

FICHE RECETTES

RECETTES :

1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur le menu déroulant



puis



2. Une nouvelle fenêtre s'ouvre :

1. Bouton '+ CRÉER'

2. Champ 'Nom technique'

3. Champ 'Type de plat'

4. Champ 'Code'

5. Champ 'Famille'

6. Champ 'Prix de revient'

7. Champ 'Sous-famille'

8. Champ 'Allergènes'

9. Champ 'Thèmes'

10. Champ 'Recherche : Entrez un texte pour effectuer'

11. Bouton 'Perso' et 'VICI'

1. Permet de créer une recette (voir **2.1** Créer une recette).
2. Permet de sélectionner le type de plat (voir capture 📷).
3. Permet de sélectionner les signes pour la recette (voir capture 📷).
4. Permet de sélectionner la famille de la recette (voir capture 📷).
5. Permet de sélectionner les allergènes à exclure de la recette (voir capture 📷).
6. Permet de sélectionner la sous famille de la recette (voir capture 📷).
7. Permet de sélectionner les régimes de la recette (voir capture 📷).
8. Permet de sélectionner les contraintes GEMRCN de la recette (voir capture 📷).
9. Permet de sélectionner les thèmes de la recette (voir capture 📷).
10. Permet d'effectuer une recherche pour la recette par nom.
11. Permet de sélectionner recette perso ou VICI.

2.1 Créer une recette :

Après avoir cliqué sur  une fenêtre pop-up s'ouvre :

Classification de la recette

Classification

Plat

Famille

Sous-famille

Elle permet de choisir les bases de la recette. Une fois les éléments sélectionnés, appuyer sur « créer ».

Cette fenêtre s'ouvre, on peut remplir les champs nécessaires de chaque onglet.

+ AJOUTER -      

Libellé Technique **Nouvelle Recette** Libellé Commercial **Nouvelle Recette**

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

MISE EN ŒUVRE

FABRICATION

PRODUCTION

CONDITIONNEMENT

DIVERS

ETABLISSEMENTS

CODE

102169

IDENTIFIANT

1742376



TYPE DE CONVIVE

Ado, Adulte

POUR

100

INGRÉDIENTS

Libellé commercial Marque Signe Quantité Coef P Coef R Unité Prix Total Cond dis

DIET

TYPE DE PLAT *

Plat principal

FAMILLE *

Poisson

SOUS-FAMILLE *

Poisson grillé

COÛT PORTION (€)

COÛT TOTAL (€) 0

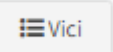
GRAMMAGE (G) 0

APPORT CALORIQUE 0

RAPPORT P/L 0

Non partagée

3. Se servir des recettes déjà disponibles :

En cochant  en haut à droite de votre écran

Liste des recettes

Recherche : Entrez un texte pour effectuer une recherche

Type de plat Famille Sous-famille Contraintes GEMRCN

Signes Allergènes (à exclure) Régimes Thèmes

Nom technique Code Plat Prix de revient Perso Allergènes Partage Photo

0 - 0 de 0 rangées

préc 1 suiv

CRÉER

EXCEL

ÉTIQUETTES

Liste des recettes

Recherche : Entrez un texte pour effectuer une recherche

Perso

Tous

VICI

Type de plat

Famille

Sous-famille

Contraintes GEMRCN

Signes

Allergènes (à exclure)

Régimes

Thèmes

Filtrer

Annuler

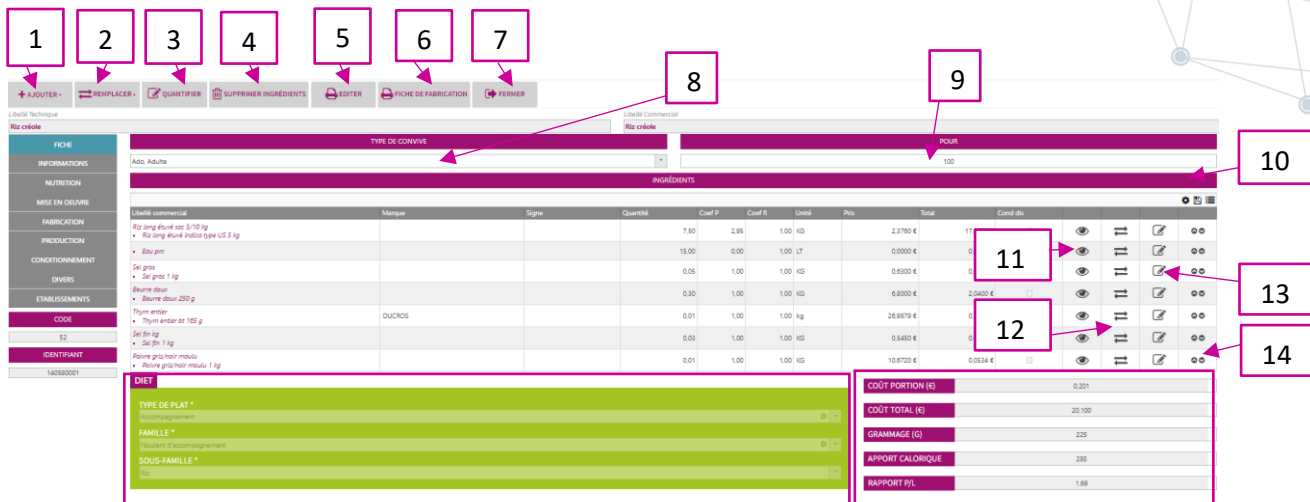
Nom technique	Code	Plat	Prix de revient	Perso	Allergènes	Partage	Photo			
▼ Contient...	▼ Contient...	▼ Contient...	▼ Est égal à...	▼ Est égal à...	▼ Est égal à...	▼ Vrai	contient...	▼ Contient...	▼ Contient...	▼ Contient...
Saumon à la bière	18	Plat principal	1,6481 €	☐	10		1			
Lentilles en salade	24	Entrée	0,2337 €	☐	5					
Carottes et céleri râpés	27	Entrée	0,2313 €	☐	5		2			
Macédoine à la russe	31	Entrée	0,2635 €	☐	6					
Pommes de terre au four	54	Accompagnement	0,4693 €	☐	7					
Filet de hoki au beurre de thym	59	Plat principal	1,0841 €	☐	10		3			
Epaule de porc niçoise	66	Plat principal	0,6586 €	☐	7					

Suivant les filtres choisis, une sélection de recettes s’affiche.

1. Permet de visualiser la recette.
2. Permet de dupliquer la recette (le seul moyen de modifier une recette VICI).
3. Permet de supprimer une recette.

3.1 Après avoir cliqué sur  un nouvel onglet s'ouvre :

3.1.1 Fiche :



Classification de la recette

Permet de visualiser le coût portion, le coût total, le grammage, l'apport calorique par portion, et le rapport protéines/lipides.

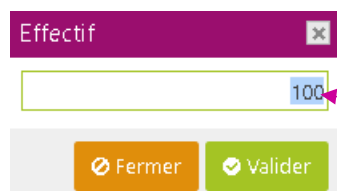
Libellé commercial	Marque	Signe	Quantité	Coef P	Coef R	Unité	Prix	Total	Coef dis
Riz long éfilé type US 5 kg			7.50	2.95	1.00	kg	2.3780 €	17.79	
Riz long éfilé indien type US 5 kg			15.00	0.00	1.00	LT	0.0000 €	0.00	
Bouillon			0.05	1.00	1.00	kg	0.0300 €	0.00	
Beurre doux 250 g			0.30	1.00	1.00	kg	6.0000 €	1.80	
Thym entier			0.01	1.00	1.00	kg	26.9879 €	0.27	
Sel fin 1 kg			0.05	1.00	1.00	kg	0.5402 €	0.03	
Poivre gris/noir moulu			0.01	1.00	1.00	kg	10.6720 €	0.03	

COÛT PORTION (€)	0.201
COÛT TOTAL (€)	20.100
GRAMMAGE (g)	225
APPORT CALORIQUE	285
RAPPORT P/L	1.89

1. Permet d'ajouter un produit à la recette.
2. Permet de remplacer un produit de la recette.
3. Permet de quantifier la recette avec les quantités habituelles (voir exemple ci-dessous).
4. Permet de supprimer un ingrédient de la recette.
5. Permet d'éditer la fiche recette.
6. Permet de générer une fiche de fabrication.
7. Ferme l'onglet actuel.
8. Permet de visualiser le type de convives sélectionné.
9. Permet de visualiser le nombre de convives.
10. Liste des ingrédients de la recette.
11. Permet de visualiser la fiche produit.
12. Permet de remplacer par un produit tarifé.
13. Permet de quantifier le produit.
14. Permet de déplacer le produit vers le haut ou vers le bas.

3.1.2 Quantification.

En cliquant sur  cela génère une fenêtre pop-up :



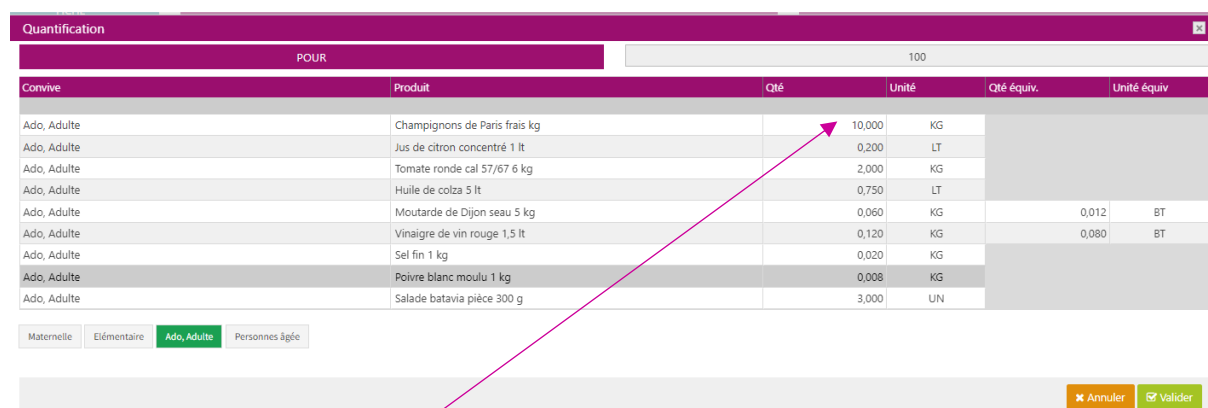
Effectif

100

Fermer Valider

Permet de saisir votre effectif

Après avoir validé, une nouvelle fenêtre s'ouvre :



Quantification

POUR 100

Convive	Produit	Qté	Unité	Qté équiv.	Unité équiv
Ado, Adulte	Champignons de Paris frais kg	10,000	KG		
Ado, Adulte	Jus de citron concentré 1 lt	0,200	LT		
Ado, Adulte	Tomate ronde cal 57/67 6 kg	2,000	KG		
Ado, Adulte	Huile de colza 5 lt	0,750	LT		
Ado, Adulte	Moutarde de Dijon seau 5 kg	0,060	KG	0,012	BT
Ado, Adulte	Vinaigre de vin rouge 1,5 lt	0,120	KG	0,080	BT
Ado, Adulte	Sel fin 1 kg	0,020	KG		
Ado, Adulte	Poivre blanc moulu 1 kg	0,008	KG		
Ado, Adulte	Salade batavia pièce 300 g	3,000	UN		

Maternelle Élémentaire **Ado, Adulte** Personnes âgées

Annuler Valider

Permet de saisir vos quantités

Exemple de fiche de fabrication d'une recette :

Champignons en salade

Légume cru d'entrée
Champignon

Fiche n° 101889 - Pers. :

Refroidissement	1er cycle				2e cycle				3e cycle			
	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin	H début	T° début	H Fin	T° Fin
Opérateur												
Ingrédients	Qté 100 3/5 ans				Qté 100 6/9 ans				Qté 100 Adultes			
Champignons de Paris frais kg	2,000				7,000				10,000			
Jus de citron concentré 1 lt	0,080				0,120				0,200			
Tomate ronde cal 57/67 6 kg	1,000				1,300				2,000			
Huile de colza 5 lt	0,250				0,350				0,450			
Moutarde de Dijon seau 5 kg	0,020				0,030				0,040			
Vinaigre de vin rouge 1,5 lt	0,040				0,060				0,080			
Sel fin 1 kg	0,010				0,012				0,015			
Poivre blanc moulu 1 kg	0,000				0,000				0,005			
Salade batavia pièce 300 g	2,000				2,000				3,000			
	€ 12,906				33,616				49,186			
Poids portion(g)	54				109				162			
Poids total(Kg)	5,400				10,872				16,158			

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Emincer les champignons, citronner. Détailler les tomates en quartiers, essorer la salade, réserver.
- Confectionner une vinaigrette moutardée.
- Dresser les champignons sur lit de salade. Décorer de quartiers de tomates. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Napper de vinaigrette au départ.

ALLERGENES :

Anhydride sulfureux et sulfites
Moutarde et produits à base de moutarde
Céleri et produits à base de céleri
Céréales contenant du gluten

Champignons en salade

Légume cru d'entrée
Champignon

Fiche n° 101889 - Pers. :

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

3.1.3 Informations :

Libellé Technique
Champignons en salade

Libellé Commercial
Champignons en salade

FICHE
INFORMATIONS
NUTRITION
MISE EN ŒUVRE
FABRICATION
PRODUCTION
CONDITIONNEMENT
DIVERS
ETABLISSEMENTS
CODES
IDENTIFIANT
ESTR
Ajouter un photo
Non partagé

CRÉATION
26/12/2023

MODIFICATION
05/07/2024

PERSO.
UT1

PHOTO
0478.Big

DLC (JOURS)
3

CRÉATEUR
L21AB

SIGNES

ALLERGENES DES PRODUITS

ALLERGENES DE LA RECETTE

RÉGIMES

THÈME

1

2

3

1. Précise les allergènes présents dans la recette.
2. Précise les régimes de la recette.
3. Précise le thème ou la saisonnalité de la recette.

3.1.4 Nutrition :

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

NUTRITION

Energie kcal	Protéine g	Grasse g	Saturé g	Fibre g
84	2,689	8,037	0,614	1,348
Energie kJ	Glucide g	Sucre g	Sel g	Calcium mg
388	2,182	1,792	0,328	9,711

GEMRCN

Contraintes

Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits

CODE: 101889

IDENTIFIANT: 22376

Associer une photo

Non partagée

Maj GEMRCN Associer

1. Permet de voir la composition nutritionnelle de la recette.
2. Permet de voir les contraintes de la recette.
3. Permet de mettre à jour le GEMRCN.

3.1.5 Mise en œuvre :

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

MISE EN ŒUVRE

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Emincer les champignons, citronner. Détailler les tomates en quartiers, essorer la salade, réserver.
- Confectionner une vinaigrette moutardée.
- Dresser les champignons sur lit de salade. Décorer de quartiers de tomates. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Napper de vinaigrette au départ.

SUGGESTIONS ET PRÉSENTATION

Permet de voir le process de réalisation de la recette.

3.1.6 Fabrication :

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

MISE EN ŒUVRE

FABRICATION

PRODUCTION

CONDITIONNEMENT

DIVERS

ETABLISSEMENTS

CODE

101889

IDENTIFIANT

22376

Associer une photo

Non partagé

ÉTAPES DE FABRICATION

Etape	Atelier	Matériel	Opérateur	Ordre
-------	---------	----------	-----------	-------

Associer

Permet d'associer des étapes, du matériel, etc (voir capture ci-dessous)

Choisir les étapes

1 2 3 4

Etapes

Ateliers

Matériels

Opérateurs

Valider Annuler

1. Permet de choisir l'étape :

Pas d'étape

Cuisson

Déboilage

Déconditionnement

Décongélation

Découpe tailleage

Découpe tranchage

Dessouvidage

Epluchage - Lavage

Refroidissement

Remise en température

Tripage

2. Permet de choisir l'atelier :

Choisir les étapes

Etapas

Ateliers

Matériels

Opérateurs

Etapas

Ateliers

☐ Pas d'atelier

☐ Allotissement

☐ Pâtisserie

☐ Préparations chaudes

☐ Préparations froides

3. Permet de sélectionner le matériel :

Choisir les étapes

Etapas

Ateliers

Matériels

Opérateurs

Etapas

Ateliers

☐ Pas de matériel

☐ Nouveau Matériel

Valider

Annuler

4. Permet de choisir l'opérateur :

Choisir les étapes

Etapas

Ateliers

Matériels

Opérateurs

Etapas

Ateliers

Matériels

☐ Pas d'opérateur

☐ Cuisine Héloïse

☐ Magasin Héloïse

☐ tattu clement

☐ Test prod

3.1.7 Production :

[+ AJOUTER](#) -
 [REEMPLACER](#) -
 [QUANTIFIER](#) -
 [SUPPRIMER INGRÉDIENTS](#) -
 [EDITER](#) -
 [FICHE DE FABRICATION](#) -
 [FERMER](#)

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

NIVEAU D'ÉLABORATION		MODE DE DISTRIBUTION	
ELABORATION	Non renseigné	DISTRIBUTION	Liaison froide
PRODUIT DÉCONGELÉ		T° DE CONSERVATION	0.00
TEMPS D'ÉLABORATION		FABRICATION	
MISE EN ŒUVRE	00:00	T° DE CUISSON	0.00
DÉCOUPE	00:00	TEMPS DE CUISSON	00:00
REFROIDISSEMENT	00:00	TEMPS REMISE EN T°	00:00:00
ASSEMBLAGE	00:00	T° DE REMISE EN T°	0
CONDITIONNEMENT	00:00	CONDITION REMISE T°	sélectionner...
MISE EN PLACE	00:00	ZONE CONDITIONNE	sélectionner...

FICHE
 INFORMATIONS
 NUTRITION
 MISE EN ŒUVRE
 FABRICATION
PRODUCTION
 CONDITIONNEMENT
 DIVERS
 ETABLISSEMENTS
 CODE
 101889
 IDENTIFIANT
 22376
 Associer une photo
 Non partagée

Permet de choisir le niveau d'élaboration : recette toute prête, semi-élaborée ou élaborée, le type de liaison et les différents éléments inhérents au déroulé de la recette (temps de mise en œuvre, t°...)

3.1.8 Conditionnement :

[+ AJOUTER](#) -
 [REEMPLACER](#) -
 [QUANTIFIER](#) -
 [SUPPRIMER INGRÉDIENTS](#) -
 [EDITER](#) -
 [FICHE DE FABRICATION](#) -
 [FERMER](#)

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

Libellé commercial: Libellé technique: Convive Nb parts: Plancher

Associer Dissocier

Conditionnement

Entrez un texte pour rechercher

Libellé commercial: Gastro GN1/1 H55
 Libellé commercial: Gastro GN1/2 H55
 Libellé commercial: Gastro GN1/8 H55

Convive
 Maternelle
 Élémentaire
 Ado, Adulte
 Personnes âgées

Annuler Valider

FICHE
 INFORMATIONS
 NUTRITION
 MISE EN ŒUVRE
 FABRICATION
 PRODUCTION
CONDITIONNEMENT
 DIVERS
 ETABLISSEMENTS
 CODE
 101889
 IDENTIFIANT
 22376
 Associer une photo
 Non partagée

Permet d'associer les recettes à un conditionnement spécifique.

Divers :

[+ AJOUTER](#) -
 [REEMPLACER](#) -
 [QUANTIFIER](#) -
 [SUPPRIMER INGRÉDIENTS](#) -
 [EDITER](#) -
 [FICHE DE FABRICATION](#) -
 [FERMER](#)

Libellé Technique: Champignons en salade

Libellé Commercial: Champignons en salade

HISTORIQUE DE PRÉSENTATION		
Prestation	Menu	Date
Déjeuner	Menu MC sans porc	15/08/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	05/08/2024
Déjeuner	Menu Portage MC	05/08/2024
Déjeuner	Menu MC	05/08/2024
Déjeuner	Menu MC	15/07/2024
Déjeuner	Menu Portage MC	15/07/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	15/07/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	11/07/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	01/07/2024
Déjeuner	Menu Portage MC	01/07/2024
Déjeuner	Menu MC	01/07/2024
Déjeuner	Menu Portage MC	17/06/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	17/06/2024
Déjeuner	Menu Portage MC	08/06/2024
Déjeuner	Menu MC	08/06/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	08/06/2024
Déjeuner	Menu MC sans porc	20/05/2024

FICHE
 INFORMATIONS
 NUTRITION
 MISE EN ŒUVRE
 FABRICATION
 PRODUCTION
 CONDITIONNEMENT
DIVERS
 ETABLISSEMENTS
 CODE
 101889
 IDENTIFIANT
 22376
 Associer une photo
 Non partagée

Permet de voir l'historique d'utilisation de la recette.

3.1.9 Etablissements :

+

AJOUTER

↔

REEMPLACER

📊

QUANTIFIER

🗑️

SUPPRIMER INGRÉDIENTS

✎

EDITER

📄

FICHE DE FABRICATION

🔒

FERMER

Libellé Technique

Champignons en salade

Libellé Commercial

Champignons en salade

FICHE

INFORMATIONS

NUTRITION

MISE EN ŒUVRE

FABRICATION

PRODUCTION

CONDITIONNEMENT

DIVERS

ETABLISSEMENTS

CODE

101889

IDENTIFIANT

22376

Associer une photo

Non partagée

Etablissement	Associé	Liste perso
AJACCIO FROID	☐	☐
AJACCIO CHAUD MAT	☐	☐
AJACCIO CHAUD ELEM	☐	☐
AJACCIO MAGASIN	☐	☐
Etablissement JPH	☐	☐
Etablissement A	☐	☐
Collège Cyrille	☐	☐
Collège Héloïse	☐	☐
Marion Cuisine Centrale	☒	☒

1 - 9 de 9 rangées

Tout dissocier

Tout associer

Liste générale pour tous

Liste perso pour tous

Permet de voir les établissements associés à cette recette.

4. Capture écran des listes déroulantes (cf : point 2)

Type de plat

Type de plat

☐ Pain

☐ Petit déjeuner

☐ Entrée

☐ Plat principal

☐ Accompagnement

☐ Fromage

☐ Dessert

☐ Apéritif

☐ Café/Infusion

☐ Digestif

☐ Boisson

☐ Collation

Signes

Signes

☐ 100% légumes frais

☐ Agriculture Biologique (AB)

☐ Agriculture Biologique européenne

☐ Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

☐ Appellation d'Origine Protégée (AOP)

☐ Aquaculture Stewardship Council

☐ Certification Environnementale niv. 2

☐ Contient des légumes frais

☐ Fait maison

☐ Haute Valeur Environnementale (HVE)

☐ Indication Géographique Protégée (IGP)

☐ Label Rouge

☐ Marine Stewardship Council

☐ Mode de production biologique

☐ plat complet

☐ Poisson frais

☐ Produit local

☐ Produits à la Ferme

☐ Région Ultrapériphérique

☐ Spécialité Traditionnelle Garantie

☐ Végétarien

☐ Viande Bovine Française

☐ Viande de Veau Française

☐ Viande Ovine Française

☐ Volaille Française

Famille

Famille 

☐ Abat

☐ Boeuf

☐ Complément protidique

☐ Poisson

☐ Mouton/Agneau

☐ Oeuf

☐ Plat protidique

☐ Porc

☐ Veau

☐ Volaille/Lapin/Gibier

Allergènes (à exclure)

Allergènes (à exclure) 

☐  Anhydride sulfureux et sulfites

☐  Arachides et produits à base d'arachides

☐  Céleri et produits à base de céleri

☐  Céréales contenant du gluten

☐  Crustacés et produits à base de crustacés

☐  Fruits à coque

☐  Graines de sésame et produits à base de graines

☐  Lait et produits à base de lait

☐  Lupin et produits à base de lupin

☐  Mollusques et produits à base de mollusques

☐  Moutarde et produits à base de moutarde

☐  Oeufs et produits à base d'oeufs

☐  Poissons et produits à base de poissons

☐  Soja et produits à base de soja

Sous-famille

Sous-famille 

☐ Boeuf grillé ou poêlé

☐ Boeuf rôti

☐ Boeuf braisé ou sauté

☐ Boeuf bouilli

☐ Boeuf haché

☐ Boeuf et féculent

7. Régimes

Régimes	Régimes
☐ A jeun	☐ d'exclusion des prot. animales
☐ Acidifiant	☐ Diabétique
☐ Alcalinisant	☐ Diète hydrique
☐ Alimentation des prématurés	☐ Epargne digestive
☐ Alimentation du NRS (12 - 24 mois)	☐ Haché
☐ Alimentation du NRS (4 - 5 mois)	☐ Halal
☐ Alimentation du NRS (6 - 12 mois)	☐ Hypercalorique
☐ Alimentation du NRS (jusqu'à 3 mois)	☐ Hyperprotéiné
☐ Alimentation entérale	☐ Hypocalorique
☐ Alimentation parentérale	☐ Hypokaliémique
☐ Cacher	☐ Hypoprotéiné
☐ Confort gastrique	☐ Hyposodé large
☐ Contrôlé en matières grasses	☐ Hyposodé strict
☐ des glycogénoses	☐ Lacté
☐ d'exclusion des alim. irritants	☐ Liquide

Régimes	Régimes
☐ Macrobiotique	☐ Sans gluten
☐ Mixé	☐ Sans lactose
☐ Normal-léger	☐ Sans porc
☐ Pauvre en calcium	☐ Sans protéines de lait de vache
☐ Pauvre en purines	☐ Sans résidus large
☐ Protocole pour la constipation (NRS)	☐ Sans résidus strict
☐ Protocole pour la déshydratation (adult)	☐ Sans saccharose-isomaltose
☐ Protocole pour la déshydratation (NRS)	☐ Sans sucre
☐ Protocole pour le rachitisme carentiel	☐ Semi-liquide/pâteux
☐ Protocole pour les diarrhées (NRS)	☐ Sous accoutumance
☐ Protocole pour les régurgitations (NRS)	☐ Stade Bouillon-Dessert
☐ Protocole pour l'homocystinurie	☐ Stade Potage-Desserts
☐ Protocole pour l'ostéomalacie	☐ Standard
☐ Riche en fibres (ou laxatif)	☐ Tendre
☐ Sans galactose-glucose	

☐ Végan
☐ Végétalien
☐ Végétarien

Contraintes GEMRCN

Contraintes GEMRCN
Entrée > 15%LIP
Entrée CRU/CUI/POT > 40%LEG
Entrée CUI/POT > 40%LEG
Entrée CRU > 50%LEG
Frits 15%LIP
Plat Prot P/L <= 1
Poisson >= 70% - P/L >= 2
Poisson 100%
Viande NH >= 2mgFER
Viande H > 10%LIP
Viande NH BVA+AB
Viande NH BVA
Plat < 70%D.PROT
Légume cuit >= 50%
Féculent >= 50%

☐ Féculent >= 50%
☐ Fromage >= 150mgCA 12mois+
☐ Fromage >= 150mgCA
☐ Produit >= 100mg ou 120mgCA
☐ Fromage >= 100mgCA < 150mgCA
☐ Fromage >= 100mgCA < 150mgCA
☐ Produit lait > 100mgCA < 5gLIP
☐ Produit lait > 100mgCA < 5gLIP
☐ Dessert > 15%LIP
☐ Dessert > 20gGLU < 15%LIP
☐ Dessert fruit cru 100 %
☐ Dessert fruit cru/cuit 100 %
☐ Dessert > 20gGLU < 15%LIP

Thèmes

Thèmes

☐ Amérique
☐ Antilles
☐ Asiatique
☐ Automne
☐ Canada
☐ Chasse
☐ Espagne
☐ Été
☐ Fête
☐ Grèce
☐ Hiver
☐ Indienne
☐ Italie
☐ Bretagne
☐ La Réunion

☐ Sud-Ouest
☐ Pays Basque
☐ Les régions de France
☐ Alsace
☐ Menu fromages
☐ Auvergne
☐ Provence
☐ Mer
☐ Normandie
☐ Montagne
☐ Lorraine
☐ Méditerranéen
☐ Corse
☐ Terroir
☐ Printemps

☐ Belgique
☐ Europe
☐ Nord
☐ Réveillon
☐ Tex Mex
☐ Iles britanniques
☐ Allemagne
☐ Le goût
☐ Russie
☐ Vacances
☐ Pays-Bas
☐ Halloween
☐ Végétarien
☐ Maroc

☐ Savoie
☐ Limousin
☐ Bio
☐ Cuisine d'Antan
☐ banquet
☐ Oriental
☐ Languedoc Roussillon
☐ Amérique du Sud
☐ Plat complet
☐ Interfel
☐ Crêches
☐ Crêches moins de 18 mois
☐ Crêche plus de 18 mois
☐ Afrique

☐ Haïti
☐ Essonne
☐ Snack
☐ Portugal