	0.3 g	0.114 KG	0.3 g	0.013 KG	0.4 g
MOULE CAKE ALU 1000CC ENV	58.081 PCE	20.499 PCE	0.1 PCE / 0.83 g	33.832 PCE	0.1 PCE / 0.83 g	3.750 PCE	0.1 PCE / 1.25 g
NOIX COCO RAPE SAC 1KG	3.785 KG	1.336 KG	5.4 g	2.205 KG	5.4 g	0.245 KG	8.2 g
OEUF LIQUIDE ENTIER PLEIN AIR CE2 BOUTEILLE 5KG FRAIS	3.785 KG	1.336 KG	5.4 g	2.205 KG	5.4 g	0.245 KG	8.2 g
SUCRE POUDDRE SACHET 1KG	8.511 KG	3.004 KG	12.2 g	4.957 KG	12.2 g	0.550 KG	18.3 g
			59 g		59 g		89 g

**Progression**

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Les réserver dans des bacs (mélanger la levure et la farine) de façon à obtenir une bonne répartition de la levure et réserver ce mélange

Mettre les œufs, le sucre le lait et l'huile dans la cuve , travailler un peu avec le mélangeur

puis ajouter la coco râpée mélanger ,

Ajouter la farine, la levure au fur et à mesure émulsionner avec le mélangeur,

Finir en ajoutant la crème épaisse ,mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène,

Verser l'appareil dans les moules à cake (650g par moule)

Mettre en cuisson four chaud à 150° pendant 45 minutes à 55 minutes suivant les fours,

**Commentaires**

perte environ suivant les cakes de 15 % après cuisson

**DRESSAGE**

Couper les cakes en :

12 portions pour les convives maternel et primaire

8 portions pour les convives personne agée, collège, lycée et adulte

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 14/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.688 L	0.246 L	0.1 cl	0.406 L	0.1 cl	0.036 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	4.403 L	1.574 L	0.6 cl	2.598 L	0.6 cl	0.230 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.482 KG	0.172 KG	0.7 g	0.284 KG	0.7 g	0.025 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.007 KG	0.003 KG	0.0 g	0.004 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.042 KG	0.015 KG	0.1 g	0.024 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	1.240 L	0.443 L	0.2 cl	0.731 L	0.2 cl	0.066 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Déconditionner les ingrédients

Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde

Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure

Vérifier l'assaisonnement

Conditionner la vinaigrette moutarde

Date du : 14/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	682	246	Qté Nette pour 1 portion	406	Qté Nette pour 1 portion	30	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	33.535 KG	10.627 KG	43.2 g	20.097 KG	49.5 g	2.811 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 14/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000083248 - Prepa sc tomate	
	Total
Quantité prévue	25.120 LITRE
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.043 KG
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.255 KG
CAROTTE RONDELLE CE2 CUIT SACHET 5KG SUR	1.272 KG
EAU DU ROBINET	16.540 L
FARINE RIZ SAC 5KG	1.018 KG
HERBE PROVENCE BOITE 185G	0.013 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	1.985 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.002 KG
PULPE TOMATE JUS BOITE 5/1	0.992 KG
SEL FIN 1KG	0.153 KG
SUCRE POUVRE SACHET 1KG	0.204 KG
TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	3.970 KG

Utilisé dans	
OR0000000234750 - Boulette sarrasin lentille legume sc tomate	25.120 - LITRE

Dans un steam avec la juste quantité d'eau  
 Préparer le bouillon de légumes, faire bouillir  
 Y ajouter les oignons, les carottes, le concentré de tomate, la tomates pelé, le sucre, les herbes de Provence et l'ail, assaisonner de sel et poivre  
 Laisser cuire  
 En fin de préparation mixer  
 Préparer la liaison  
 Délayer la farine de riz avec un peu d'eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance, rectifier si besoin  
 Débarrasser la sauce

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR0000000103836 - Sc enrobage margarine	
	Total
Quantité prévue	6.318 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.061 KG
EAU DU ROBINET	4.881 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.915 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.006 KG
SEL FIN 1KG	0.031 KG

Utilisé dans	
OR0000000038458 - PETIT POIS	6.318 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité nécessaire de bouillon de légumes lié.

Disperser dans l'eau froide.

Ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer 5 min.

Ajouter la margarine liquide, tout en émulsionnant, avec un mixeur (ou girafe).

Débarrasser et maintenir en température .

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR000000038489 - Feuilleté fromage fondu**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
FEUILLETE FROMAGE FONDU CRU 65G SUR	22.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 65.00 g	8.000 PCE	2.0 PCE / 130.00 g
			65 g		130 g

**MISE EN OEUVRE**

 Mettre les friands sur plaques.  
 Préchauffer le four sec à 210°C.

**CUISSON**

 Cuire à four sec à 200°C pendant 15 min. environ.  
 Dresser dans une assiette.

**ENVOI**

 Refroidir (pour cuisine centrale).  
 Conditionner en barquette.  
 Filmer.

**REMISE EN TEMPERATURE**

Remettre en température à 130°C pendant 30 minutes.

**DRESSAGE**

Dresser un friand dans une grande assiette.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR000000232711 - Merlu PMD sc citron**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	4	3	Qté Nette pour 1 portion	1	Qté Nette pour 1 portion
MERLU BLANC PORTION FILETS S/ARETE MSC 100G SUR	3.000 PCE	3.000 PCE	1.0 PCE / 71.50 g		
MERLU BLANC PORTION FILETS S/ARETE MSC 120/125G SUR	1.000 PCE			1.000 PCE	1.0 PCE / 89.38 g
✂ Prepa sc citron poisson	0.148 LITRE	0.105 LITRE	3.5 cl	0.043 LITRE	4.3 cl
			107 g		132 g

**CUISSON**

Réaliser la sauce selon la fiche de préparation.

Cuire le poisson au four vapeur à 100° C pendant 20 min. environ jusqu'à une température à cœur de 63°C.

**ENVOI**

Déposer le poisson dans les barquettes.

Napper de sauce.

Filmer.

Refroidir en cellule.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**FX1015210000356 - RIZ BIO**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	4	3	Qté Nette pour 1 portion	1	Qté Nette pour 1 portion
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.000 L	0.000 L	0.0 cl	0.000 L	0.0 cl
BOUILLON VOLAILLE DESHYDRATE BOITE 1KG /66L	0.003 KG	0.002 KG	0.6 g	0.001 KG	1.3 g
HUILE TOURNESOL BIDON 5L	0.020 L	0.012 L	0.4 cl	0.008 L	0.8 cl
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG			0.000 KG	0.0 g
RIZ LONG ETUVE INDICA BIO SAC 5KG	0.203 KG	0.120 KG	40.0 g	0.083 KG	83.3 g
SEL GROS SAC KG	0.007 KG	0.004 KG	1.4 g	0.003 KG	3.0 g
			46 g		96 g

**MISE EN OEUVRE :**
**CUISSON :**

Mettre en oeuvre la base avec l'eau, le sel et le bouillon de volaille.

Faire bouillir ajouter le rizdor (1/8 c à café pour 1KG de riz), verser le riz en une seule fois, mélanger à l'aide d'un fouet, maintenir en bouillement régulier et cuire de 6 à 8 min.

En fin de cuisson, vérifier le cuisson du riz : un petit point blanc doit subsister au centre du grain.

Rafraîchir rapidement sous l'eau froide courante, égoutter puis débarrasser en bac.

Ajouter l'huile, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter le jus de citron afin de raffermir le riz et d'en réhausser le goût.

Débarrasser, refroidir si besoin et stocker.

**ENVOI :**

Conditionner en barquette.

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000149376 - Pont l'evêque AOP**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
PONT L'EVEQUE LAIT PASTEURISE 21.5%MG AOP 300G	0.500 KG	0.350 KG	25.0 g	0.150 KG	37.5 g
			25 g		38 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000282 - FRUIT 100% BIO**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			90 g		90 g

Date du : 17/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	0.980 KG	0.605 KG	43.2 g	0.375 KG	93.7 g
			43 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 17/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000215831 - Prepa sc citron poisson	
	Total
Quantité prévue	0.148 LITRE
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.004 L
CELERI PUREE GALET CUIT SACHET 2.5KG SUR BONDUELLE	0.007 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.007 L
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.011 KG
EAU DU ROBINET	0.121 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.007 KG
FUMET POISSON DESHYDRATE BOITE 770G /77L	0.002 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.001 KG

Utilisé dans	
OR000000232711 - Merlu PMD sc citron	0.148 - LITRE

Dans un steam avec la juste quantité d eau, préparer le fumet de poisson et faire bouillir  
 Ajouter les oignons, les galets de céleri purée, laisser cuire  
 Incorporer la crème et le jus de citron  
 Assaisonner de sel et poivre  
 Mixer la sauce  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance  
 Débarrasser la sauce citron

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 18/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**FX1015210000784 - Pdt BIO ciboulette vinaigrette**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
CIBOULETTE COUPE SACHET KG SUR	0.002 KG	0.001 KG	0.1 g	0.001 KG	0.2 g
✂ VINAIGRETTE MOUTARDE POUR FECULENT	0.200 LITRE	0.140 LITRE	1.0 cl	0.060 LITRE	1.5 cl
PDT CUBE BIO CUIT SACHET 2KG S/V ROCAL CD78	1.398 KG	0.798 KG	57.0 g	0.600 KG	150.0 g
			67 g		165 g

Déconditionner, peser et décontaminer les ingrédients  
 Faire la vinaigrette selon la fiche de préparation  
 Mélanger les ingrédients  
 Gouter, rectifier si nécessaire et conditionner

**Date du :** 18/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000228829 - Dinde escalope surg VF au jus viande**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
DINDE ESCALOPE SAUMURE 10% 90/110G SUR	14.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 73.50 g		
DINDE ESCALOPE SAUMURE 10% 110/130G SUR	4.000 PCE			4.000 PCE	1.0 PCE / 88.20 g
✂ Prepa jus viande	0.530 LITRE	0.350 LITRE	2.5 cl	0.180 LITRE	4.5 cl
			99 g		133 g

**MISE EN ŒUVRE**

Préchauffer le four vapeur à 100°C.  
 Faire la sauce selon la fiche préparation.

**CUISSON**

Cuire à four vapeur à 100°C pendant environ 15 minutes.

**ENVOI**

Conditionner les escalopes.  
 Napper de sauce.  
 Filmer et refroidir en cellule.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000198958 - Haricot vert BIO**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.002 KG	0.001 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
✂ Sc enrobage margarine	0.192 LITRE	0.112 LITRE	0.8 cl	0.080 LITRE	1.9 cl
HARICOT VERT BIO SACHET 2.5KG SUR	2.021 KG	1.179 KG	80.0 g	0.842 KG	200.0 g
SEL FIN 1KG	0.006 KG	0.003 KG	0.2 g	0.002 KG	0.6 g
			88 g		220 g

**MISE EN ŒUVRE**

Faire la sauce d'enrobage selon la fiche de préparation.

Mettre les haricots en bac avec la sauce et l'ail (2,5 kg par bac, sans couvercle).

Préchauffer le four en sec 150°C.

**CUISSON**

Réchauffer au four en sec à 130°C pendant 20 à 25 min.

Assaisonner.

Goûter.

**DRESSAGE**

Dresser dans la vaisselle.

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000248366 - Fromage fondu Croc lait BIO IND**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE FONDU BLANC 30%MG BIO PORTION 16.6G CROC LAIT	18.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g	4.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g
			16 g		16 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000282 - FRUIT 100% BIO**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			90 g		90 g

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
EAU DU ROBINET	0.019 L	0.014 L	0.1 cl	0.005 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	0.120 L	0.090 L	0.6 cl	0.031 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.013 KG	0.010 KG	0.7 g	0.003 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG	0.000 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.1 g	0.000 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.034 L	0.025 L	0.2 cl	0.009 L	0.2 cl
			10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
 Déconditionner les ingrédients  
 Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde  
 Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Conditionner la vinaigrette moutarde

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	0.980 KG	0.605 KG	43.2 g	0.375 KG	93.7 g
			43 g		94 g

Date du : 18/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : Préparation

**OR000000215980 - Prepa jus viande**

	Total
Quantité prévue	0.530 LITRE
EAU DU ROBINET	0.404 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.012 KG
JUS VEAU LIE DESHYDRATE BOITE 750G /15 A 30L	0.030 KG
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.000 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.003 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.062 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.004 KG
THYM ENTIER BOITE 165G	0.000 KG

Utilisé dans

OR000000228829 - Dinde escalope surg VF au jus viande	0.530 - LITRE
---	---------------

Dans un steam avec la juste quantité d'eau préparer le jus de veau ,faire bouillir  
 Ajouter les oignons, le thym, le laurier  
 Laisser cuire  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d'eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance  
 Débarrasser

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR0000000103836 - Sc enrobage margarine	
	Total
Quantité prévue	0.192 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.002 KG
EAU DU ROBINET	0.148 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.028 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.001 KG

Utilisé dans	
OR0000000198958 - Haricot vert BIO	0.192 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité nécessaire de bouillon de légumes lié.

Disperser dans l'eau froide.

Ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer 5 min.

Ajouter la margarine liquide, tout en émulsionnant, avec un mixeur (ou girafe).

Débarrasser et maintenir en température .

OR0000000151661 - VINAIGRETTE MOUTARDE POUR FECULENT	
	Total
Quantité prévue	0.200 LITRE
EAU DU ROBINET	0.016 L
HUILE COLZA BIDON 5L	0.133 L
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.017 KG
SEL FIN 1KG	0.002 KG
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.032 L

Utilisé dans	
FX1015210000784 - Pdt BIO ciboulette vinaigrette	0.200 - LITRE

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 19/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**OR0000000253791 - Soupe legume**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
EAU DU ROBINET	2.091 L	1.331 L	9.5 cl	0.761 L	19.0 cl
MELANGE 4 LEGUME POTAGE CE2 SACHET 2.5KG SUR	0.603 KG	0.382 KG	21.8 g	0.222 KG	44.4 g
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.044 KG	0.028 KG	2.0 g	0.016 KG	4.0 g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG	0.110 KG	0.070 KG	5.0 g	0.040 KG	10.0 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.005 KG	0.004 KG	0.3 g	0.002 KG	0.5 g
SEL FIN 1KG	0.011 KG	0.007 KG	0.5 g	0.004 KG	1.0 g
			125 g		250 g

Peser les différents ingrédients de la recette

Dans un grand steam, faire bouillir l'eau

Ajouter les légumes et les cuire le temps nécessaire

Ajouter la purée flocon

Laisser cuire

Procéder au mixage

Vérifier l'assaisonnement

Débarrasser et conditionner

**Date du :** 19/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**FX1015210000801 - Des volaille**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
VOLAILLE EN DES 10*10*10 1KG S/ATM	0.015 KG	0.008 KG	0.6 g	0.007 KG	1.7 g
			1 g		2 g

Remettre en température les saucisses dans la barquette avec le film à 130°C pendant 30 min.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 19/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000198910 - Carotte BIO persil**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	13	10		3	
CAROTTE RONDELLE BIO SACHET 2.5KG SUR	1.429 KG	0.816 KG	80.0 g	0.612 KG	200.0 g
✂ Sc enrobage margarine	0.140 LITRE	0.080 LITRE	0.8 cl	0.060 LITRE	1.9 cl
PERSIL SACHET KG SUR	0.004 KG	0.002 KG	0.2 g	0.002 KG	0.6 g
SEL FIN 1KG	0.004 KG	0.002 KG	0.2 g	0.002 KG	0.6 g
			88 g		221 g

**MISE EN ŒUVRE**

Faire la sauce selon la fiche préparation.

Préchauffer le four en mixte à 160°C.

Mettre les carottes rondelles dans un bac à trous. (2,5 kg par bac, avec couvercle)

**CUISSON**

Remettre en température les carottes au four mixte à 150°C (10% vapeur) pendant 15 min.

Assaisonner.

Mélanger avec la sauce.

Goûter.

**DRESSAGE**

Dresser dans la vaisselle, parsemer de persil haché.

Date du : 19/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000202905 - Yaourt nature sucre BIO IND**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
YAOURT NATURE SUCRE EQUITABLE BIO 100G	18.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 1000.00 g	4.000 PCE	1.0 PCE / 1000.00 g
			1000 g		1000 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 19/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000314 - PUREE POMME BANANE BIO IND**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
PUREE POMME/BANANE BIO COUPELLE 95/100G	18.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	4.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g

**MISE EN OEUVRE**

Dresser dans la vaisselle appropriée.

Stocker au frais.

Date du : 19/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	0.980 KG	0.605 KG	43.2 g	0.375 KG	93.7 g
			43 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 19/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR0000000103836 - Sc enrobage margarine	
	Total
Quantité prévue	0.140 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.001 KG
EAU DU ROBINET	0.108 L
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.020 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.001 KG

Utilisé dans	
OR0000000198910 - Carotte BIO persil	0.140 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité nécessaire de bouillon de légumes lié.

Disperser dans l'eau froide.

Ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer 5 min.

Ajouter la margarine liquide, tout en émulsionnant, avec un mixeur (ou girafe).

Débarrasser et maintenir en température .

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR0000000227644 - Soupe brocoli mascarpone**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
BROCOLI PUREE GALET CE2 SACHET 2.5KG SUR	0.988 KG	0.629 KG	44.9 g	0.359 KG	89.8 g
EAU DU ROBINET	1.437 L	0.915 L	6.5 cl	0.523 L	13.1 cl
HUILE OLIVE/TOURNESOL 20/80 BOUTEILLE 5L	0.012 L	0.008 L	0.1 cl	0.004 L	0.1 cl
MASCARPONE LAIT PASTEURISE 35-40%MG POT 500G	0.165 KG	0.105 KG	7.5 g	0.060 KG	15.0 g
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.082 KG	0.052 KG	2.6 g	0.030 KG	5.2 g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG	0.082 KG	0.052 KG	3.7 g	0.030 KG	7.4 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.1 g
SEL GROS SAC KG	0.008 KG	0.005 KG	0.4 g	0.003 KG	0.8 g
			125 g		250 g

**CUISSON**

Faire suer les oignons dans l'huile chaude.

Verser l'eau sur les oignons.

Porter à ébullition.

Ajouter la purée de brocoli et les flocons de pommes de terre.

Cuire à feu moyen pendant quelques minutes.

Hors du feu ajouter le mascarpone

Assaisonner.

Mixer.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Conditionner et refroidir en cellule.

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000256874 - Colin Alaska PMD des sc oseille**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
COLIN ALASKA CUBE S/ARETE MSC 25G DC SUR	1.545 KG	0.877 KG	45.1 g	0.668 KG	120.2 g
✂ Prepa sc oseille poisson	0.381 LITRE	0.061 LITRE	0.4 cl	0.320 LITRE	8.0 cl
			49 g		200 g

**BON DE PRODUCTION**

**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**LA VEILLE :**

Mettre en décongélation le poisson.

**MISE EN OEUVRE :**

Mettre en œuvre la sauce selon la fiche préparation

Assaisonner le produit.

Cuire au four vapeur .

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**ENVOI :**

Dresser.

Napper de sauce.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

OR000000208752 - Ble BIO pilaf					
	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
BLE MONDE BIO PRECUI SAC KG	0.877 KG	0.550 KG	39.3 g	0.327 KG	81.8 g
EAU DU ROBINET	1.558 L	0.977 L	7.0 cl	0.581 L	14.5 cl
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.000 KG	0.000 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.052 KG	0.033 KG	2.3 g	0.019 KG	4.8 g
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.183 KG	0.115 KG	8.2 g	0.068 KG	17.1 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.002 KG	0.001 KG	0.1 g	0.001 KG	0.2 g
SEL FIN 1KG	0.007 KG	0.005 KG	0.3 g	0.003 KG	0.7 g
THYM ENTIER BOITE 165G	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.1 g
			120 g		250 g

**Progression**

Peser tous les ingrédients pour la confection de la recette

Déconditionner le blé, la margarine, les oignons.

Les réserver dans des bacs différents

Faire suer les oignons ciselés dans une grande sauteuse ou dans un steam avec la margarine

Ajouter le blé, le faire nacrer, mouiller avec le volume d'eau nécessaire.

Assaisonner de sel et de poivre, ajouter le thym et le laurier.

Mélanger délicatement

Après cuisson, le laisser reposer quelques minutes

Egrainer le blé, en vérifier l'assaisonnement

Débarrasser et conditionner en barquettes

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

OR000000149340 - Brie pointe					
	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues					
BRIE LAIT PASTEURISE 25%MG PORTION 180G	0.460 KG	0.280 KG	20.0 g	0.180 KG	45.0 g
			20 g		45 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000774 - FRUIT 100% BIO \*\***

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 38.75 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 38.75 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 35.75 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 35.75 g
POIRE BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 30.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 30.00 g
POMME BICOLORE BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 42.50 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 42.50 g
			147 g		147 g

Date du : 20/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	0.980 KG	0.605 KG	43.2 g	0.375 KG	93.7 g
			43 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 20/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000215837 - Prepa sc oseille poisson	
	Total
Quantité prévue	0.381 LITRE
AROME RAISIN BLANC S/ALCOOL DESHYDRATE BOITE 800G /40L	0.002 KG
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.004 L
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.031 L
EAU DU ROBINET	0.286 L
ECHALOTE CUBE SACHET 500G SUR	0.003 KG
FARINE RIZ SAC 5KG	0.017 KG
FUMET POISSON DESHYDRATE BOITE 770G /77L	0.006 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.015 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.019 KG
OSEILLE MOULE/GALET 30G SACHET 1KG SUR	0.015 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.003 KG

Utilisé dans	
OR000000256874 - Colin Alaska PMD des sc oseille	0.381 - LITRE

**Progression**

Peser tous les éléments pour la réalisation de la recette

Dans un steam, faire fondre la margarine avec les échalottes et les oignons, laisser cuire 15 minutes à feu doux, ajouter la juste quantité d'eau, le fumet de poisson poudre, l'arome de raisin blanc poudre et la crème épaisse, Laisser cuire, ajouter le sel et le poivre

**Préparer la liaison :**

Délayer la crème de riz avec un peu d'eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant laisser cuire le liant quelques minutes, vérifier l'assaisonnement et la consistance, terminer par le jus de citron,

Porter le tout à ébullition et ajouter l'oseille galets, mélanger l'ensemble,

Débarrasser la sauce à l'oseille

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**FX1015210000405 - CAROTTE RAPE BIO RAPEE**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
CAROTTE BIO KG FRAIS	1.415 KG	0.875 KG	50.0 g	0.540 KG	108.0 g
			50 g		108 g

**MISE EN OEUVRE**

Mélanger les carottes avec la vinaigrette à l'orange.  
Conditionner les carottes à l'orange dans des barquettes filmées.  
Goûter.

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000229906 - Boeuf steak hache surg cuit CHAR au jus viande**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
BOEUF STEAK HACHE CHAROLAIS CUIT 100G SUR	4.000 PCE			4.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
BOEUF STEAK HACHE CHAROLAIS VF CUIT 50G SUR	14.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 50.00 g		
✂ Prepa jus viande	0.550 LITRE	0.350 LITRE	2.5 cl	0.200 LITRE	5.0 cl
			75 g		150 g

**CUISSON**

Préparer la sauce selon la fiche préparation.

**ENVOI**

Mettre les steaks hachés en barquette.

Napper de sauce.

Filmer

Refroidir en cellule

**REMISE EN TEMPERATURE**

Remettre les steaks en température à 130°C pendant 30 min. environ.

**DRESSAGE**

Dresser un steak haché dans une grande assiette.

Napper de jus chaud.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000203677 - PDT PUREE BIO**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
CREME LIQUIDE ENTIERE BIO BRIQUE 1L UHT	0.128 L	0.087 L	0.6 cl	0.041 L	1.0 cl
EAU DU ROBINET	2.386 L	1.619 L	11.6 cl	0.767 L	19.2 cl
PDT PUREE FLOCON BIO KG	0.427 KG	0.289 KG	20.7 g	0.138 KG	34.4 g
SEL FIN 1KG	0.019 KG	0.013 KG	0.9 g	0.006 KG	1.6 g
			143 g		238 g

MISE EBN OEUVRE :

Mettre en oeuvre selon les indications de l'industriel.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

ENVOI :

Dresser.

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000202023 - Fromage blanc BIO IND**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
FROMAGE BLANC NATURE 3.6%MG BIO 100G	18.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	4.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g

**OR0000000223290 - Sucre dosette accomp**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	18	14		4	
SUCRE POUDRE SACHET 3G X3330	18.000 PCE	14.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g	4.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g
			3 g		3 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 21/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** DESSERT

**FX1015210000282 - FRUIT 100% BIO**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	4.500 PCE	3.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	1.000 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			90 g		90 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000162887 - Vinaigrette cremeuse ciboulette 40% colza**

	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.012 L	0.008 L	0.1 cl	0.004 L	0.1 cl
CIBOULETTE COUPE SACHET KG SUR	0.014 KG	0.010 KG	0.7 g	0.004 KG	1.1 g
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.046 L	0.032 L	0.2 cl	0.014 L	0.3 cl
EAU DU ROBINET	0.029 L	0.020 L	0.1 cl	0.009 L	0.2 cl
ECHALOTE CUBE SACHET 500G SUR	0.002 KG	0.001 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
HUILE COLZA BIDON 5L	0.080 L	0.056 L	0.4 cl	0.024 L	0.6 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.013 KG	0.009 KG	0.7 g	0.004 KG	1.0 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG	0.000 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.1 g	0.000 KG	0.1 g
			10 g		15 g

**MISE EN ŒUVRE**

Mesurer la quantité d'eau.

Ajouter l'assaisonnement.

Mélanger au fouet.

Ajouter la crème, la moutarde, le jus de citron, l'huile, les échalotes.

Mixer fortement.

Ajouter la ciboulette.

Goûter.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR000000230990 - Pain pour chiffage pour Plate forme**

Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		ADULTE (E)	
	18	14	Qté Nette pour 1 portion	4	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	0.980 KG	0.605 KG	43.2 g	0.375 KG	93.7 g
			43 g		94 g

Date du : 21/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : Préparation

**OR000000215980 - Prepa jus viande**

	Total
Quantité prévue	0.550 LITRE
EAU DU ROBINET	0.419 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.013 KG
JUS VEAU LIE DESHYDRATE BOITE 750G /15 A 30L	0.031 KG
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.000 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.003 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.064 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.000 KG
SEL FIN 1KG	0.004 KG
THYM ENTIER BOITE 165G	0.000 KG

Utilisé dans

OR000000229906 - Boeuf steak hache surg cuit CHAR au jus viande	0.550 - LITRE
---	---------------

Dans un steam avec la juste quantité d'eau préparer le jus de veau ,faire bouillir  
 Ajouter les oignons, le thym, le laurier  
 Laisser cuire  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Préparer la liaison  
 Délayer la crème de riz avec un peu d'eau et ajouter ce mélange à la sauce tout en mixant  
 Laisser cuire le liant quelques minutes  
 Vérifier l'assaisonnement et la consistance  
 Débarrasser

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 24/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**OR0000000202332 - Oeuf dur mayonnaise BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
MAYONNAISE NATURE BIO SEAU KG	1.195 KG	0.300 KG	5.0 g	0.670 KG	10.0 g	0.225 KG	15.0 g
OEUF DUR ECALE BIO FRANCE 43G POCHE	119.500 PCE	30.000 PCE	0.5 PCE / 19.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 38.00 g	22.500 PCE	1.5 PCE / 57.00 g
			24 g		48 g		72 g

**MISE EN OEUVRE :**

Rincer les oeufs.

**ENVOI :**

Conditionner.

**Date du :** 24/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000226423 - Boeuf saute frais CHAR sc goulash**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
BOEUF SAUTE COLLIER BC RAV CHAROLAIS VF 30/50G KG	14.788 KG	4.645 KG	48.0 g	7.240 KG	67.0 g	2.903 KG	120.0 g
✂ Prepa sc goulash viande	4.585 LITRE	1.440 LITRE	2.4 cl	2.245 LITRE	3.4 cl	0.900 LITRE	6.0 cl
			72 g		101 g		180 g

**MISE EN OEUVRE** Faire la sauce selon la fiche préparation.

Goûter.

**CUISSON**

Mettre la viande en cuisson dans la sauce non liée.

Cuire à petite ébullition environ 2h30 en fonction de la qualité de la viande.

Vérifier la cuisson de la viande.

Au terme de la cuisson décanter la viande, le réserver dans des grands bacs gastros.

Terminer la sauce et lier la sauce.

Cuire quelques minutes.

Gouter, rectifier si nécessaire et débarrasser.

**ENVOI**

Conditionner la viande et napper de sauce. Filmer

Refroidir en cellule

Pour ceux qui ne peuvent pas tout cuire en sauteuse ou steam, la viande est cuite au four en mode vapeur

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 24/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR000000038874 - Pdt quartier avec peau**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PDT QUARTIER AVEC PEAU PREFRIT SACHET 2.5KG SUR	22.340 KG	7.200 KG	120.0 g	11.390 KG	170.0 g	3.750 KG	250.0 g
PERSIL SACHET KG SUR	0.134 KG	0.043 KG	0.7 g	0.068 KG	1.0 g	0.023 KG	1.5 g
			121 g		171 g		252 g

MISE EN OEUVRE :

ENVOI :

Conditionner.

Date du : 24/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000202023 - Fromage blanc BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
FROMAGE BLANC NATURE 3.6%MG BIO 100G	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

**OR0000000223290 - Sucre dosette accomp**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
SUCRE POUVRE SACHET 3G X3330	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 3.00 g
			3 g		3 g		3 g

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 24/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000670 - FRUIT 100% BIO (7)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	112	30	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	28.000 PCE	7.500 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	28.000 PCE	7.500 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POIRE CONFERENCE CAL 60/65 CAT.I BIO IDF PLT 13KG FRAIS CD78	28.000 PCE	7.500 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 25.00 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	28.000 PCE	7.500 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			115 g		115 g		115 g

Date du : 24/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 24/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000218409 - Prepa sc goulash viande	
	Total
Quantité prévue	4.585 LITRE
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.016 KG
EAU DU ROBINET	3.075 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.237 KG
JUS VEAU LIE DESHYDRATE BOITE 750G /15 A 30L	0.189 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.024 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.946 KG
PAPRIKA DOUX MOULU KG	0.024 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.002 KG
PULPE TOMATE JUS BOITE 5/1	0.568 KG
SEL GROS SAC KG	0.038 KG

Utilisé dans	
OR000000226423 - Boeuf saute frais CHAR sc goulash	4.585 - LITRE

**CUISSON**

Porter à ébullition l'eau avec le jus de veau lié.  
Ajouter les oignons, l'ail, la tomate pulpe, le sel, le poivre et le paprika.  
Laisser cuire quelques minute.  
Mixer.  
Délayer la farine de riz avec un peu d'eau et lié  
Ajouter la margarine et mixer.  
Débarrasser.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**FX1015210000405 - CAROTTE RAPE BIO RAPEE**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
CAROTTE BIO KG FRAIS	11.805 KG	3.750 KG	50.0 g	6.030 KG	72.0 g	2.025 KG	108.0 g
			50 g		72 g		108 g

**MISE EN OEUVRE**

Mélanger les carottes avec la vinaigrette à l'orange.  
Conditionner les carottes à l'orange dans des barquettes filmées.  
Goûter.

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000039742 - Colin Alaska PMD pane riz soufflé surg**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
COLIN ALK PORT FIL S/A PANE RIZ SOUFFLE PRFR MSC 53G IQF SUR	60.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 48.76 g				
COLIN ALK PORT FIL S/A PANE RIZ SOUFFL PRFR MSC 100G IQF SUR	15.000 PCE					15.000 PCE	1.0 PCE / 92.00 g
COLIN ALK PORT FIL S/A PANE RIZ SOUFFLE PRFR MSC 70G IQF SUR	67.000 PCE			67.000 PCE	1.0 PCE / 64.40 g		
			49 g		64 g		92 g

**MISE EN OEUVRE :**

Déconditionner le poisson.

**CUISSON :**

Conditionner

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR000000067333 - PDT PUREE EMMENTAL**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	1.367 L	0.470 L	0.8 cl	0.700 L	1.0 cl	0.196 L	1.3 cl
EAU DU ROBINET	18.374 L	6.323 L	10.5 cl	9.416 L	14.1 cl	2.635 L	17.6 cl
EMMENTAL LAIT PASTEURISE 28%MG RAPE SACHET 1KG	0.985 KG	0.339 KG	5.7 g	0.505 KG	7.5 g	0.141 KG	9.4 g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG	4.018 KG	1.383 KG	23.1 g	2.059 KG	30.7 g	0.576 KG	38.4 g
SEL FIN 1KG	0.148 KG	0.051 KG	0.9 g	0.076 KG	1.1 g	0.021 KG	1.4 g
			143 g		190 g		238 g

**MISE EN OEUVRE**

Mesurer l'eau.

Ajouter le sel.

Ajouter la crème liquide.

Mélanger vivement et ajouter le flocon.

Laisser gonfler 10 minutes environ.

Fouetter à nouveau.

**ENVOI EN CUISINE CENTRALE**

Conditionner la purée dans des barquettes

Parsemer le fromage par-dessus.

Filmer.

**DRESSAGE EN SATELLITE**

Remettre en température à 130°C pendant 30 minutes environ.

Dresser la purée dans une assiette plate.

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR000000067655 - Camembert BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
CAMEMBERT LAIT PASTEURISE 21/24%MG BIO 250G	15.875 PCE	5.000 PCE	0.1 PCE / 20.83 g	8.375 PCE	0.1 PCE / 31.25 g	2.500 PCE	0.2 PCE / 41.67 g
			21 g		31 g		42 g

**Couper le camembert en :**

12 portions pour les convives crèche moyen, crèche grand et maternels

8 portions pour les convives primaires, collègue

6 portions pour les convives personnes âgées, lycées et adultes

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**OR0000000146751 - Mousse cafe IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
MOUSSE CAFE 54G NOVA	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 54.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 54.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 54.00 g
			54 g		54 g		54 g

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

**OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	102	60	Qté Nette pour 1 portion	34	Qté Nette pour 1 portion	8	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.104 L	0.060 L	0.1 cl	0.034 L	0.1 cl	0.010 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	0.663 L	0.384 L	0.6 cl	0.218 L	0.6 cl	0.061 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.073 KG	0.042 KG	0.7 g	0.024 KG	0.7 g	0.007 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.006 KG	0.004 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.187 L	0.108 L	0.2 cl	0.061 L	0.2 cl	0.018 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
 Déconditionner les ingrédients  
 Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde  
 Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Conditionner la vinaigrette moutarde

Date du : 25/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 26/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** ENTREE

**OR0000000253779 - Soupe haricot vert**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	1.795 L	0.600 L	1.0 cl	0.895 L	1.3 cl	0.300 L	2.0 cl
EAU DU ROBINET	14.646 L	4.895 L	8.2 cl	7.303 L	10.9 cl	2.448 L	16.3 cl
HARICOT VERT TF CE2 CUIT SACHET 2.5KG SUR	5.025 KG	1.679 KG	25.2 g	2.506 KG	33.7 g	0.840 KG	50.4 g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG	1.346 KG	0.450 KG	7.5 g	0.671 KG	10.0 g	0.225 KG	15.0 g
SEL GROS SAC KG	0.135 KG	0.045 KG	0.8 g	0.067 KG	1.0 g	0.023 KG	1.5 g
			125 g		167 g		250 g

Peser les différents ingrédients de la recette

Dans un grand steam, faire bouillir l'eau

Ajouter les légumes et les cuire le temps nécessaire

Ajouter la purée flocon

Laisser cuire puis ajouter la crème

Procéder au mixage

Vérifier l'assaisonnement

Débarrasser et conditionner

**Date du :** 26/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** PLAT PROTIDIQUE

**OR0000000229218 - Poulet roti frais LR jus herbe**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
POULET HAUT CUISSE/PILON LR LOUE IGP VF 230/290G X10 S/V	63.500 PCE	30.000 PCE	0.5 PCE / 63.80 g	33.500 PCE	0.5 PCE / 63.80 g		
POULET CUISSE LR LOUE IGP VF 200/240G X10 S/V	15.000 PCE					15.000 PCE	1.0 PCE / 127.60 g
✂ Prepa jus herbe	7.250 LITRE	3.000 LITRE	5.0 cl	3.350 LITRE	5.0 cl	0.900 LITRE	6.0 cl
			114 g		114 g		188 g

**MISE EN OEUVRE**

Mettre en oeuvre la sauce selon la fiche préparation.

Préchauffer le four sec à 200°C.

Plaquer le poulet.

**CUISSON**

Cuire le poulet 10 minutes à four sec à 200°C puis 40 minutes à four mixte à 180°C.

**ENVOI**

Conditionner en barquette.

Napper de sauce.

Refroidir en cellule.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 26/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000203496 - BOULGOUR BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
✂ Boulgour BIO cuit	22.340 KG	7.200 KG	120.5 g	11.390 KG	170.7 g	3.750 KG	251.0 g
			120 g		171 g		251 g

**CUISSON**

Cuire le boulgour selon la fiche préparation

Date du : 26/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000236146 - Yaourt arome framboise BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
YAOURT AROME FRAMBOISE SUCRE BIO 100G	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 100.00 g
			100 g		100 g		100 g

Date du : 26/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**FX1015210000773 - FRUIT 100% BIO (7)**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
BANANE CAL 110/200G BIO FRAIS	35.500 PCE	15.000 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 31.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 31.00 g
ORANGE CAL 6/7 BIO FRAIS	35.500 PCE	15.000 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 25.03 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 25.03 g
POIRE CONFERENCE CAL 60/65 CAT.I BIO IDF PLT 13KG FRAIS CD78	35.500 PCE	15.000 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 25.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 25.00 g
POMME CAL 150/180G BIO FRAIS	35.500 PCE	15.000 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	16.750 PCE	0.3 PCE / 34.00 g	3.750 PCE	0.3 PCE / 34.00 g
			115 g		115 g		115 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 26/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

Date du : 26/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : Préparation

**OR0000000202380 - Boulgour BIO cuit**

	Total
Quantité prévue	22.340 KG
BOULGOUR GROS BIO SAC 5KG	8.628 KG
EAU DU ROBINET	43.132 L
SEL FIN 1KG	0.262 KG

Utilisé dans

OR0000000203496 - BOULGOUR BIO	22.340 - KG
--------------------------------	-------------

**CUISSON**

Porter à ébullition l'eau et le sel dans un grand récipient.

Verser en pluie fine le boulgour dans l'eau.

Cuire 9 à 10 min environ

Remuer de temps en temps

En fin de cuisson égoutter le boulgour et stopper la cuisson à l'eau glacée ou très froide.

Égoutter encore.

Réserver au froid.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000218407 - Prepa jus herbe	
	Total
Quantité prévue	7.250 LITRE
BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /90L	0.052 KG
EAU DU ROBINET	6.284 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.279 KG
HERBE PROVENCE BOITE 185G	0.000 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.524 KG
PERSIL SACHET KG SUR	0.002 KG

Utilisé dans	
OR000000229218 - Poulet roti frais LR jus herbe	7.250 - LITRE

**CUISSON**

Porter à ébullition l'eau avec le bouillon de légume.

Ajouter les oignons, l'herbe de Provence et le persil.

Laisser cuire quelques minute.

Mixer.

Délayer la farine de riz avec un peu d'eau et lier la sauce en mixant.

Débarrasser.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR000000067642 - SALADE VERTE BIO**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
SALADE COMPOSE BIO 4EG SCH 500G	4.410 KG	1.500 KG	25.0 g	2.010 KG	30.0 g	0.900 KG	60.0 g
			25 g		30 g		60 g

**ENVOI :**  
Conditionner.

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT PROTIDIQUE

**FX1015210000780 - Dinde saute frais BBC sc pomme curry cremee**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE	
Nombre de portions Prévues	127	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion
✂ Prepa sc pomme curry cremee	3.685 LITRE	1.440 LITRE	2.4 cl	2.245 LITRE	3.4 cl
DINDE SAUTE S/OS S/P BBC VF 40/60G 2.5KG S/V	11.337 KG	4.431 KG	48.0 g	6.906 KG	67.0 g
			72 g		101 g

**CUISSON**

 Mettre la dinde en bac GN.  
Cuire à four vapeur pendant 1h environ.  
Faire la sauce selon la fiche préparation

**ENVOI**

Conditionner la volaille en barquette.

Napper de sauce.

Filmer.

Refroidir en cellule

**REMISE EN TEMPERATURE**

Remettre en température à 130°C pendant 30 min.

**DRESSAGE**

Dresser la viande avec la sauce dans une grande assiette.

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : GARNITURE

**OR0000000198987 - Epinard BIO bechamel**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
EPINARD BRANCHE GALET BIO SCH 2.5KG SUR	11.278 KG	3.733 KG	40.4 g	5.211 KG	50.6 g	2.333 KG	101.1 g
🍴 Bechamel 180 gr litre	4.350 KG	1.440 KG	24.1 g	2.010 KG	30.2 g	0.900 KG	60.3 g
SEL FIN 1KG	0.031 KG	0.010 KG	0.2 g	0.014 KG	0.2 g	0.006 KG	0.4 g
			65 g		81 g		162 g

**MISE EN OEUVRE**

Faire la béchamel selon la fiche de préparation.

Mettre les épinards en bac (2,5 kg par bac, avec couvercle).

Assaisonner.

Ajouter la béchamel.

Préchauffer le four en sec à 170°C.

**CUISSON**

Cuire les épinards au four en sec à 160°C pendant 40 min environ.

Mélanger et goûter.

**DRESSAGE**

Dresser les épinards sur assiette.

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**OR0000000248366 - Fromage fondu Croc lait BIO IND**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
FROMAGE FONDU BLANC 30%MG BIO PORTION 16.6G CROC LAIT	142.000 PCE	60.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g	67.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g	15.000 PCE	1.0 PCE / 16.00 g
			16 g		16 g		16 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 27/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** DESSERT

OR000000233480 - Cake chocolat							
Nombre de portions Prévues	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
BOMBE A GRAISSER 50CL	0.063 L	0.025 L	0.0 cl	0.028 L	0.0 cl	0.010 L	0.1 cl
CACAO PONDRE 100% SAC 1KG	0.577 KG	0.232 KG	3.9 g	0.259 KG	3.9 g	0.087 KG	5.8 g
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU 5L	0.840 L	0.337 L	0.6 cl	0.377 L	0.6 cl	0.127 L	0.8 cl
FARINE BLE T55 PAQUET 1KG	1.365 KG	0.548 KG	9.1 g	0.612 KG	9.1 g	0.206 KG	13.7 g
HUILE COLZA BIDON 5L	0.946 L	0.380 L	0.6 cl	0.424 L	0.6 cl	0.143 L	1.0 cl
LAIT 1/2 ECREME FRANCE BIB 10L UHT	1.627 L	0.653 L	1.1 cl	0.729 L	1.1 cl	0.245 L	1.6 cl
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG	0.054 KG	0.022 KG	0.4 g	0.024 KG	0.4 g	0.008 KG	0.5 g
MOULE CAKE ALU 1000CC ENV	12.458 PCE	5.000 PCE	0.1 PCE / 0.83 g	5.583 PCE	0.1 PCE / 0.83 g	1.875 PCE	0.1 PCE / 1.25 g
OEUF LIQUIDE ENTIER PLEIN AIR CE2 BOUTEILLE 5KG FRAIS	0.840 KG	0.337 KG	5.6 g	0.377 KG	5.6 g	0.127 KG	8.4 g
SUCRE PONDRE SACHET 1KG	2.416 KG	0.970 KG	16.2 g	1.083 KG	16.2 g	0.364 KG	24.2 g
			59 g		59 g		89 g

**PROGRESSION DE LA RECETTE :**

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Les réserver dans des bacs (mélanger la levure et la farine) de façon à obtenir une bonne répartition de la levure et réserver ce mélange

Mettre les oeufs, le sucre, l'huile et le lait dans la cuve, travailler un peu avec le mélangeur

Ajouter la farine, la levure, et le cacao poudre, mélanger, finir en ajoutant la crème épaisse mélangée,

Verser l'appareil dans les moules cake (650g par moule)

Mettre en cuisson four chaud à 150° pendant 45 minutes à 55 minutes suivant les fours,

**Commentaires:**

perte environ suivant les cakes de 15 % après cuisson

**DRESSAGE**

Couper les cakes en :

12 portions pour les convives maternel et primaire

8 portions pour les convives personne agée, collègue, lycée et adulte

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : SAUCE

OR0000000146904 - Vinaigrette moutarde (accomp)							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	102	60	Qté Nette pour 1 portion	34	Qté Nette pour 1 portion	8	Qté Nette pour 1 portion
EAU DU ROBINET	0.104 L	0.060 L	0.1 cl	0.034 L	0.1 cl	0.010 L	0.1 cl
HUILE COLZA BIDON 5L	0.663 L	0.384 L	0.6 cl	0.218 L	0.6 cl	0.061 L	0.8 cl
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.073 KG	0.042 KG	0.7 g	0.024 KG	0.7 g	0.007 KG	0.8 g
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG	0.001 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g	0.000 KG	0.0 g
SEL FIN 1KG	0.006 KG	0.004 KG	0.1 g	0.002 KG	0.1 g	0.001 KG	0.1 g
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.187 L	0.108 L	0.2 cl	0.061 L	0.2 cl	0.018 L	0.2 cl
			10 g		10 g		12 g

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette  
 Déconditionner les ingrédients  
 Verser le vinaigre d'alcool coloré dans un bac gastro, ajouter le sel, le poivre et la moutarde  
 Mixer en y ajoutant l'huile de colza au fur et à mesure  
 Vérifier l'assaisonnement  
 Conditionner la vinaigrette moutarde

Date du : 27/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme							
	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 27/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR000000044717 - Bechamel 180 gr litre	
	Total
Quantité prévue	4.350 KG
EAU DU ROBINET	3.705 L
MUSCADE MOULU PCE	0.001 KG
SAUCE BECHAMEL DESHYDRATE A FROID SAC 5 KG	0.667 KG
SEL FIN 1KG	0.022 KG

Utilisé dans	
OR0000000198987 - Epinard BIO bechamel	4.350 - KG

**MISE EN ŒUVRE**

Délayer dans l'eau la poudre, ajouter la muscade et l'assaisonnement.  
 Bien mélanger.  
 Goûter.

OR0000000215852 - Prepa sc pomme curry cremee	
	Total
Quantité prévue	3.685 LITRE
AIL CUBE SACHET 500G SUR	0.003 KG
CAROTTE RONDELLE CE2 CUIT SACHET 5KG SUR	0.092 KG
CLOU GIROFLE BOITE 165G	0.000 KG
COMPOTE POMME ALLEGE SUCRE BOITE 5/1	0.590 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.092 L
CURRY GOLD MOULU POT PLASTIQUE 440G	0.016 KG
EAU DU ROBINET	2.579 L
FARINE RIZ SAC 5KG	0.147 KG
LAURIER MOULU BOITE 275G	0.000 KG
OIGNON DES SACHET 10KG SUR	0.184 KG
POIREAU RONDELLE SACHET 2.5KG SUR	0.092 KG
SEL FIN 1KG	0.007 KG
SEL GROS SAC KG	0.022 KG
THYM ENTIER BOITE 165G	0.000 KG

Utilisé dans	
FX1015210000780 - Dinde saute frais BBC sc pomme curry cremee	3.685 - LITRE

**PROGRESSION DE LA RECETTE :**

- 1- Réaliser le bouillon de légumes et le mixer.
- 2- Au terme de la cuisson, intégrer la purée de pomme et le curry poudre.
- 3- Laisser cuire et mixer l'ensemble.
- 4- Lier à la farine de riz.
- 5- Incorporer la crème et rectifier l'assaisonnement.

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 28/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : ENTREE

**OR0000000198891 - Chou rouge BIO vinaigrette**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
CHOU ROUGE BIO FRANCE KG FRAIS	6.947 KG	2.105 KG	33.3 g	3.526 KG	50.0 g	1.316 KG	83.3 g
✂ Vinaigrette simple 40% colza	1.320 LITRE	0.400 LITRE	0.7 cl	0.670 LITRE	1.0 cl	0.250 LITRE	1.7 cl
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE L	0.253 L	0.077 L	0.1 cl	0.129 L	0.2 cl	0.048 L	0.3 cl
			41 g		62 g		103 g

**MISE EN OEUVRE**

Émincer les choux.

Faire chauffer le vinaigre.

Mélanger le chou avec le vinaigre bouillant et égoutter.

Faire la vinaigrette selon la fiche de préparation.

**DRESSAGE**

Dresser le chou.

Ajouter la vinaigrette.

Date du : 28/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : PLAT COMPLET

**OR0000000248223 - Coquillettes semicomplet sc carotte batonnet potiron mozzarella cheddar**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
			Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion		Qté Nette pour 1 portion
Nombre de portions Prévues	142	60		67		15	
✂ Pate coquillettes BIO semi complete cuite chaude margarine	19.230 KG	6.480 KG	110.2 g	10.050 KG	153.0 g	2.700 KG	183.6 g
✂ Prepa sc carotte batonnet potiron mozzarella	11.538 KG	3.888 KG	64.8 g	6.030 KG	90.0 g	1.620 KG	108.0 g
✂ Prepa mozzarella cheddar rape	1.282 KG	0.432 KG	7.2 g	0.670 KG	10.0 g	0.180 KG	12.0 g
			182 g		253 g		304 g

**PREPARATION**

Faire la cuisson des pâtes selon la fiche de préparation

Faire la sauce selon la fiche de préparation

Dresser la mozzarella cheddar râpé en barquette

**ENVOI**

Envoyer séparément les trois préparations

**DRESSAGE**

Dresser les pâtes

Napper de sauce sur le dessus

Parsemer le mélange mozzarella cheddar sur le dessus

**BON DE PRODUCTION**

Période : du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

Menu : JANV FEVR 25 5C

Date du : 28/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : FROMAGE / LAITAGE

**FX1015210000264 - Emmental BIO - STD**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
EMMENTAL LAIT PASTEURISE BIO SCH 2KG ENV	3.810 KG	1.200 KG	20.0 g	2.010 KG	30.0 g	0.600 KG	40.0 g
			20 g		30 g		40 g

Date du : 28/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : DESSERT

**OR0000000215246 - Tarte citron PPE**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
TARTE CITRON D27CM 750G SUR	9.438 PCE	3.750 PCE	0.1 PCE / 46.88 g	4.188 PCE	0.1 PCE / 46.88 g	1.500 PCE	0.1 PCE / 75.00 g
			47 g		47 g		75 g

**DRESSAGE**

Couper les tartes en :

16 portions pour les convives maternel et primaire

10 portions pour les convives personne agée, collègue, lycée et adulte

Date du : 28/02/2025 Repas : DÉJEUNER Famille : BOULANGERIE

**OR0000000230990 - Pain pour chiffrage pour Plate forme**

	Total	MATERNEL		PRIMAIRE		ADULTE (E)	
Nombre de portions Prévues	142	60	Qté Nette pour 1 portion	67	Qté Nette pour 1 portion	15	Qté Nette pour 1 portion
PAIN BLANC CUIT FRAIS POUR RECETTE	7.314 KG	2.592 KG	43.2 g	3.317 KG	49.5 g	1.406 KG	93.7 g
			43 g		50 g		94 g

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

**Date du :** 28/02/2025 **Repas :** DÉJEUNER **Famille :** Préparation

OR0000000240938 - Pate coquillette BIO semi complete cuite chaude margarine	
	Total
Quantité prévue	19.230 KG
EAU DU ROBINET	44.151 L
SEL GROS SAC KG	0.006 KG
MARGARINE LIQUIDE 2.5L	0.385 KG
PATE COQUILLETTE SEMI-COMPLET BIO SAC 5KG	6.868 KG

Utilisé dans	
OR0000000248223 - Coquillette semicomplet sc carotte batonnet potiron mozzarella cheddar	19.230 - KG

**CUISSON**

Mélanger l'eau, le curcuma et le gros sel.

Porter à ébullition.

Verser les pâtes dans le liquide bouillant.

Mélanger avec une spatule.

Cuire les pates pendant 15 min en remuant fréquemment et délicatement.

Égoutter, rafraichir à l'eau froide et égoutter encore.

Ajouter la margarine et mélanger.

OR0000000246856 - Prepa mozzarella cheddar rape	
	Total
Quantité prévue	1.282 KG
MOZZARELLA CHEDDAR LAIT PASTEURISE 23.9%MG MIX RAPE SACHET 2KG	1.282 KG

Utilisé dans	
OR0000000248223 - Coquillette semicomplet sc carotte batonnet potiron mozzarella cheddar	1.282 - KG

**BON DE PRODUCTION**
**Période :** du lundi 3 février 2025 au vendredi 28 février 2025

**Menu :** JANV FEVR 25 5C

OR000000231386 - Prepa sc carotte batonnet potiron mozzarella	
	Total
Quantité prévue	11.538 KG
CAROTTE BATONNET MINUTE CE2 SACHET 5KG SUR	3.923 KG
CIBOULETTE COUPE SACHET KG SUR	0.069 KG
CREME LIQUIDE LEGERE 12%MG BRK 1L UHT	0.577 L
CURCUMA MOULU BOITE 250G	0.002 KG
LAIT 1/2 ECREME FRANCE BIB 10L UHT	1.731 L
MOZZARELLA LAIT PASTEURISE 19%MG RAPEE 2.5KG	2.538 KG
POTIRON PUREE GALET CE2 SACHET 2.5KG SUR	2.885 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.004 KG
SEL FIN 1KG	0.004 KG

Utilisé dans	
OR0000000248223 - Coquillettes semicomplet sc carotte batonnet potiron mozzarella cheddar	11.538 - KG

**Mise en œuvre**

Faire bouillir le lait  
 Ajouter le sel, le poivre et le curcuma  
 Ajouter le potiron, la mozzarella et la crème en mélangeant  
 Mixer  
 Ajouter la ciboulette  
 Ajouter les carottes bâtonnet  
 Gouter et rectifier si nécessaire

OR000000101101 - Vinaigrette simple 40% colza	
	Total
Quantité prévue	1.320 LITRE
EAU DU ROBINET	0.541 L
HUILE COLZA BIDON 5L	0.528 L
MOUTARDE FORTE SEAU 5KG	0.111 KG
POIVRE GRIS MOULU 1KG	0.001 KG
SEL FIN 1KG	0.007 KG
VINAIGRE VIN 6° BOUTEILLE LITRE	0.132 L

Utilisé dans	
OR0000000198891 - Chou rouge BIO vinaigrette	1.320 - LITRE

**MISE EN ŒUVRE :**

Mélanger au fouet l'eau, l'huile, la moutarde et le vinaigre.  
 Ajouter le sel, le poivre.  
 Mixer fortement.  
 Goûter.