

Valorisation:

TTC

Type de prix:

Prix moyens

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000765	VEG BLE A L'INDIENNE	Fiche	10	PN PORT.	0,549	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,129
A	ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,158
A	ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,686
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,020	0,000	0,020	0,132
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,500	0,000	0,500	1,240
A	ADEUN00019	FLAGEOLET FIN B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,731
A	ADEYN00058	ASSAISONNEMENT TANDOORI	KG	0,020	0,000	0,020	0,332
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,200	0,000	0,200	0,606
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252
Total coûts composants:							5,500
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							5,500
Coûts d'une portion:							0,550

Commenaires FT

Faire revenir les oignons, les poivrons, incorporer le blé et les raisins et cuire le tout façon pilaf.
Incorporer les reste des ingrédients.
Vérifier l'assaisonnement.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000765	VEG BLE A L'INDIENNE	0,55

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00058	ASSAISONNEMENT TANDOORI	0,020	KG	0,020	BTE	0,000	0,020
ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,020	KG	0,022	BTE	0,000	0,022
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADEUN00019	FLAGEOLET FIN B5/1	0,500	KG	0,188	BTE	0,000	0,188
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,200	LIT	0,200	BRQ	0,000	0,200
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000761	VEG BLE A LA MAROCAINE	Fiche	10	PN PORT.	0,511	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,001	0,000	0,001	0,008
A	ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,753
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,100	0,000	0,100	0,658
A	ADSLN00011	CELERI GARNITURE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,198
A	ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,587
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,584
A	ADSLN00037	CAROTTE BATONNET CUIT CE2 SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,304
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,158
A	ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,129
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants:	5,177
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	5,177
Coûts d'une portion:	0,518

Commenaires FT

Faire revenir les oignons avec l'huile.
Mouiller le blé avec le bouillon de légumes, 2 fois le volume de blé.
Cuire les courgettes et le céleri à la vapeur en les laissant croquants.
Mélanger les légumes avec le blé gonflé.
Torrefier les amandes et les mettre dessus en décor

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000761	VEG BLE A LA MAROCAINE	0,51

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,100	KG	0,111	BTE	0,000	0,111
ADSLN00037	CAROTTE BATONNET CUIT CE2 SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00011	CELERI GARNITURE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,001	KG	0,003	BTE	0,000	0,003
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,500	KG	0,188	BTE	0,000	0,188
ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100

ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131
------------	---------------------------	-------	----	-------	-----	-------	-------

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000762	VEG BLE MEDITERRANEEN (ÉTÉ)	Fiche	10	PN PORT.	0,847	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,129
A	ADSLN00053	BRUNOISE PROVENCALE CUIT SURG	KG	0,050	0,000	0,050	0,108
A	ADEJN00001	PIGNON PIN 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	3,339
A	ADEYN00051	ASSAISONNEMENT ITALIEN	KG	0,100	0,000	0,100	1,594
A	ADEUN00026	LENTILLE PREPAREE B5/1	KG	0,050	0,050	0,050	0,071
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,003	0,000	0,003	0,007
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,470
A	ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	KG	0,750	0,000	0,750	1,059
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252
A	ADFEI07583	FENOUIL 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,438

Total coûts composants: 8,468

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 8,468

Coûts d'une portion: 0,847

Commentaires FT

Couper le fenouil très fin.
Cuire le blé en pliaf.
Un fois le blé cuit, ajouter l'ensemble des ingrédients, vérifier l'assaisonnement.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000762	VEG BLE MEDITERRANEEN (ÉTÉ)	0,84

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,003	KG	0,003	KG	0,000	0,003
ADEYN00051	ASSAISONNEMENT ITALIEN	0,100	KG	0,100	BTE	0,000	0,100
ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADSLN00053	BRUNOISE PROVENCALE CUIT SURG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADFEI07583	FENOUIL 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADEUN00026	LENTILLE PREPAREE B5/1	0,050	KG	0,019	BTE	0,000	0,019
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEJN00001	PIGNON PIN 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	0,750	KG	0,300	BTE	0,000	0,300

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000764	VEG BLE TEX MEX	Fiche	10	PN PORT.	0,524	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,129
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,470
A	ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	1,506
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,661
A	ADEYN00050	ASSAISONNEMENT CHILI CON CARNE	KG	0,020	0,000	0,020	0,426
A	ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	KG	0,100	0,000	0,100	0,124
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,070
A	ADEUN00028	MAIS GR 3/1	KG	0,200	0,000	0,200	0,290
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants:	5,239
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	5,239
Coûts d'une portion:	0,524

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000764	VEG BLE TEX MEX	0,52

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADEYN00050	ASSAISONNEMENT CHILI CON CARNE	0,020	KG	0,020	BTE	0,000	0,020
ADELN00004	BLE PCUIT CE2 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,022	SAC	0,000	0,022
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	0,500	KG	0,200	BTE	0,000	0,200
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADEUN00028	MAIS GR 3/1	0,200	KG	0,113	BTE	0,000	0,113
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	0,100	KG	0,022	BTE	0,000	0,022
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03001014	VEG BOULETTES DE LENTILLES VERTE	Fiche	10	PN PORT.	0,951	24/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00148	VG BOUCHEE LENTILLE VERTE BIO SURG	KG	1,200	0,000	1,200	9,514
Total coûts composants:							9,514
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							9,514
Coûts d'une portion:							0,951

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03001014	VEG BOULETTES DE LENTILLES VERTES	0,92

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00148	VG BOUCHEE LENTILLE VERTE BIO SURG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000897	VEG BOULETTES DE POIS CHICHES BIO	Fiche	10	PN PORT.	0,943	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	KG	1,200	0,000	1,200	9,432
Total coûts composants:							9,432
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							9,432
Coûts d'une portion:							0,943

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000897	VEG BOULETTES DE POIS CHICHES BIO	0,94

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000922	VEG BOULETTES DE POIS CHICHES SA	Fiche	10	PN PORT.	1,060	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	KG	1,200	0,000	1,200	9,432
A	ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	KG	0,225	0,000	0,225	0,307
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,150	0,000	0,150	0,094
A	ADECN00062	SAUCE SOJA SALE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,240
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,020	0,000	0,020	0,050
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,197
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,188

Total coûts composants:

10,601

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

10,601

Coûts d'une portion:

1,060

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000922	VEG BOULETTES DE POIS CHICHES SAUCE GING	1,05

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,020	LIT	0,020	BT.	0,000	0,020
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADECN00062	SAUCE SOJA SALE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	0,225	KG	0,256	BTE	0,000	0,256
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,150	KG	0,039	BTE	0,000	0,039
ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000956	VEG BOULETTES HARICOT ROUGES BI	Fiche	10	PN PORT.	0,963	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00153	VG BOUCHEE HARICOT RGE BIO SURG	KG	1,200	0,000	1,200	9,634
Total coûts composants:							9,634
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							9,634
Coûts d'une portion:							0,963

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000956	VEG BOULETTES HARICOT ROUGES BIO	0,96

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00153	VG BOUCHEE HARICOT RGE BIO SURG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000955	VEG BOULETTES LENTILLES BETTERA	Fiche	10	PN PORT.	1,019	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00141	VG BOUCHEE LENTILLE BETTERAVE CEPE BIO SURG>	KG	1,200	0,000	1,200	10,191
Total coûts composants:							10,191
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							10,191
Coûts d'une portion:							1,019

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000955	VEG BOULETTES LENTILLES BETTERAVES BIO	1,06

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00141	VG BOUCHEE LENTILLE BETTERAVE CEPE BIO SURG>	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000895	VEG BOULETTES POIS CHICHES RATAT	Fiche	10	PN PORT.	1,020	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00079	RATATOUILLE CUIT SURG	KG	2,500	0,000	2,500	4,588
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	KG	0,050	0,000	0,050	0,068
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,200	0,000	0,200	0,125
A	ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	KG	0,001	0,000	0,001	0,007
A	ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	KG	0,600	0,000	0,600	4,716
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,020	0,000	0,020	0,050
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,015	0,000	0,015	0,070
A	ADELN00032	Z22RIZ INDICA 5 K	KG	0,400	0,000	0,400	0,344
						Total coûts composants:	10,203
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	10,203
						Coûts d'une portion:	1,020

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000895	VEG BOULETTES POIS CHICHES RATATOUILLE/R	1,02

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,015	KG	0,015	KG	0,000	0,015
ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	0,001	KG	0,004	BTE	0,000	0,004
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,020	LIT	0,020	BT.	0,000	0,020
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00079	RATATOUILLE CUIT SURG	2,500	KG	2,500	KG	0,000	2,500
ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	0,050	KG	0,057	BTE	0,000	0,057
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,200	KG	0,052	BTE	0,000	0,052
ADSCN00149	VG BOUCHEE POIS CHICHE BIO SURG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADELN00032	Z22RIZ INDICA 5 K	0,400	KG	0,080	SAC	0,000	0,080

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000756	VEG BOULGHOUR A LA PROVENCALE	Fiche	10	PN PORT.	0,694	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	1,500	0,000	1,500	1,700
A	ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	1,506
A	ADECN00006	OLIVE NOIRE DENOY 34/39 B5/1	KG	0,250	0,000	0,250	0,638
A	ADSLN00084	FEVE SOJA SURG	KG	0,600	0,000	0,600	1,677
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,150	0,000	0,150	0,378
A	ADFFI07476	CITRON 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,129
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,347
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,053
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,373
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,030	0,000	0,030	0,139

Total coûts composants:	6,941
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	6,941
Coûts d'une portion:	0,694

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000756	VEG BOULGHOUR A LA PROVENCALE	0,71

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,030	KG	0,030	KG	0,000	0,030
ADEPN00001	AMANDE EFFILE 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	1,500	KG	0,300	SAC	0,000	0,300
ADFFI07476	CITRON 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00084	FEVE SOJA SURG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,150	LIT	0,150	BT.	0,000	0,150
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADECN00006	OLIVE NOIRE DENOY 34/39 B5/1	0,250	KG	0,125	BTE	0,000	0,125
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000803	VEG BRUSCHETTA 4 SAISONS (ÉTÉ)	Fiche	10	PN PORT.	0,736	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,373
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,347
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,158
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,221
A	ADOMN00007	MARGARINE FR	KG	0,100	0,000	0,100	0,125
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,010	0,000	0,010	0,024
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,094
A	ADECN00025	EPICE ORIGAN	KG	0,015	0,000	0,015	0,080
A	ADECN00045	MOUTARDE 5 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,091
A	ADEAN00015	PAIN BRUSCHETTA MINI	KG	0,700	0,000	0,700	2,713
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,800	0,000	0,800	0,712

Total coûts composants:	7,362
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	7,362
Coûts d'une portion:	0,736

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000803	VEG BRUSCHETTA 4 SAISONS (ÉTÉ)	0,74

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADECN00025	EPICE ORIGAN	0,015	KG	0,015	SAC	0,000	0,015
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,800	LIT	0,800	LIT	0,000	0,800
ADOMN00007	MARGARINE FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADECN00045	MOUTARDE 5 K	0,100	KG	0,020	SEA	0,000	0,020
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEAN00015	PAIN BRUSCHETTA MINI	0,700	KG	1,750	SAC	0,000	1,750
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000738	VEG CARI DE LEGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,990	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,500	0,000	0,500	2,120
A	ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,323
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,133
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,394
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,120
A	ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,330
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,487
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADOMN00010	BEURRE DOUX FR	KG	0,500	0,000	0,500	2,568
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,100	0,000	0,100	0,658
A	ADSLN00044	HARICOT VERT XF CUIT CE2 SURG	KG	0,750	0,000	0,750	1,241
A	ADSLN00038	CHOU FLEUR CUIT CE2 SURG	KG	0,750	0,000	0,750	0,975

Total coûts composants:	9,977
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	9,977
Coûts d'une portion:	0,998

Commenaires FT

Faire chauffer le beurre, ajouter les oignons émincés, les épices et le gingembre haché. Ajouter les différents légumes, la tomates concassée et le bouillon de légumes dilué. Quand les légumes sont cuits, liés à la fécule.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000738	VEG CARI DE LEGUMES	0,96

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADOMN00010	BEURRE DOUX FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,100	KG	0,111	BTE	0,000	0,111
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADSLN00038	CHOU FLEUR CUIT CE2 SURG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	0,050	KG	0,167	FLC	0,000	0,167
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,050	KG	0,116	BTE	0,000	0,116
ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSLN00044	HARICOT VERT XF CUIT CE2 SURG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500

ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,500	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000753	VEG CARI DE POMMES DE TERRE ET C	Fiche	10	PN PORT.	0,472	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,881
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,070
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,000	0,000	0,000	0,000
A	ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	0,647
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,053
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	0,630
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEPN00007	NOIX COCO RAPEE	KG	0,200	0,000	0,200	0,579
A	ADECN00049	POIVRE NOIR GR	KG	0,001	0,000	0,001	0,006
A	ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,068
A	ADECN00012	EPICE GIROFLE CLOU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,230
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants: 4,729

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 4,729

Coûts d'une portion: 0,473

Commenaires FT

Préparez la pâte d'épices : faire revenir les clous de girofle, la cannelle, les graines de pavot les grains de poivre et les piments séchés 1 à 2 mn. Mettez les ingrédients dans un robot, avec la noix de coco, l'ail et les oignons, et mixez jusqu'à obtenir un pâte. Faire chauffer dans une sauteuse les pommes de terre et les carottes, couvrez et faites cuire 2mn sur feu moyen. Ajoutez la pâte d'épices, les tomates et du sel. Remuez, remettez le couvercle et laissez mijoter 15 mn. Ajoutez les petits pois 5 mn avant la fin cuisson. Répartissez la préparation dans des bols chauds et servez avec du pain.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000753	VEG CARI DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	0,45

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,000	KG	0,000	KG	0,000	0,000
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	0,010	KG	0,029	BTE	0,000	0,029
ADECN00012	EPICE GIROFLE CLOU FLAPPER	0,010	KG	0,033	BTE	0,000	0,033
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,022	SAC	0,000	0,022
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	0,800	KG	0,320	SAC	0,000	0,320
ADEPN00007	NOIX COCO RAPEE	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADECN00049	POIVRE NOIR GR	0,001	KG	0,001	KG	0,000	0,001

ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131
------------	---------------------------	-------	----	-------	-----	-------	-------

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000752	VEG CHAMPIGNONS ET TOMATES AU C	Fiche	10	PN PORT.	0,774	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,600	0,000	0,600	0,462
A	ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	KG	0,400	0,000	0,400	0,585
A	ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	KG	0,600	0,000	0,600	1,430
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,232
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,400	0,000	0,400	0,497
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,053
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,079
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	1,200	0,000	1,200	3,117
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	KG	0,005	0,000	0,005	0,032
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,250	0,000	0,250	1,029
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants:	7,740
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	7,740
Coûts d'une portion:	0,774

Commenaires FT

Préparez la pâte d'épices en mixant l'ail le gingembre l'oignon et le curry.
 faire revenir les champignons 5 mn à feu vif.
 faire revenir la pâte d'épices 4 mn sur feu moyen. Remettez les champignons et le liquide de cuisson, avec la crème et les tomates, et faite cuire 4 mn, en remuant, jusqu'à ce que la préparation soit bien chaude. Assaisonnez.
 Hors du feu, ajoutez la coriandre ciselée et servez aussitôt, avec du riz vapeur.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000752	VEG CHAMPIGNONS ET TOMATES AU CURRY	0,72

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,600	BOTTE	0,600	BOTTE	0,000	0,600
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,250	LIT	0,250	LIT	0,000	0,250
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	0,005	KG	0,005	SAC	0,000	0,005
ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	0,400	KG	0,080	SAC	0,000	0,080

ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	0,600	KG	0,240	SAC	0,000	0,240

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000786	VEG CHILI	Fiche	10	PN PORT.	0,888	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADL4I07346	POIVRON RGE CUBE 4EG	KG	0,500	0,000	0,500	2,054
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,622
A	ADFEI07611	OIGNON RGE 1EG	KG	0,350	0,000	0,350	0,356
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADECN00124	EPICE PIMENT DOUX MOULU FLAPPER	KG	0,025	0,000	0,025	0,179
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,384
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,003	0,000	0,003	0,007
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	KG	0,050	0,000	0,050	0,068
A	ADELN00030	RIZ MEL 3 RIZ 2,5 K	KG	1,000	0,000	1,000	3,432
A	ADEUN00028	MAIS GR 3/1	KG	0,250	0,000	0,250	0,362
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,661
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants: 8,879

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 8,879

Coûts d'une portion: 0,888

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000786	VEG CHILI	0,88

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,003	KG	0,003	KG	0,000	0,003
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,050	KG	0,143	BTE	0,000	0,143
ADECN00124	EPICE PIMENT DOUX MOULU FLAPPER	0,025	KG	0,063	SAC	0,000	0,063
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	0,500	KG	0,200	BTE	0,000	0,200
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADEUN00028	MAIS GR 3/1	0,250	KG	0,141	BTE	0,000	0,141
ADFEI07611	OIGNON RGE 1EG	0,350	KG	0,350	KG	0,000	0,350
ADL4I07346	POIVRON RGE CUBE 4EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00030	RIZ MEL 3 RIZ 2,5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500

ADEUN00012	TOMATE CONCENTRE B4/4	0,050	KG	0,057	BTE	0,000	0,057
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000750	VEG CHILI DE LEGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,599	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,106
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,000	0,000	0,000	0,000
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,311
A	ADFEI07638	POIVRON VERT 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,402
A	ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,435
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,035
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,487
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,025	0,000	0,025	0,165
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEUN00028	MAIS GR 3/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,724
A	ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	1,462
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,323
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants: 6,013

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 6,013

Coûts d'une portion: 0,601

Commenaires FT

Faire revenir les oignons émincé, l'ail et les poivrons en lanières. Laisser rissoler et ajouter les épices. Ajouter tomate fraîche en cubes les haricots rouges et le maïs. Laisser mijoter 5 mn et ajouter la tomate concassée et le bouillon de légumes. Laisser cuire 15 mn la sauce doit réduire mais pas complètement. servir avec du riz blanc.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000750	VEG CHILI DE LEGUMES	0,60

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,000	KG	0,000	KG	0,000	0,000
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,025	KG	0,028	BTE	0,000	0,028
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,050	KG	0,116	BTE	0,000	0,116
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,005	KG	0,011	SAC	0,000	0,011
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	1,000	KG	0,399	BTE	0,000	0,399
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADEUN00028	MAIS GR 3/1	0,500	KG	0,282	BTE	0,000	0,282
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07638	POIVRON VERT 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200

ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000870	VEG CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES/	Fiche	10	PN PORT.	0,963	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,084
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,150	0,000	0,150	1,814
A	ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	KG	0,010	0,000	0,010	0,072
A	ADECN00007	OLIVE NOIRE RDLLE B3/1	KG	0,125	0,000	0,125	0,291
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	0,500	0,000	0,500	0,377
A	ADFEI13734	TOMATE CERISE RGE KG 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	3,651
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,300	0,000	0,300	0,243
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	1,000	0,000	1,000	0,890
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	1,469
A	ADL4I07352	SAL ROQUETTE JEUNE POUSSE 4EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,736

Total coûts composants:	9,626
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	9,626
Coûts d'une portion:	0,963

Commentaires FT

Laver et désinfecter les tomates.
Ciseler le basilic.
Mélanger les oeufs, la farine et le lait. Ajouter les olives, l'herbe de provence, le basilic et assaisonner.
Dresser en bac gastro, disposer les tomates cerise et recouvrir avec l'appareil juste au niveau des tomates.
Répartir le parmesan et enfourner à 180°C pendant 35 à 40 mn.
Servir avec une salade.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000870	VEG CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES/ SALADE	0,97

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	0,500	BOTTE	0,500	BOTTE	0,000	0,500
ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	0,010	KG	0,043	BTE	0,000	0,043
ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	1,000	LIT	1,000	LIT	0,000	1,000
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADECN00007	OLIVE NOIRE RDLLE B3/1	0,125	KG	0,080	BTE	0,000	0,080
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,300	UNIT	0,300	UNIT	0,000	0,300
ADL4I07352	SAL ROQUETTE JEUNE POUSSE 4EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADFEI13734	TOMATE CERISE RGE KG 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000860	VEG COUDES AUX CHAMPIGNONS	Fiche	10	PN PORT.	0,925	02/03/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	0,400	0,000	0,400	0,302
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,046
A	ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,435
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	1,558
A	ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	KG	0,030	0,000	0,030	0,091
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,200	0,000	0,200	2,419
A	ADOFN00012	MASCARPONE FR	KG	0,100	0,000	0,100	0,520
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,150	0,000	0,150	0,229
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,303
A	ADSLN00003	CHAMPIGNON MEL FORESTIER SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,372
A	ADELN00019	PATES COUDE RAYE 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	0,778
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,496
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,200	0,000	0,200	0,504
F	FC01000305	TRS LIAISON FECULE MAIS	PORT.	8,000	0,000	8,000	0,192
A	ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	KG	0,080	0,000	0,080	(0,192)

Total coûts composants:

9,248

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

9,248

Coûts d'une portion:

0,925

Commenaires FT

Cuire les pâtes.
Réaliser le pistou (persil, basilic, ail, huile d'olive, et le mélanger au mascarpone.
Faire revenir les champignons, ajouter la crème et le mélange mascarpone.
Ajouter au dernier moment les épinards et le pois préalablement cuits.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000860	VEG COUDES AUX CHAMPIGNONS	0,91

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	0,400	BOTTE	0,400	BOTTE	0,000	0,400
ADSLN00003	CHAMPIGNON MEL FORESTIER SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	0,080	KG	0,080	SAC	0,000	0,080
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,200	LIT	0,200	BT.	0,000	0,200
ADOFN00012	MASCARPONE FR	0,100	KG	0,200	BTE	0,000	0,200
ADELN00019	PATES COUDE RAYE 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	0,030	KG	0,030	KG	0,000	0,030
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000749	VEG COUSCOUS VEGETARIEN	Fiche	10	PN PORT.	0,513	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	1,000	0,000	1,000	0,770
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,077
A	ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,067
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,400	0,000	0,400	0,497
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,106
A	ADFEI07600	NAVET 1EG	KG	0,700	0,000	0,700	0,943
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,700	0,000	0,700	0,810
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,700	0,000	0,700	0,441
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,400	0,000	0,400	0,468
A	ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	KG	0,700	0,000	0,700	0,507
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants: 5,130

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 5,130

Coûts d'une portion: 0,513

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000749	VEG COUSCOUS VEGETARIEN	0,50

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,700	KG	0,700	KG	0,000	0,700
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	1,000	BOTTE	1,000	BOTTE	0,000	1,000
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,700	KG	0,700	KG	0,000	0,700
ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	0,700	KG	0,140	SAC	0,000	0,140
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,029	BTE	0,000	0,029
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	0,010	KG	0,031	SAC	0,000	0,031
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADFEI07600	NAVET 1EG	0,700	KG	0,700	KG	0,000	0,700
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,400	KG	0,151	BTE	0,000	0,151
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000794	VEG CRUMBLE AMANDE POTIRON	Fiche	10	PN PORT.	1,074	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,780
A	ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,153
A	ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	KG	0,150	0,000	0,150	0,332
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,050	0,000	0,050	0,605
A	ADOMN00010	BEURRE DOUX FR	KG	0,070	0,000	0,070	0,360
A	ADSLN00063	POTIRON PUREE SURG	KG	2,000	0,000	2,000	4,030
A	ADEPN00002	AMANDE PDRE 1 K	KG	0,070	0,000	0,070	0,495
A	ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	KG	0,070	0,000	0,070	0,029
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,400	0,000	0,400	1,958
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,178
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	1,000	0,000	1,000	0,811

Total coûts composants:	10,731
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	10,731
Coûts d'une portion:	1,073

Commenaires FT

Mélanger la farine, le parmesan, la poudre d'amandes et le poivre dans un saladier.
Ajouter le beurre pour faire la pâte à crumble.
Dans la purée de potiron, ajouter le lait, les oeufs, le fromage râpé et la muscade.
Bien mélanger, saler et poivrer.
Verser dans un moule et saupoudrer de crumble.
Enfourner à 200° C pendant environ 30mn.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000794	VEG CRUMBLE AMANDE POTIRON	1,07

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEPN00002	AMANDE PDRE 1 K	0,070	KG	0,070	SAC	0,000	0,070
ADOMN00010	BEURRE DOUX FR	0,070	KG	0,070	KG	0,000	0,070
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,023	SAC	0,000	0,023
ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	0,070	KG	0,070	SAC	0,000	0,070
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,400	LIT	0,400	LIT	0,000	0,400
ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	0,150	KG	0,030	SAC	0,000	0,030
ADSLN00063	POTIRON PUREE SURG	2,000	KG	2,000	KG	0,000	2,000
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	1,000	UNIT	1,000	UNIT	0,000	1,000

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000919	VEG CRUMBLE LEGUMES PAIN D'EPICE	Fiche	10	PN PORT.	0,623	10/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,050	0,000	0,050	0,605
A	ADOMN00011	BEURRE 1/2 SEL 250 G FR	KG	0,050	0,000	0,050	0,259
A	ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	KG	0,700	0,000	0,700	1,934
A	ADEGN00005	PAIN EPICE 500 G	KG	0,250	0,000	0,250	0,564
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,075	0,000	0,075	0,189
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	1,299
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,579
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,622
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,038	0,000	0,038	0,174
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001

Total coûts composants: 6,226

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 6,226

Coûts d'une portion: 0,623

Commentaires FT

utilisé le pain d'épice séché pour faire le crumble

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000919	VEG CRUMBLE LEGUMES PAIN D'EPICES	0,64

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,038	KG	0,038	KG	0,000	0,038
ADOMN00011	BEURRE 1/2 SEL 250 G FR	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	0,700	KG	0,700	SAC	0,000	0,700
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,075	LIT	0,075	BT.	0,000	0,075
ADEGN00005	PAIN EPICE 500 G	0,250	KG	0,500	UNIT	0,000	0,500
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000900	VEG CURRY COURGETTES AU LAIT DE	Fiche	10	PN PORT.	0,672	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	KG	0,005	0,000	0,005	0,013
A	ADFEI07575	COURGETTE RD 1EG	KG	1,500	0,000	1,500	2,381
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	0,250	0,000	0,250	0,283
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,350	0,000	0,350	1,484
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,049
A	ADEUN00038	POIVRON LANIERE RJV B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	1,306
A	ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	KG	0,500	0,000	0,500	0,621
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,005	0,000	0,005	0,033
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,100	0,000	0,100	0,248
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,303
A	ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	LIT	0,005	0,000	0,005	0,006

Total coûts composants: 6,726

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 6,726

Coûts d'une portion: 0,673

Commenaires FT

Rincer le quinoa à l'eau, puis le cuire avec le boulgour. Suer les oignons, les poivrons et les courgettes, ajouter le lait de coco, la crème, le bouillon et les épices. En fin de cuisson, parsemer avec le persil.
Servir avec le quinoa et le boulgour en fond d'assiette creuse.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000900	VEG CURRY COURGETTES AU LAIT DE COCO	0,70

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,005	KG	0,006	BTE	0,000	0,006
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	0,250	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADFEI07575	COURGETTE RD 1EG	1,500	KG	1,500	KG	0,000	1,500
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,100	LIT	0,100	LIT	0,000	0,100
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,005	KG	0,012	BTE	0,000	0,012
ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	0,005	LIT	0,001	BID	0,000	0,001
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,100	LIT	0,100	BRQ	0,000	0,100
ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	0,500	KG	0,500	SEA	0,000	0,500
ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADEUN00038	POIVRON LANIERE RJV B5/1	0,500	KG	0,227	BTE	0,000	0,227
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,350	KG	0,140	SAC	0,000	0,140

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC05001300	VEG CURRY DE HARICOTS ROUGES	Fiche	10	PN PORT.	0,486	07/01/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,323
A	ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,040
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	0,624
A	ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	LIT	0,125	0,000	0,125	0,145
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,125	0,000	0,125	0,079
A	ADFEI07578	ECHALOTE 1EG	KG	0,063	0,000	0,063	0,130
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,003	0,000	0,003	0,010
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,133
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,232
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,500	0,000	0,500	2,120

Total coûts composants: 4,834

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 4,834

Coûts d'une portion: 0,483

Commenaires FT

oignons+carottes émincé+échalotes à la sauteuse.
ajouter ail et mélange d'épices.
laisser mijoter 5mn puis ajouter les haricots cuit en basse température, les tomates concassées.
laisser cuire.
assaisonner.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC05001300	VEG CURRY DE HARICOTS ROUGES	0,27

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,125	KG	0,125	KG	0,000	0,125
ADFEI07578	ECHALOTE 1EG	0,063	KG	0,063	KG	0,000	0,063
ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	0,005	KG	0,013	BTE	0,000	0,013
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,003	KG	0,003	KG	0,000	0,003
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	1,000	KG	0,399	BTE	0,000	0,399
ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	0,125	LIT	0,025	BID	0,000	0,025
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,500	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	1,000	KG	0,261	BTE	0,000	0,261

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000873	VEG CURRY DE LEGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,915	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,030	0,000	0,030	0,023
A	ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	KG	0,700	0,000	0,700	1,956
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,046
A	ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	KG	1,200	0,000	1,200	0,776
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,197
A	ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	0,754
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADFEI07536	AUBERGINE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,580
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,779
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,794
A	ADSLN00100	HARICOT PLAT COUPE CUIT SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,939
A	ADESN00008	SUCRE SEMOULE 1 K	KG	0,010	0,000	0,010	0,006
A	ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	KG	0,030	0,000	0,030	0,184
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,035
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,100	0,000	0,100	0,089
A	ABBUN11978	CITRON JNE A DILUER 70 CL	LIT	0,050	0,000	0,050	0,238
A	ADECN00062	SAUCE SOJA SALE 1 L	LIT	0,300	0,000	0,300	1,442

Total coûts composants:

9,152

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

9,152

Coûts d'une portion:

0,915

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000873	VEG CURRY DE LEGUMES	0,90

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADFEI07536	AUBERGINE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ABBUN11978	CITRON JNE A DILUER 70 CL	0,050	LIT	0,071	BT.	0,000	0,071
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,030	BOTTE	0,030	BOTTE	0,000	0,030

ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	0,030	KG	0,070	BTE	0,000	0,070
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,005	KG	0,011	SAC	0,000	0,011
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADSLN00100	HARICOT PLAT COUPE CUIT SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	0,600	KG	0,240	BTE	0,000	0,240
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,100	LIT	0,100	LIT	0,000	0,100
ADFEI07620	PDT LAVE 1EG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200
ADECN00062	SAUCE SOJA SALE 1 L	0,300	LIT	0,300	BT.	0,000	0,300
ADESN00008	SUCRE SEMOULE 1 K	0,010	KG	0,010	SAC	0,000	0,010
ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	0,700	KG	0,140	SAC	0,000	0,140

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000918	VEG CURRY DE PATES ET PETITS POIS	Fiche	10	PN PORT.	0,769	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,800	0,000	0,800	0,616
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,046
A	ADFEI07631	POIREAU 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,414
A	ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,290
A	ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,314
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	KG	0,250	0,000	0,250	0,379
A	ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,531
A	ADECN00108	EPICE GINGEMBRE FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,093
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,750	0,000	0,750	1,147
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,010	0,000	0,010	0,025
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,800	0,000	0,800	2,426

Total coûts composants: 7,693

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,693

Coûts d'une portion: 0,769

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000918	VEG CURRY DE PATES ET PETITS POIS	0,76

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,800	BOTTE	0,800	BOTTE	0,000	0,800
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADECN00108	EPICE GINGEMBRE FLAPPER	0,010	KG	0,033	BTE	0,000	0,033
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,010	LIT	0,010	BT.	0,000	0,010
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,800	LIT	0,800	BRQ	0,000	0,800
ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750

ADFEI07631	POIREAU 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	0,250	KG	0,050	SAC	0,000	0,050

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000747	VEG CURRY DE POIS CHICHES	Fiche	10	PN PORT.	0,653	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	1,000	0,000	1,000	0,770
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,150	0,000	0,150	0,080
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,197
A	ADFFI07476	CITRON 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,386
A	ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,251
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	KG	0,700	0,000	0,700	1,062
A	ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	KG	0,750	0,000	0,750	1,096
A	ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,424
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,800	0,000	0,800	0,499
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,375	0,000	0,375	1,137

Total coûts composants: 6,534

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 6,534

Coûts d'une portion: 0,653

Commentaires FT

1. Cuisson du riz:
cuire le riz dans un bouillon parfumé avec le gingembre, citron sel, poivre, laurier.

2. Préparation du curry de pois chiches:
Faire revenir dans l'huile d'olive les oignons, les poireaux, le céleri branche et les carottes préalablement émincés.
Assaisonner de curry, sel, poivre et ail.
Mouiller avec le lait de coco, compléter avec éventuellement avec un peu d'eau.
Incorporer les pois chiches et laisser mijoter 10 mn.
Ajouter les 2/3 de la coriandre ciselée feu éteint.

Au moment du service, parsemer du reste de coriandre ciselée.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000747	VEG CURRY DE POIS CHICHES	0,69

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07460	CELERI BRANCHE 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADFFI07476	CITRON 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	1,000	BOTTE	1,000	BOTTE	0,000	1,000
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023

ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,375	LIT	0,375	BRQ	0,000	0,375
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	0,700	KG	0,140	SAC	0,000	0,140
ADELN00042	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	0,750	KG	0,150	SAC	0,000	0,150
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,800	KG	0,209	BTE	0,000	0,209

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC05001304	VEG CURRY DE POIS CHICHES AUX EPI	Fiche	10	PN PORT.	0,775	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	KG	1,000	0,000	1,000	2,351
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,127
A	ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	KG	0,020	0,000	0,020	0,132
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,020	0,000	0,020	0,195
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,020	0,000	0,020	0,153
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,303
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,188
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	1,500	0,000	1,500	1,753
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,800	0,000	0,800	2,426
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants: 7,754

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,754

Coûts d'une portion: 0,775

Commenaires FT

Faire revenir l'oignon et l'ail pulpe dans l'huile, ajouter les épices et le lait de coco. Ajouter les pois chiches égouttés et les épinards préalablement cuit à la vapeur.

En fin de cuisson, rajouter la coraïnde, rectifier l'assaisonnement.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC05001304	VEG CURRY DE POIS CHICHES AUX EPINARDS	0,53

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	0,020	KG	0,067	FLC	0,000	0,067
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,020	KG	0,057	BTE	0,000	0,057
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,020	KG	0,047	BTE	0,000	0,047
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,800	LIT	0,800	BRQ	0,000	0,800
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	1,500	KG	0,565	BTE	0,000	0,565

Curry de pois chiche aux epinard

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000924	VEG CURRY DE QUINOA BOUGOUR AU	Fiche	10	PN PORT.	0,798	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,010	0,000	0,010	0,066
A	ADEON00005	BOULGOUR BIO 5 K	KG	0,500	0,000	0,500	0,856
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,500	0,000	0,500	1,516
A	ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	KG	0,020	0,000	0,020	0,025
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,300	0,000	0,300	1,272
A	ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	KG	1,000	0,000	1,000	1,372
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,020	0,000	0,020	0,195
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	1,500	0,000	1,500	1,737
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,823

Total coûts composants: 7,986

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,986

Coûts d'une portion: 0,799

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000924	VEG CURRY DE QUINOA BOUGOUR AU LAIT DE C	0,81

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,010	KG	0,011	BTE	0,000	0,011
ADEON00005	BOULGOUR BIO 5 K	0,500	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	1,500	KG	1,500	KG	0,000	1,500
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,020	KG	0,047	BTE	0,000	0,047
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,500	LIT	0,500	BRQ	0,000	0,500
ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	0,020	KG	0,020	SEA	0,000	0,020
ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,300	KG	0,120	SAC	0,000	0,120

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000776	VEG CURRY POTIRON LAIT COCO	Fiche	10	PN PORT.	1,258	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,200	0,000	0,200	0,154
A	ADL4I07511	POTIRON COUPE 4EG	KG	2,000	0,000	2,000	6,077
A	ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,145
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,500	0,000	0,500	2,120
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,200	0,000	0,200	0,976
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,094
A	ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,066
A	ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,068
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	0,300	0,000	0,300	0,340
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,010	0,000	0,010	0,025
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,800	0,000	0,800	2,426

Total coûts composants:	12,589
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	12,589
Coûts d'une portion:	1,259

Commenaires FT

Faire revenir l'oignon dans l'huile.
lorsqu'il est devenu translucide, ajouter la coriandre, la cannelle et le curry.
Mouiller avec un peu d'eau.
Ajouter le lait de coco puis les dés de potiron et bien mélanger le tout.
Couvrir la sauteuse et laisser cuire à feu moyen pendant 30mn.
Si la sauce réduit trop, l'allonger avec un peu d'eau.
Le plat est prêt dès que les morceaux de potiron sont tendres.
Juste avant de servir, ajouter quelques feuilles de coriandre, les dés de mozzarella et le jus de citron vert.
Servir avec du boulgour et du quinoa.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000776	VEG CURRY POTIRON LAIT COCO	1,27

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	0,300	KG	0,060	SAC	0,000	0,060
ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,200	BOTTE	0,200	BOTTE	0,000	0,200
ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	0,010	KG	0,029	BTE	0,000	0,029
ADECN00015	EPICE CORIANDRE MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,033	FLC	0,000	0,033
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,010	LIT	0,010	BT.	0,000	0,010
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,800	LIT	0,800	BRQ	0,000	0,800
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADL4I07511	POTIRON COUPE 4EG	2,000	KG	2,000	KG	0,000	2,000
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,500	KG	0,200	SAC	0,000	0,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000876	VEG DAHL COCO	Fiche	10	PN PORT.	0,949	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,100	0,000	0,100	0,077
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	0,695
A	ADELN00068	RIZ MELANGE CEREALE 2,5 K	KG	1,000	0,000	1,000	4,201
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,046
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,622
A	ADFEI13262	PERSIL PLAT VRAC 1EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,039
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,400	0,000	0,400	0,213
A	ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	KG	0,450	0,000	0,450	1,073
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ABBN000345	EAU DE CUISSON LITRE	LIT	0,060	0,000	0,060	0,000
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,800	0,000	0,800	2,426

Total coûts composants: 9,489

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 9,489

Coûts d'une portion: 0,949

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000876	VEG DAHL COCO	0,97

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,100	BOTTE	0,100	BOTTE	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ABBN000345	EAU DE CUISSON LITRE	0,060	LIT	0,060	BT.	0,000	0,060
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,800	LIT	0,800	BRQ	0,000	0,800
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADFEI13262	PERSIL PLAT VRAC 1EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADELN00068	RIZ MELANGE CEREALE 2,5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	0,450	KG	0,180	SAC	0,000	0,180

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000772	VEG DAL AUX EPICES	Fiche	10	PN PORT.	0,438	09/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	0,725
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,005	0,000	0,005	0,013
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,005	0,000	0,005	0,020
A	ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,907
A	ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,061
A	ADSLN00108	BRUNOISE LEG CUIT SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,356
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,470
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,250	0,000	0,250	0,156
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,010	0,000	0,010	0,066
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,200	0,000	0,200	0,606

Total coûts composants: 4,380

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 4,380

Coûts d'une portion: 0,438

Commenaires FT

- Faire cuire dans le bouillon de légume les lentilles, les oignons, la brunoise avec les épice colombo, gingembre et ail..
- Mettre la tomate pelée concassé en fin de cuisson et le lait de coco
- débarasser le tout
- Faire gonfler la semoule.
- Servir la semoule et rajouter le dal

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000772	VEG DAL AUX EPICES	0,44

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,010	KG	0,011	BTE	0,000	0,011
ADSLN00108	BRUNOISE LEG CUIT SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,200	LIT	0,200	BRQ	0,000	0,200
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,250	KG	0,065	BTE	0,000	0,065
ADELN00049	Z22LENTILLE CORAIL 2,5 K	0,800	KG	0,320	SAC	0,000	0,320

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000950	VEG EMINCE VEGETAL	Fiche	10	PN PORT.	0,761	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN13090	VG BLE POIS CHICHE EMINCE FR	KG	1,000	0,000	1,000	7,612
Total coûts composants:							7,612
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							7,612
Coûts d'une portion:							0,761

Commentaires FT

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION :

Égoutter et faire revenir les pièces dans une poêle avec un peu d'huile, à chaleur moyenne durant 5 minutes environ. Le bouillon végétal peut être utilisé comme base pour une sauce.

Ne pas consommer en cas de poche fuyarde ou gonflée.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000950	VEG EMINCE VEGETAL	0,76

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADELN13090	VG BLE POIS CHICHE EMINCE FR	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

Emincé végétal

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
Energie Kj	633,00	0,00
Energie Kcal	149,00	0,00
Matières grasse	5,70	0,00
dont AGS(g)	0,66	0,00
Glucides(g)	8,50	0,00
dont sucres(g)	0,50	0,00
Fibres(g)	4,20	0,00
Protéines(g)	16,00	0,00
sel(g)	0,88	0,00
% Fruits et legu	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore

A B C D E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000858	VEG FALAFEL DE POIS CHICHES (MAIS)	Fiche	10	PN PORT.	0,127	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,303
A	ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,608
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,002	0,000	0,002	0,012
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,002	0,000	0,002	0,014
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,400	0,000	0,400	0,308
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,040	0,000	0,040	0,021
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,000	0,000	0,000	0,002

Total coûts composants: 1,269

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 1,269

Coûts d'une portion: 0,127

Commentaires FT

Pour 50 falafels.
 Faire tremper les pois chiches toute une nuit.
 Sécher les pois chiches en les frottant dans un linge sec, (ATTENTION, cette opération garantira la qualité de vos falafels).
 renouvelr l'opération plusieurs fois.
 Hacher les pois chiches en ajoutant les autres ingrédients.
 Si vous trouver l'appareil un peu liquide, vous pouvez ajouter soit de la féculé ou de la farine de pois chiches.
 Les former à l'aide d'une cuillère à falafel de 4 cm de diamètre ou former des boules dans le creux de la main et les frire à 170°C.
 La qualitédu poischiches peut changer la texture de l'appareil.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000858	VEG FALAFEL DE POIS CHICHES (MAISON)	0,11

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,000	KG	0,000	KG	0,000	0,000
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,400	BOTTE	0,400	BOTTE	0,000	0,400
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,002	KG	0,005	BTE	0,000	0,005
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,002	KG	0,004	SAC	0,000	0,004
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,040	KG	0,040	KG	0,000	0,040
ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	0,200	KG	0,040	SAC	0,000	0,040

Falafel de pois chiches

		Avec allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000954	VEG FALAFEL POIS CHICHES BIO SURG	Fiche	10	PN PORT.	0,679	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN08448	VG FALAFEL POIS CHICHE BIO SURG	KG	0,800	0,000	0,800	6,794
Total coûts composants:							6,794
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							6,794
Coûts d'une portion:							0,679

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000954	VEG FALAFEL POIS CHICHES BIO SURG	0,65

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN08448	VG FALAFEL POIS CHICHE BIO SURG	0,800	KG	0,800	KG	0,000	0,800

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000883	VEG GALETTE QUINOA + SAUCE PROV	Fiche	10	PN PORT.	0,547	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00133	VG GALETTE QUINOA PROVENCAL SURG	KG	1,000	0,000	1,000	5,328
A	ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	KG	0,100	0,000	0,100	0,141
						Total coûts composants:	5,469
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	5,469
						Coûts d'une portion:	0,547

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000883	VEG GALETTE QUINOA + SAUCE PROVENCALE	0,55

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	0,100	KG	0,040	BTE	0,000	0,040
ADSCN00133	VG GALETTE QUINOA PROVENCAL SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000965	VEG GNOCCHIS AUX LEGUMES DU SOL	Fiche	10	PN PORT.	0,482	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00111	GNOCCHI SURG	KG	1,100	0,000	1,100	2,491
A	ADFEI07634	POIVRON JNE 1EG	KG	0,270	0,000	0,270	0,494
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,540	0,000	0,540	0,625
A	ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	KG	0,650	0,000	0,650	0,918
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,085	0,000	0,085	0,214
A	ADSLN00098	FEVE PELE SURG	KG	0,030	0,000	0,030	0,074

Total coûts composants: 4,817

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 4,817

Coûts d'une portion: 0,482

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000965	VEG GNOCCHIS AUX LEGUMES DU SOLEIL NEW	54,08

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,540	KG	0,540	KG	0,000	0,540
ADSLN00098	FEVE PELE SURG	0,030	KG	0,030	KG	0,000	0,030
ADSCN00111	GNOCCHI SURG	1,100	KG	1,100	KG	0,000	1,100
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,085	LIT	0,085	BT.	0,000	0,085
ADFEI07634	POIVRON JNE 1EG	0,270	KG	0,270	KG	0,000	0,270
ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	0,650	KG	0,260	BTE	0,000	0,260

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000935	VEG GNOCCHIS PESTO EPINARDS	Fiche	10	PN PORT.	1,062	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEPN00002	AMANDE PDRE 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,354
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,303
A	ADSCN00111	GNOCCHI SURG	KG	2,500	0,000	2,500	5,660
A	ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	KG	0,020	0,000	0,020	0,238
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	1,000	0,000	1,000	0,754
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,127
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	1,200	0,000	1,200	1,068
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,800	0,000	0,800	1,984
						Total coûts composants:	10,615
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	10,615
						Coûts d'une portion:	1,061

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000935	VEG GNOCCHIS PESTO EPINARDS	1,05

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADEPN00002	AMANDE PDRE 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	1,000	BOTTE	1,000	BOTTE	0,000	1,000
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,800	LIT	0,800	LIT	0,000	0,800
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSCN00111	GNOCCHI SURG	2,500	KG	2,500	KG	0,000	2,500
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	1,200	LIT	1,200	LIT	0,000	1,200
ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000781	VEG GRATIN COURGETTE CHEVRE	Fiche	10	PN PORT.	0,973	21/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00042	COURGETTE JNE VERTE CUIT SURG	KG	2,000	0,000	2,000	2,722
A	ADOFN00092	LAIT MELANGE BUCHE FR	KG	0,180	0,000	0,180	1,063
A	ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,084
A	ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,116
A	ADL5I07338	PDT LAMELLE PAST 5EG	KG	1,200	0,000	1,200	1,147
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADSLN00084	FEVE SOJA SURG	KG	0,800	0,000	0,800	2,237
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	0,445
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001

Total coûts composants:	9,726
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	9,726
Coûts d'une portion:	0,973

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000781	VEG GRATIN COURGETTE CHEVRE	0,97

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00042	COURGETTE JNE VERTE CUIT SURG	2,000	KG	2,000	KG	0,000	2,000
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADELN00013	FARINE BLE T55 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADSLN00084	FEVE SOJA SURG	0,800	KG	0,800	KG	0,000	0,800
ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	0,100	LIT	0,020	BID	0,000	0,020
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADOFN00092	LAIT MELANGE BUCHE FR	0,180	KG	1,000	UNIT	0,000	1,000
ADL5I07338	PDT LAMELLE PAST 5EG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000744	VEG GRATIN DE BUTTERNUT ET BROCC	Fiche	10	PN PORT.	1,207	03/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00089	COURGE BUTTERNUT DES SURG	KG	1,000	0,000	1,000	2,321
A	ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,078
A	ADOFN00032	MOZZARELLA PAIN SECHE FR	KG	0,500	0,000	0,500	2,383
A	ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	KG	2,000	0,000	2,000	2,994
A	ADOON14322	LAIT ENTIER UHT BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,421
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,300	0,000	0,300	2,136
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,700	0,000	0,700	1,736
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001

Total coûts composants: 12,070

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 12,070

Coûts d'une portion: 1,207

Commentaires FT

Cuire les légumes en vapeur
Mélanger la crème, le lait et l'emmental ainsi que le paprika, saler .
Couper des tranches de mozzarella et les mettre dessus.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000744	VEG GRATIN DE BUTTERNUT ET BROCOLIS	1,20

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	2,000	KG	2,000	KG	0,000	2,000
ADSLN00089	COURGE BUTTERNUT DES SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,700	LIT	0,700	LIT	0,000	0,700
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	0,010	KG	0,025	SAC	0,000	0,025
ADOON14322	LAIT ENTIER UHT BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOFN00032	MOZZARELLA PAIN SECHE FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000789	VEG GRATIN DE COQUILLES AUX POIR	Fiche	10	PN PORT.	1,002	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00056	PATES COQUILLETTE BIO 3 K	KG	1,000	0,000	1,000	1,542
A	ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	KG	0,800	0,000	0,800	0,678
A	ADOFN00021	CHEVRE BUCHE FR	KG	0,400	0,000	0,400	3,428
A	ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,153
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,600	0,000	0,600	2,469
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424

Total coûts composants: 10,009

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 10,009

Coûts d'une portion: 1,001

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000789	VEG GRATIN DE COQUILLES AUX POIREAUX ET	1,00

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADOFN00021	CHEVRE BUCHE FR	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,600	LIT	0,600	LIT	0,000	0,600
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,023	SAC	0,000	0,023
ADELN00056	PATES COQUILLETTE BIO 3 K	1,000	KG	0,333	SAC	0,000	0,333
ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	0,800	KG	0,800	KG	0,000	0,800

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000927	VEG GRATIN DE QUINOA BROCOLIS FR	Fiche	10	PN PORT.	0,802	23/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,400	0,000	0,400	2,849
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,051
A	ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	KG	1,000	0,000	1,000	1,497
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,077
A	ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	KG	0,001	0,000	0,001	0,015
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,500	0,000	0,500	2,120
A	ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	KG	0,058	0,000	0,058	0,072
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,470
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,744
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants:	8,021
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	8,021
Coûts d'une portion:	0,802

Commenaires FT

- cuire le quinoa façon pilaf (huile et oignon)
- Blanchir les brocolis
- Mélanger l'ensemble des épices et l'ail
- Faire le mélange crème et moutarde
- Mettre le mélange quinoa/brocolis dans un plat et recouvrir légèrement du mélange crème/moutarde, parsemer d'emmental et faire gratiner au four.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000927	VEG GRATIN DE QUINOA BROCOLIS FROMAGE	0,81

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,029	BTE	0,000	0,029
ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	0,001	KG	0,002	SAC	0,000	0,002
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADECN00041	MOUTARDE ANCIENNE 1 K	0,058	KG	0,058	SEA	0,000	0,058
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,500	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000785	VEG GRATIN SAVOYARD	Fiche	10	PN PORT.	1,023	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00050	PATES CROZETS NAT 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	4,094
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,209
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,158
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,519
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,347
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,600	0,000	0,600	2,469
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,100	0,000	0,100	0,712
						Total coûts composants:	10,230
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	10,230
						Coûts d'une portion:	1,023

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000785	VEG GRATIN SAVOYARD	1,02

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,600	LIT	0,600	LIT	0,000	0,600
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00050	PATES CROZETS NAT 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000797	VEG GRATIN TOMATE/MOZZARELLE	Fiche	10	PN PORT.	0,927	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,780
A	ADELN00050	PATES CROZETS NAT 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	3,275
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,125	0,000	0,125	0,155
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,266
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,579
A	ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	KG	0,008	0,000	0,008	0,058
A	ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	KG	0,008	0,000	0,008	0,059
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,221
A	ADSHN00012	BASILIC SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,397
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,374
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,701
A	ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,117
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants: 9,235

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 9,235

Coûts d'une portion: 0,923

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000797	VEG GRATIN TOMATE/MOZZARELLE	0,88

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00012	BASILIC SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	0,008	KG	0,019	BTE	0,000	0,019
ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	0,008	KG	0,019	SAC	0,000	0,019
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00050	PATES CROZETS NAT 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,600	KG	0,226	BTE	0,000	0,226

ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,125	KG	0,125	KG	0,000	0,125
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,600	KG	0,157	BTE	0,000	0,157

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000735	VEG LASAGNES	Fiche	10	PN PORT.	0,949	04/01/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	1,500	0,000	1,500	0,935
A	ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	KG	1,000	0,000	1,000	2,595
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	1,000	0,000	1,000	2,849
A	ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	KG	0,300	0,000	0,300	0,561
A	ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,116
A	ADECN00025	EPICE ORIGAN	KG	0,010	0,000	0,010	0,053
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,133
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,464
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,780
Total coûts composants:							9,487
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							9,487
Coûts d'une portion:							0,949

Commenaires FT

faire revenir les oignons dans l'huile chaude, ajouter l'ail pulpe, l'origan et la tomate concassée. Laissez mijoter et rectifier l'assaisonnement. Utiliser des aubergines et des courgettes grillées surgelé. Monter les lasagnes. Alternier les couches de coulis de tomate, de courgettes grillées et d'aubergines avec des couches de pâtes à lasagnes. Finir avec une couche de sauce tomate et du fromage râpé. Il faut veiller à ce qu'il y ai suffisamment de sauce tomate sinon le plat est trop sec.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000735	VEG LASAGNES	0,97

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADECN00025	EPICE ORIGAN	0,010	KG	0,010	SAC	0,000	0,010
ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	0,100	LIT	0,020	BID	0,000	0,020
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	0,300	KG	0,100	CART	0,000	0,100
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	1,500	KG	0,392	BTE	0,000	0,392

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000745	VEG LASAGNES A LA MEXICAINE	Fiche	10	PN PORT.	1,082	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,700	0,000	0,700	0,539
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	1,500	0,000	1,500	0,935
A	ADEYN00050	ASSAISONNEMENT CHILI CON CARNE	KG	0,040	0,000	0,040	0,852
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,200	0,000	0,200	0,976
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,470
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,070
A	ADEUN00028	MAIS GR 3/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,448
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	1,500	0,000	1,500	1,984
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADETN00011	TORTILLA BLE NAT 30 CM	UNIT	7,200	0,000	7,200	1,637

Total coûts composants:	10,821
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	10,821
Coûts d'une portion:	1,082

Commenaires FT

Mélanger la sauce tomate avec les épices, mélanger les haricots rouges avec le maïs et une partie du fromage râpée. Monter les lasagnes dans un plat mettre une couche de tomate, des tortillas, une couche de mélange haricot/maïs/fromage, une tortillas et ainsi de suite jusqu'à finir par une tortilla et le reste de sauce tomate. Faire cuire 30 minutes à 200° C laisser tiédir 15 minutes avant de servir, en tranche avec de la salade.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000745	VEG LASAGNES A LA MEXICAINE	1,08

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00050	ASSAISONNEMENT CHILI CON CARNE	0,040	KG	0,040	BTE	0,000	0,040
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,700	BOTTE	0,700	BOTTE	0,000	0,700
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,022	SAC	0,000	0,022
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	1,500	KG	0,599	BTE	0,000	0,599
ADEUN00028	MAIS GR 3/1	1,000	KG	0,563	BTE	0,000	0,563
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	1,500	KG	0,392	BTE	0,000	0,392
ADETN00011	TORTILLA BLE NAT 30 CM	7,200	UNIT	0,400	SAC	0,000	0,400

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000926	VEG LASAGNES AUBERGINES COURGE	Fiche	10	PN PORT.	0,711	01/03/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADL4I07318	ECHALOTE PULPE 4EG	KG	0,075	0,000	0,075	0,283
A	ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,298
A	ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,038
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,500	0,000	0,500	2,441
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,375	0,000	0,375	0,438
A	ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	KG	0,300	0,000	0,300	0,561
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEYN00013	ROUX BLC 10 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,168
A	ADECN00003	PESTO VERT 1 K	KG	0,003	0,000	0,003	0,017
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,425
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants:	7,107
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	7,107
Coûts d'une portion:	0,711

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000926	VEG LASAGNES AUBERGINES COURGETTES	0,69

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADL4I07318	ECHALOTE PULPE 4EG	0,075	KG	0,075	KG	0,000	0,075
ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	0,003	KG	0,006	SAC	0,000	0,006
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	0,300	KG	0,100	CART	0,000	0,100
ADECN00003	PESTO VERT 1 K	0,003	KG	0,003	PCH	0,000	0,003
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,375	KG	0,141	BTE	0,000	0,141
ADEYN00013	ROUX BLC 10 K	0,050	KG	0,005	SEA	0,000	0,005
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000925	VEG LASAGNES EPINARDS/BREBIS	Fiche	10	PN PORT.	1,104	22/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,250	0,000	0,250	1,780
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,025
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,133
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	1,200	0,000	1,200	0,756
A	ADECN00003	PESTO VERT 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,335
A	ADOFN00004	BREBIS DES FR	KG	0,250	0,000	0,250	2,334
A	ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	KG	0,300	0,000	0,300	0,561
A	ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,120
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	1,500	0,000	1,500	1,821
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	2,057
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	1,000	0,000	1,000	0,890
A	ADEON00016	HUILE ARACHIDE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,224

Total coûts composants: 11,038

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 11,038

Coûts d'une portion: 1,104

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000925	VEG LASAGNES EPINARDS/BREBIS	1,08

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADOFN00004	BREBIS DES FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	1,500	KG	1,500	KG	0,000	1,500
ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADEON00016	HUILE ARACHIDE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	1,000	LIT	1,000	LIT	0,000	1,000
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00022	PATES LASAGNE 1/2 GASTRO 3 K	0,300	KG	0,100	CART	0,000	0,100

ADECN00003	PESTO VERT 1 K	0,050	KG	0,050	PCH	0,000	0,050
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000970	VEG LEGUMINEUSES DU POITOU	Fiche	10	PN PORT.	1,109	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00103	POELEE LEGUMINEUSE SURG	KG	2,500	0,000	2,500	8,968
A	ADEPN00030	AMANDE BLANCHI HACHE 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,372
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,005	0,000	0,005	0,030
A	ADSLN00102	MAIS EPI GRILLE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,398
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,400	0,000	0,400	0,324

Total coûts composants: 11,091

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 11,091

Coûts d'une portion: 1,109

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000970	VEG LEGUMINEUSES DU POITOU	1,11

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEPN00030	AMANDE BLANCHI HACHE 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,005	KG	0,005	BTE	0,000	0,005
ADSLN00102	MAIS EPI GRILLE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADSLN00103	POELEE LEGUMINEUSE SURG	2,500	KG	2,500	KG	0,000	2,500
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,400	UNIT	0,400	UNIT	0,000	0,400

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000783	VEG MOUSSAKA	Fiche	10	PN PORT.	0,921	02/02/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	KG	0,004	0,000	0,004	0,025
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADSHN00018	MENTHE SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,491
A	ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,188
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	0,800	0,000	0,800	2,279
A	ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,304
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,200	0,000	0,200	0,125
A	ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,153
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	0,800	0,000	0,800	1,058
A	ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,233
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	1,000	0,000	1,000	0,890
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,025	0,000	0,025	0,063
F	FC01000305	TRS LIAISON FECULE MAIS	PORT.	10,000	0,000	10,000	0,240
A	ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	(0,24)
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486

Total coûts composants:

9,196

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

9,196

Coûts d'une portion:

0,920

Commentaires FT

Faire suer les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter la concassée de tomates, les haricots rouges cuits et les herbes dans la sauteuse puis poursuivre la cuisson pendant 5mn.
Ecraser légèrement les haricots rouges.
Saler et poivrer.
Réserver. Préchauffer le four à 180°C. Faire une béchamel avec le lait, le beurre et la farine.
Ajouter la noix de muscade. Saler et poivrer. Mettre le contenu de la poele dans un plat à gratin et faire des couches en alternant avec les aubergines grillées.
Recouvrir le tout de béchamel, puis parsemer d'emmental, parmesan et chapelure.
Enfourner pour 30 à 40 mn.
Servir bien chaud avec du persil frais haché pour décorer.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000783	VEG MOUSSAKA	1,21

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	0,800	KG	0,800	KG	0,000	0,800
ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

ADECN00119	EPICE MUSCADE MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,023	SAC	0,000	0,023
ADELN00014	FECULE MAIS 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	0,800	KG	0,319	BTE	0,000	0,319
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,025	LIT	0,025	BT.	0,000	0,025
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	1,000	LIT	1,000	LIT	0,000	1,000
ADSHN00018	MENTHE SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	0,004	KG	0,004	SAC	0,000	0,004
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,200	KG	0,052	BTE	0,000	0,052

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000737	VEG PAELLA	Fiche	10	PN PORT.	0,811	18/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,522
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,150	0,000	0,150	0,080
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,625	0,000	0,625	1,623
A	ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	KG	0,300	0,000	0,300	2,147
A	ADECN00019	EPICE PAEL OR	KG	0,010	0,000	0,010	0,411
A	ADSLN00044	HARICOT VERT XF CUIT CE2 SURG	KG	0,150	0,000	0,150	0,248
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,375	0,000	0,375	0,574
A	ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	KG	0,010	0,000	0,010	0,063
A	ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	KG	0,875	0,000	0,875	1,727
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,010	0,000	0,010	0,002
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,800	0,000	0,800	0,499
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126

Total coûts composants:	8,114
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	8,114
Coûts d'une portion:	0,811

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000737	VEG PAELLA	0,81

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,625	KG	0,625	KG	0,000	0,625
ADECN00019	EPICE PAEL OR	0,010	KG	0,100	POT	0,000	0,100
ADSLN00044	HARICOT VERT XF CUIT CE2 SURG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	0,300	KG	0,300	SAC	0,000	0,300
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,375	KG	0,375	KG	0,000	0,375
ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	0,010	KG	0,010	SAC	0,000	0,010
ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	0,875	KG	0,350	SAC	0,000	0,350

ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,800	KG	0,209	BTE	0,000	0,209

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000812	VEG PAELLA ROUGE	Fiche	10	PN PORT.	0,864	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,266
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,459
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,030	0,000	0,030	0,198
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,077
A	ADECN00019	EPICE PAEL OR	KG	0,010	0,000	0,010	0,411
A	ADETN00002	CACAHUETE GRILLEE SALEE S/PEAU 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,851
A	ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	KG	0,300	0,000	0,300	0,372
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,020	0,000	0,020	0,049
A	ADSLN00057	POIVRON DEMI RGE JNE GRILLE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,709
A	ADELN00068	RIZ MELANGE CEREALE 2,5 K	KG	1,000	0,000	1,000	4,201
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,025	0,000	0,025	0,063

Total coûts composants:	8,655
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	8,655
Coûts d'une portion:	0,865

Commenaires FT

riz mélange leg sec en arret produit pas de substitution possible pour le moment ...
attention plus de leg sec dans la recette

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000812	VEG PAELLA ROUGE	0,86

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,030	KG	0,033	BTE	0,000	0,033
ADETN00002	CACAHUETE GRILLEE SALEE S/PEAU 1 K	0,200	KG	0,200	UNIT	0,000	0,200
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,010	KG	0,029	BTE	0,000	0,029
ADECN00019	EPICE PAEL OR	0,010	KG	0,100	POT	0,000	0,100
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,025	LIT	0,025	BT.	0,000	0,025
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00057	POIVRON DEMI RGE JNE GRILLE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00068	RIZ MELANGE CEREALE 2,5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	0,300	KG	0,067	BTE	0,000	0,067

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000813	VEG PAELLA VERTE	Fiche	10	PN PORT.	1,058	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,200	0,000	0,200	0,154
A	ADSLN00100	HARICOT PLAT COUPE CUIT SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,563
A	ADL4I07320	EPINARD JEUNE POUSSE 4EG	KG	0,300	0,000	0,300	2,183
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,050	0,000	0,050	0,027
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,200	0,000	0,200	0,234
A	ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	KG	0,400	0,000	0,400	3,156
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,020	0,000	0,020	0,132
A	ADL4N00059	PERSIL HACHE 125 G 4EG /16	KG	0,025	0,000	0,025	0,150
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,459
A	ADSLN00098	FEVE PELE SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,744
A	ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	KG	1,000	0,000	1,000	2,794

Total coûts composants:	10,595
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	10,595
Coûts d'une portion:	1,060

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000813	VEG PAELLA VERTE	1,06

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,020	KG	0,022	BTE	0,000	0,022
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,200	BOTTE	0,200	BOTTE	0,000	0,200
ADL4I07320	EPINARD JEUNE POUSSE 4EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00098	FEVE PELE SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00100	HARICOT PLAT COUPE CUIT SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADL4N00059	PERSIL HACHE 125 G 4EG /16	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,200	KG	0,075	BTE	0,000	0,075
ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200

Paella verte

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000886	VEG PANE BLE/FROMAGE/EPINARDS +	Fiche	10	PN PORT.	0,510	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00132	VG GALETTE BLE EMMENTAL EPINARD PANE SURG	KG	1,000	0,000	1,000	4,959
A	ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	KG	0,100	0,000	0,100	0,141
						Total coûts composants:	5,100
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	5,100
						Coûts d'une portion:	0,510

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000886	VEG PANE BLE/FROMAGE/EPINARDS + SAUCE	0,47

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEUN00048	SAUCE TOMATE CUISINEE B3/1	0,100	KG	0,040	BTE	0,000	0,040
ADSCN00132	VG GALETTE BLE EMMENTAL EPINARD PANE SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000898	VEG PARMENTIER DE CAROTTES	Fiche	10	PN PORT.	0,715	14/12/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	KG	0,500	0,000	0,500	1,382
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,025	0,000	0,025	0,063
A	ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	KG	0,030	0,000	0,030	0,091
A	ADSLN00108	BRUNOISE LEG CUIT SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,427
A	ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	KG	0,300	0,000	0,300	0,372
A	ADSLN00089	COURGE BUTTERNUT DES SURG	KG	0,400	0,000	0,400	0,928
A	ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	KG	0,400	0,000	0,400	0,885
A	ADSLN00059	CAROTTE PUREE CE2 SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,698
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADOON12608	BEURRE DOUX BIO FR	KG	0,050	0,000	0,050	0,519
A	ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,058
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,025	0,000	0,025	0,063

Total coûts composants: 7,146

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,146

Coûts d'une portion: 0,715

Commenaires FT

- Faire revenir à l'huile d'olive les oignons, la brunoise de légumes, la courge et assaisonner.
 - En fin de cuisson ajouter le concentré de tomate, l'ail et le persil
- Faire fondre la purée de carotte avec la margarine et ensuite l'incorporer à la purée de pomme de terre.
- Tapisser le fond du plat du mélange de légumes, puis disposer la purée.
 - Recouvrir de chapelure
 - passer au four

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000898	VEG PARMENTIER DE CAROTTES	0,38

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADOON12608	BEURRE DOUX BIO FR	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADSLN00108	BRUNOISE LEG CUIT SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00059	CAROTTE PUREE CE2 SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADSLN00089	COURGE BUTTERNUT DES SURG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	0,500	KG	0,500	SAC	0,000	0,500
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,025	LIT	0,025	BT.	0,000	0,025

ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	0,400	KG	0,080	SAC	0,000	0,080
ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	0,030	KG	0,030	KG	0,000	0,030
ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	0,300	KG	0,067	BTE	0,000	0,067

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000966	VEG PARMENTIER DE LEGUMES NEW	Fiche	10	PN PORT.	0,767	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,025	0,000	0,025	0,116
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,106
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,579
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,315
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	1,000	0,000	1,000	1,214
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,374
A	ADEUN00033	POIS CAROTTE TF CE2 B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,338
A	ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,117
A	ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	KG	0,400	0,000	0,400	0,885
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,800	0,000	0,800	0,712
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486

Total coûts composants:	7,667
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	7,667
Coûts d'une portion:	0,767

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000966	VEG PARMENTIER DE LEGUMES NEW	0,79

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,800	LIT	0,800	LIT	0,000	0,800
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	0,400	KG	0,080	SAC	0,000	0,080
ADEUN00033	POIS CAROTTE TF CE2 B5/1	1,000	KG	0,377	BTE	0,000	0,377
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,600	KG	0,157	BTE	0,000	0,157

Parmentier de légumes

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000868	VEG PARMENTIER DE LEGUMES.	Fiche	10	PN PORT.	0,655	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,625	0,000	0,625	0,390
A	ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	KG	0,450	0,000	0,450	0,996
A	ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	KG	0,025	0,000	0,025	0,029
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	1,250	0,000	1,250	1,517
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	1,250	0,000	1,250	1,461
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,158
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,875	0,000	0,875	1,013
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,160
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,025	0,000	0,025	0,116
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,100	0,000	0,100	0,712

Total coûts composants:	6,551
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	6,551
Coûts d'une portion:	0,655

Commentaires FT

Couper les courgettes et les carottes en brunoise. Les faire revenir avec les oignons et l'ail. ajouter la tomate concassée et hors du feu les épinards, mélanger le tout.
Réaliser une purée avec les pois chiches et incorporer à la purée de pommes de terre.
Terminer avec le mélange chapelure emmental râpé.
Mettre au four.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000868	VEG PARMENTIER DE LEGUMES.	0,67

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00009	CHAPELURE BR 1 K	0,025	KG	0,025	SAC	0,000	0,025
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,875	KG	0,875	KG	0,000	0,875
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	1,250	KG	1,250	KG	0,000	1,250
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADELN00001	PDT PUREE CPLET GRANULE	0,450	KG	0,090	SAC	0,000	0,090
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	1,250	KG	0,471	BTE	0,000	0,471
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,625	KG	0,163	BTE	0,000	0,163

Parmentier de légumes

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000907	VEG PENNE AL POMODORO	Fiche	10	PN PORT.	0,637	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,500	0,000	0,500	2,441
A	ADECN00007	OLIVE NOIRE RDLLE B3/1	KG	0,100	0,000	0,100	0,232
A	ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,531
A	ADEUN00049	SAUCE PIZZA B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,666
A	ADESN00008	SUCRE SEMOULE 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,028
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	0,500	5,000	0,475	0,377
A	ADFHI07678	THYM BOTTE 1EG	BOTTE	0,050	0,000	0,050	0,045
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,025	0,000	0,025	0,063
A	ADL4I07352	SAL ROQUETTE JEUNE POUSSE 4EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,736

Total coûts composants:	6,371
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	6,371
Coûts d'une portion:	0,637

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000907	VEG PENNE AL POMODORO	0,67

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	0,500	BOTTE	0,500	BOTTE	0,000	0,500
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADECN00007	OLIVE NOIRE RDLLE B3/1	0,100	KG	0,064	BTE	0,000	0,064
ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADL4I07352	SAL ROQUETTE JEUNE POUSSE 4EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEUN00049	SAUCE PIZZA B5/1	0,600	KG	0,146	BTE	0,000	0,146
ADESN00008	SUCRE SEMOULE 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADFHI07678	THYM BOTTE 1EG	0,050	BOTTE	0,050	BOTTE	0,000	0,050

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000768	VEG PENNE AUX AUBERGINES	Fiche	10	PN PORT.	0,810	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFEI07593	LAURIER BOTTE 1EG	BOTTE	0,001	0,000	0,001	0,001
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,051
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,189
A	ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,531
A	ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	KG	0,200	0,000	0,200	2,376
A	ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	KG	0,005	0,000	0,005	0,036
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	1,100	0,000	1,100	3,134
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,150	0,000	0,150	0,141
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	KG	0,200	0,000	0,200	0,248
A	ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	KG	0,003	0,000	0,003	0,019
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,025	0,000	0,025	0,063

Total coûts composants:	8,100
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	8,100
Coûts d'une portion:	0,810

Commentaires FT

Protéines: 5.18%
portion: 451.5 gr soit 23 gr de protéines /portion

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000768	VEG PENNE AUX AUBERGINES	0,85

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	1,100	KG	1,100	KG	0,000	1,100
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	0,005	KG	0,022	BTE	0,000	0,022
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,025	LIT	0,025	BT.	0,000	0,025
ADFEI07593	LAURIER BOTTE 1EG	0,001	BOTTE	0,001	BOTTE	0,000	0,001
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADECN00048	POIVRE GRIS MOULU	0,003	KG	0,003	SAC	0,000	0,003
ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	0,200	KG	0,044	BTE	0,000	0,044
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000778	VEG PENNE AUX PETITS LEGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,507	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	1,913
A	ADEON00009	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L BIO	LIT	0,050	0,000	0,050	0,277
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADSLN00082	TOMATE CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,253
A	ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,449
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,800	0,000	0,800	0,499
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,030	0,000	0,030	0,198
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,158
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,300	0,000	0,300	0,779
A	ADFEI07631	POIREAU 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,331

Total coûts composants: 5,092

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 5,092

Coûts d'une portion: 0,509

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000778	VEG PENNE AUX PETITS LEGUMES	0,50

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,030	KG	0,033	BTE	0,000	0,033
ADSLN00006	BROCOLI CUIT SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADEON00009	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L BIO	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADFEI07631	POIREAU 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADSLN00082	TOMATE CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,800	KG	0,209	BTE	0,000	0,209

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000767	VEG PENNE COURGETTES, PESTO, MO	Fiche	10	PN PORT.	0,676	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,500	0,000	0,500	2,441
A	ADECN00003	PESTO VERT 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,335
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	KG	0,800	0,000	0,800	1,531
A	ADEON00009	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L BIO	LIT	0,050	0,000	0,050	0,277
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	1,158
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,051
A	ADFEI13734	TOMATE CERISE RGE KG 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,730

Total coûts composants: 6,757

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 6,757

Coûts d'une portion: 0,676

Commentaires FT

Protéines: 5.79
portion: 422.10 gr soit 24.4 protéines

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000767	VEG PENNE COURGETTES, PESTO, MOZZARELLE	0,70

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADEON00009	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L BIO	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00071	PATES PENNE RIGATE 1/2 CPLET BIO 5 K	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160
ADECN00003	PESTO VERT 1 K	0,050	KG	0,050	PCH	0,000	0,050
ADFEI13734	TOMATE CERISE RGE KG 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC05001308	VEG PILAF DE QUINOA AUX PETITS LE	Fiche	10	PN PORT.	0,407	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00037	CAROTTE BATONNET CUIT CE2 SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,243
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,050	0,000	0,050	0,047
A	ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	KG	0,100	0,000	0,100	0,304
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,700	0,000	0,700	2,967
A	ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,274
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,010	0,000	0,010	0,066
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,051

Total coûts composants: 4,078

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 4,078

Coûts d'une portion: 0,408

Commentaires FT

Cuire le quinoa pilaf avec la moitié de l'huile, les oignons et le bouillon de légumes.
Faire revenir l'ail, les poivrons et les carottes dans le reste d'huile.
Mélanger les légumes cuit au quinoa puis déglacer la sauteuse de légumes avec le vinaigre balsamique.
Ajouter la réduction au mélange, le persil, rectifier l'assaisonnement.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC05001308	VEG PILAF DE QUINOA AUX PETITS LEGUMES	0,40

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,010	KG	0,011	BTE	0,000	0,011
ADSLN00037	CAROTTE BATONNET CUIT CE2 SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADSHN00016	PERSIL HACHE SURG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,700	KG	0,280	SAC	0,000	0,280

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000800	VEG QUICHE A LA PATATE DOUCE	Fiche	10	PN PORT.	1,245	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEFN00003	ANANAS TR BRISEE B3/1	KG	0,400	0,000	0,400	1,049
A	ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,061
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,001	0,000	0,001	0,007
A	ADFEI07614	PATATE DOUCE 1EG	KG	1,200	0,000	1,200	1,950
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,267
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	1,234
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,400	0,000	0,400	2,849
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979

Total coûts composants:	12,452
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	12,452
Coûts d'une portion:	1,245

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000800	VEG QUICHE A LA PATATE DOUCE	1,24

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEFN00003	ANANAS TR BRISEE B3/1	0,400	KG	0,217	BTE	0,000	0,217
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADECN00013	EPICE COLOMBO FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,001	KG	0,002	SAC	0,000	0,002
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADFEI07614	PATATE DOUCE 1EG	1,200	KG	1,200	KG	0,000	1,200
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000808	VEG QUICHE AUBERGINE TOMATE	Fiche	10	PN PORT.	1,022	02/03/2022

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	0,200	0,000	0,200	0,151
A	ADECN00065	SEL FIN 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,001
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,622
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,425
A	ADOFN00004	BREBIS DES FR	KG	0,250	0,000	0,250	2,334
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,020	0,000	0,020	0,049
A	ADECN00006	OLIVE NOIRE DENOY 34/39 B5/1	KG	0,030	0,000	0,030	0,077
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,744
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,267
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569

Total coûts composants:	10,217
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	10,217
Coûts d'une portion:	1,022

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000808	VEG QUICHE AUBERGINE TOMATE	1,07

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	0,200	BOTTE	0,200	BOTTE	0,000	0,200
ADOFN00004	BREBIS DES FR	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADECN00006	OLIVE NOIRE DENOY 34/39 B5/1	0,030	KG	0,015	BTE	0,000	0,015
ADECN00065	SEL FIN 1 K	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000816	VEG QUICHE TOMATE POIVRON	Fiche	10	PN PORT.	1,004	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,300	0,000	0,300	0,351
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569
A	ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,617
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	0,500	0,000	0,500	0,377
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,622
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,267
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,300	0,000	0,300	0,744
A	ADL4I07346	POIVRON RGE CUBE 4EG	KG	0,250	0,000	0,250	1,027

Total coûts composants:	10,039
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	10,039
Coûts d'une portion:	1,004

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000816	VEG QUICHE TOMATE POIVRON	1,00

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	0,500	BOTTE	0,500	BOTTE	0,000	0,500
ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	0,200	KG	1,111	UNIT	0,000	1,111
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,300	KG	0,113	BTE	0,000	0,113
ADL4I07346	POIVRON RGE CUBE 4EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000866	VEG QUINOA /BOULGOUR AU LAIT DE	Fiche	10	PN PORT.	0,727	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	1,739
A	ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	KG	0,005	0,000	0,005	0,013
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	1,500	0,000	1,500	1,737
A	ADECN00044	MOUTARDE 1 K	KG	0,005	0,000	0,005	0,006
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,049
A	ADEYN00016	BOUILLON LEG	KG	0,005	0,000	0,005	0,033
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	0,350	0,000	0,350	0,397
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,350	0,000	0,350	1,484
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,100	0,000	0,100	0,248
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,020	0,000	0,020	0,050
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,500	0,000	0,500	1,516

Total coûts composants:

7,271

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

7,271

Coûts d'une portion:

0,727

Commenaires FT

Rincer le quinoa et le cuire 15 mn.
Cuire le boulgour façon pilaf.
Ciseler les oignons et les faire revenir avec les poivrons émincés, les courgettes préalablement coupées en grosse brunoise et le curry.
Ajouter le lait de coco, la v=crème fraîche et le bouillon de légumes.
Laisser mijoter, en fin de cuisson le persil haché.
Mélanger le quinoa et le boulgour.
Servir

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000866	VEG QUINOA /BOULGOUR AU LAIT DE COCO	0,74

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEYN00016	BOUILLON LEG	0,005	KG	0,006	BTE	0,000	0,006
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	0,350	KG	0,070	SAC	0,000	0,070
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	1,500	KG	1,500	KG	0,000	1,500
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,100	LIT	0,100	LIT	0,000	0,100
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,005	KG	0,012	BTE	0,000	0,012
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,020	LIT	0,020	BT.	0,000	0,020
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,500	LIT	0,500	BRQ	0,000	0,500
ADECN00044	MOUTARDE 1 K	0,005	KG	0,005	SEA	0,000	0,005
ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,350	KG	0,140	SAC	0,000	0,140

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC05001312	VEG RAJMA MASSALA/EPEAUTRE	Fiche	10	PN PORT.	0,451	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,500	0,000	0,500	0,385
A	ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	KG	0,600	0,000	0,600	1,658
A	ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,253
A	ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,019
A	ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,020
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,024
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,019
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,323
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants:	4,500
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	4,500
Coûts d'une portion:	0,450

Commenaires FT

Faire revenir les oignons dans l'huile, ajoutr l'ail , les tomates, les haricots, les épices, puis mouiller à hauteur, cuire 30 mn.
En fin c=de cuisson rajouter la coriandre, rectifier l'assaisonnement.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC05001312	VEG RAJMA MASSALA/EPEAUTRE	0,45

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07521	AIL PULPE 4EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,500	BOTTE	0,500	BOTTE	0,000	0,500
ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	0,600	KG	0,600	SAC	0,000	0,600
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,003	KG	0,007	BTE	0,000	0,007
ADECN00103	EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER	0,003	KG	0,006	BTE	0,000	0,006
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,003	KG	0,006	BTE	0,000	0,006
ADECN00121	EPICE PAPRIKA FLAPPER	0,003	KG	0,006	SAC	0,000	0,006
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	1,000	KG	0,399	BTE	0,000	0,399
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000838	VEG RISOTTO AU POTIRON ROTI ET R	Fiche	10	PN PORT.	1,028	16/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	KG	1,000	0,000	1,000	1,973
A	ABBUN00006	VIN BLC CUISINE 2 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,158
A	ADFEI07641	POTIRON 1EG	KG	1,500	0,000	1,500	1,662
A	ADSHN00014	ECHALOTE MCX SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,739
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,209
A	ADFEI07647	ROMARIN BOTTE 1EG	BOTTE	0,300	0,000	0,300	0,233
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,800	0,000	0,800	3,292
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,765
						Total coûts composants:	10,282
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	10,282
						Coûts d'une portion:	1,028

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000838	VEG RISOTTO AU POTIRON ROTI ET ROMARIN	1,02

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,800	LIT	0,800	LIT	0,000	0,800
ADSHN00014	ECHALOTE MCX SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07641	POTIRON 1EG	1,500	KG	1,500	KG	0,000	1,500
ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADFEI07647	ROMARIN BOTTE 1EG	0,300	BOTTE	0,300	BOTTE	0,000	0,300
ABBUN00006	VIN BLC CUISINE 2 L	0,100	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050

Risotto au potiron rôti et romarin

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000759	VEG RISOTTO DE BOULGOUR CHOU FL	Fiche	10	PN PORT.	0,712	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	1,500	0,000	1,500	1,700
A	ADSLN00070	CHOU FLEUR BRISURE SURG	KG	0,600	0,000	0,600	0,495
A	ADEJN00016	DATTE DENOY DEGLET NOUR 1 K	KG	0,300	0,000	0,300	1,323
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,384
A	ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,339
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,150	0,000	0,150	0,378
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,394
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,200	0,000	0,200	0,106
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	2,057
						Total coûts composants:	7,177
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	7,177
						Coûts d'une portion:	0,718

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000759	VEG RISOTTO DE BOULGOUR CHOU FLEUR DATTE	0,71

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	1,500	KG	0,300	SAC	0,000	0,300
ADSLN00070	CHOU FLEUR BRISURE SURG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADEJN00016	DATTE DENOY DEGLET NOUR 1 K	0,300	KG	0,300	SAC	0,000	0,300
ADECN00011	EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER	0,050	KG	0,143	BTE	0,000	0,143
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,050	KG	0,143	BTE	0,000	0,143
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,150	LIT	0,150	BT.	0,000	0,150
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000902	VEG RISOTTO POTIRON ROMA	Fiche	10	PN PORT.	0,767	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ABBUN00006	VIN BLC CUISINE 2 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,158
A	ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	KG	1,000	0,000	1,000	1,973
A	ADSLN00002	CHAMPIGNON PARIS EMINCE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,586
A	ADSLN00063	POTIRON PUREE SURG	KG	1,000	0,000	1,000	2,015
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,209
A	ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	KG	0,000	0,000	0,000	0,001
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252
A	ADFEI07647	ROMARIN BOTTE 1EG	BOTTE	0,000	0,000	0,000	0,000
A	ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	0,500	0,000	0,500	1,240

Total coûts composants: 7,669

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,669

Coûts d'une portion: 0,767

Commentaires FT

Suer les oignons avec l'huile d'olive, ajouter les champignons, le riz et le bouillon de légumes.
Mélanger la purée de potiron avec la crème fraîche.
Mélanger la purée de potiron avec le riz, rectifier l'assaisonnement, puis ajouter le parmesan.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000902	VEG RISOTTO POTIRON ROMA	0,76

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00002	CHAMPIGNON PARIS EMINCE SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADOLN00003	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	0,000	KG	0,000	BTE	0,000	0,000
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADSLN00063	POTIRON PUREE SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	1,000	KG	0,400	SAC	0,000	0,400
ADFEI07647	ROMARIN BOTTE 1EG	0,000	BOTTE	0,000	BOTTE	0,000	0,000
ABBUN00006	VIN BLC CUISINE 2 L	0,100	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC05001297	VEG RISOTTO VERT AUX PETITS POIS	Fiche	10	PN PORT.	0,884	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	BOTTE	1,000	0,000	1,000	0,754
A	ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	KG	0,025	0,000	0,025	0,064
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,150	0,000	0,150	0,174
A	ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	KG	0,375	0,000	0,375	0,974
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,150	0,000	0,150	0,095
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,125	0,000	0,125	1,512
A	ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	KG	0,350	0,000	0,350	0,535
A	ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	KG	0,150	0,000	0,150	0,127
A	ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,298
A	ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	KG	0,750	0,000	0,750	1,480
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,375	0,000	0,375	1,543
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,113	0,000	0,113	0,284

Total coûts composants:	8,839
Total coûts en % composants:	0,000
Coûts FT pour 100% des port.:	8,839
Coûts d'une portion:	0,884

Commentaires FT

1. cuisson du riz:

Faire revenir les poireaux, les courgettes, et les carottes coupés en petits cubes.

Ajouter le riz, bien mélanger.

Mouiller avec le bouillon de légumes.

Assaisonner de sel, poivre et laurier.

Remuer fréquemment, la cuisson doit être lente.

En fin de cuisson ajouter les petits pois, le persil et le basilic ciselée.

Ajouter la crème et incorporer le parmesan.

2.Préparation de la garniture:

faire suater les champignons à l'huile, ajouter un peu de persil, du basilic, du jus de citron, du sel et du poivre.

Compléter avec les fines lamelles de courgettes grillées.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC05001297	VEG RISOTTO VERT AUX PETITS POIS	0,87

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFHI07605	BASILIC BOTTE 1EG	1,000	BOTTE	1,000	BOTTE	0,000	1,000
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADFEI07552	CHAMPIGNON PARIS 1EG	0,375	KG	0,375	KG	0,000	0,375
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADSLN00039	COURGETTE GRILLE 1/2 TR SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,375	LIT	0,375	LIT	0,000	0,375
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,125	KG	0,125	KG	0,000	0,125

ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,113	LIT	0,113	BT.	0,000	0,113
ADFEI13261	PERSIL FRISE VRAC 1EG	0,025	KG	0,025	KG	0,000	0,025
ADSLN08441	PETIT POIS TF CUIT CE2 SURG	0,350	KG	0,350	KG	0,000	0,350
ADSLN00032	POIREAU RDLLE SURG	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADELN00031	RIZ P/RISOTTO CAMARGUE IGP 2,5 K	0,750	KG	0,300	SAC	0,000	0,300

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000915	VEG RIZ AUX POIS JAMAICAIN	Fiche	10	PN PORT.	0,653	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	LIT	0,400	0,000	0,400	1,213
A	ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	KG	1,000	0,000	1,000	2,794
A	ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	KG	1,000	0,000	1,000	1,323
A	ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	KG	0,000	0,000	0,000	0,001
A	ADFHI07564	CIBOULETTE BOTTE 1EG	BOTTE	0,400	0,000	0,400	0,305
A	ADFEI07593	LAURIER BOTTE 1EG	BOTTE	0,025	0,000	0,025	0,020
A	ADFHI07678	THYM BOTTE 1EG	BOTTE	0,050	0,000	0,050	0,045
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,005	0,000	0,005	0,023
A	ADFEI07638	POIVRON VERT 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,804
						Total coûts composants:	6,526
						Total coûts en % composants:	0,000
						Coûts FT pour 100% des port.:	6,526
						Coûts d'une portion:	0,653

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000915	VEG RIZ AUX POIS JAMAICAIN	0,64

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,005	KG	0,005	KG	0,000	0,005
ADFHI07564	CIBOULETTE BOTTE 1EG	0,400	BOTTE	0,400	BOTTE	0,000	0,400
ADECN00125	EPICE PIMENT FORT MOULU FLAPPER	0,000	KG	0,000	SAC	0,000	0,000
ADEUN00023	HARICOT RGE B5/1	1,000	KG	0,399	BTE	0,000	0,399
ADERN00037	LAIT NOIX COCO 1 L	0,400	LIT	0,400	BRQ	0,000	0,400
ADFEI07593	LAURIER BOTTE 1EG	0,025	BOTTE	0,025	BOTTE	0,000	0,025
ADFEI07638	POIVRON VERT 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFHI07678	THYM BOTTE 1EG	0,050	BOTTE	0,050	BOTTE	0,000	0,050
ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000913	VEG RIZ FACON PARMIGANA	Fiche	10	PN PORT.	0,932	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADL4I07295	AIL PELE 4EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,209
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,150	0,000	0,150	0,732
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	1,000	0,000	1,000	2,849
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADEUN00049	SAUCE PIZZA B5/1	KG	0,600	0,000	0,600	0,666
A	ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	KG	0,800	0,000	0,800	2,235
A	ADECN00025	EPICE ORIGAN	KG	0,001	0,000	0,001	0,005
A	ADECN00003	PESTO VERT 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,669
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,235
A	ADL4N00059	PERSIL HACHE 125 G 4EG /16	KG	0,050	0,000	0,050	0,301

Total coûts composants: 9,306

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 9,306

Coûts d'une portion: 0,931

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000913	VEG RIZ FACON PARMIGANA	0,94

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADL4I07295	AIL PELE 4EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADECN00025	EPICE ORIGAN	0,001	KG	0,001	SAC	0,000	0,001
ADOFN00124	GRANA PADANO PETALE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADL4N00059	PERSIL HACHE 125 G 4EG /16	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADECN00003	PESTO VERT 1 K	0,100	KG	0,100	PCH	0,000	0,100
ADEUN00049	SAUCE PIZZA B5/1	0,600	KG	0,146	BTE	0,000	0,146
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131
ADEON00012	Z22RIZ INDICA 5 K BIO	0,800	KG	0,160	SAC	0,000	0,160

Riz façon parmigana

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC13000118	VEG SALADE DE POIS CHICHES	Fiche	10	PN PORT.	0,212	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	1,500	0,000	1,500	1,753
A	ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	KG	0,125	0,000	0,125	0,197
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,003	0,000	0,003	0,019
A	ABBUN11978	CITRON JNE A DILUER 70 CL	LIT	0,003	0,000	0,003	0,012
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,025	0,000	0,025	0,063
A	ADFEI07611	OIGNON RGE 1EG	KG	0,063	0,000	0,063	0,064
A	ADFEI13262	PERSIL PLAT VRAC 1EG	KG	0,003	0,000	0,003	0,010

Total coûts composants: 2,118

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 2,118

Coûts d'une portion: 0,212

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC13000118	VEG SALADE DE POIS CHICHES	0,21

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ABBUN11978	CITRON JNE A DILUER 70 CL	0,003	LIT	0,004	BT.	0,000	0,004
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,003	KG	0,007	BTE	0,000	0,007
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,025	LIT	0,025	BT.	0,000	0,025
ADFEI07611	OIGNON RGE 1EG	0,063	KG	0,063	KG	0,000	0,063
ADFEI13262	PERSIL PLAT VRAC 1EG	0,003	KG	0,003	KG	0,000	0,003
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	1,500	KG	0,565	BTE	0,000	0,565
ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	0,125	KG	0,125	SAC	0,000	0,125

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC13000117	VEG SALADE DE QUINOA/BOULGOUR	Fiche	10	PN PORT.	0,340	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,848
A	ADELN00005	BOULGOUR 5 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,227
A	ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	KG	0,050	0,000	0,050	0,079
A	ADEJN00002	ABRICOT SEC 1 K	KG	0,025	0,000	0,025	0,070
A	ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	KG	0,025	0,000	0,025	0,179
A	ADSHN00020	OIGNON RGE EMINCE SURG	KG	0,125	0,000	0,125	0,211
A	ADOFN00004	BREBIS DES FR	KG	0,150	0,000	0,150	1,401
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,050	0,000	0,050	0,039
A	ADFFI13267	ORANGE P/MACHINE 64/76 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,224

Total coûts composants: 3,402

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 3,402

Coûts d'une portion: 0,340

Commenaires FT

Presser les oranges et utiliser la moitié pour les raisins et l'autre pour la vinaigrette.
Cuire le quinoa et le boulgour.
Emincer les oignons rouges.
Mélanger les céréales, les raisins secs, les abricots coupés en brunoise, les noisettes concassées et le coriande ciselée.
Confectionner une vinaigrette avec le jus d'orange et ajouter à la préparation.
Dresser en assiette et finir avec le fromage de brebis en déco.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC13000117	VEG SALADE DE QUINOA/BOULGOUR	0,35

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEJN00002	ABRICOT SEC 1 K	0,025	KG	0,025	SAC	0,000	0,025
ADELN00005	BOULGOUR 5 K	0,200	KG	0,040	SAC	0,000	0,040
ADOFN00004	BREBIS DES FR	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,050	BOTTE	0,050	BOTTE	0,000	0,050
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	0,025	KG	0,025	SAC	0,000	0,025
ADSHN00020	OIGNON RGE EMINCE SURG	0,125	KG	0,125	KG	0,000	0,125
ADFFI13267	ORANGE P/MACHINE 64/76 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADEON00020	QUINOA CE2 2,5 K	0,200	KG	0,080	SAC	0,000	0,080
ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000887	VEG STEAK DE LENTILLES VERTES	Fiche	10	PN PORT.	0,710	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	KG	0,900	0,000	0,900	7,100
Total coûts composants:							7,100
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							7,100
Coûts d'une portion:							0,710

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000887	VEG STEAK DE LENTILLES VERTES	0,69

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	0,900	KG	0,900	KG	0,000	0,900

Steak de lentilles vertes

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000892	VEG STEAK DE QUINOA PROVENCALE	Fiche	10	PN PORT.	0,533	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00133	VG GALETTE QUINOA PROVENCAL SURG	KG	1,000	0,000	1,000	5,328
Total coûts composants:							5,328
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							5,328
Coûts d'une portion:							0,533

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000892	VEG STEAK DE QUINOA PROVENCALE	0,54

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00133	VG GALETTE QUINOA PROVENCAL SURG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000891	VEG STEAK HARICOTS ROUGES	Fiche	10	PN PORT.	0,742	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00150	VG GALETTE HARICOT RGE BIO SURG	KG	0,900	0,000	0,900	7,420
Total coûts composants:							7,420
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							7,420
Coûts d'une portion:							0,742

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000891	VEG STEAK HARICOTS ROUGES	0,72

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00150	VG GALETTE HARICOT RGE BIO SURG	0,900	KG	0,900	KG	0,000	0,900

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000912	VEG STEAK LENTILLES VERTES	Fiche	10	PN PORT.	0,710	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	KG	0,900	0,000	0,900	7,100
Total coûts composants:							7,100
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							7,100
Coûts d'une portion:							0,710

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000912	VEG STEAK LENTILLES VERTES	0,69

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00151	VG GALETTE LENTILLE VERTE BIO SURG	0,900	KG	0,900	KG	0,000	0,900

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000910	VEG STEAK POIS CHICHES 90 GR	Fiche	10	PN PORT.	0,704	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSCN00152	VG GALETTE POIS CHICHE BIO SURG	KG	0,900	0,000	0,900	7,036
Total coûts composants:							7,036
Total coûts en % composants:							0,000
Coûts FT pour 100% des port.:							7,036
Coûts d'une portion:							0,704

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000910	VEG STEAK POIS CHICHES 90 GR	0,70

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSCN00152	VG GALETTE POIS CHICHE BIO SURG	0,900	KG	0,900	KG	0,000	0,900

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000736	VEG TAJINE DE LÉGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,575	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,312
A	ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	KG	1,000	0,000	1,000	0,725
A	ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,116
A	ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	KG	0,050	0,000	0,050	0,337
A	ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	KG	0,500	0,000	0,500	0,758
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	0,630
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	1,158
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,250	0,000	0,250	0,133
A	ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	KG	0,500	0,000	0,500	0,869
A	ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,716

Total coûts composants: 5,754

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 5,754

Coûts d'une portion: 0,575

Commenaires FT

faire revenir l'oignon émincé dans l'huile, ajouter les courgettes en rondelles, les carottes en bâtonnets et le poivron en lanière. Laisser rissoler avant d'ajouter la tomates concassée et les épices. Cpuvir et laisser mijoter pendant 30 mn environ. rajouter les pois chiche cuit préalablement en cuisson de nuit. servir avec de la semoule à couscous.

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000736	VEG TAJINE DE LÉGUMES	0,60

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000
ADELN00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	1,000	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	0,050	KG	0,156	SAC	0,000	0,156
ADEHN00004	HUILE COLZA 5 L	0,100	LIT	0,020	BID	0,000	0,020
ADEJN00005	NOISETTE DECORTIQUE 1 K	0,100	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADELN00047	POIS CHICHE 5 K	0,500	KG	0,100	SAC	0,000	0,100
ADFEI07636	POIVRON RGE 1EG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEUN00046	TOMATE PELE CONCASSE B5/1	0,500	KG	0,131	BTE	0,000	0,131

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000949	VEG TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS	Fiche	10	PN PORT.	0,749	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	BOTTE	0,100	0,000	0,100	0,077
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,750	0,000	0,750	0,933
A	ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	KG	0,100	0,000	0,100	0,053
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,079
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,750	0,000	0,750	0,868
A	ADFEI07546	CAROTTE 1EG	KG	0,750	0,000	0,750	0,473
A	ADFEI07536	AUBERGINE 1EG	KG	0,750	0,000	0,750	0,870
A	ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	KG	0,800	0,000	0,800	2,210
A	ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,315
A	ADEJN00002	ABRICOT SEC 1 K	KG	0,200	0,000	0,200	0,558
A	ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,038
A	ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	KG	0,500	0,000	0,500	0,584
A	ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	KG	0,005	0,000	0,005	0,034
A	ADERN00075	SIROP AGAVE BIO	LIT	0,020	0,000	0,020	0,145
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,100	0,000	0,100	0,252

Total coûts composants: 7,490

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 7,490

Coûts d'une portion: 0,749

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000949	VEG TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SEC	0,79

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADEJN00002	ABRICOT SEC 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADFEI07536	AUBERGINE 1EG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADFEI07546	CAROTTE 1EG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADFHI07750	CORIANDRE BOTTE 1EG	0,100	BOTTE	0,100	BOTTE	0,000	0,100
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADELN00088	EPEAUTRE PETIT	0,800	KG	0,800	SAC	0,000	0,800
ADECN00102	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	0,005	KG	0,014	BTE	0,000	0,014
ADECN00130	EPICE RAZ EL HANOUT FLAPPER	0,005	KG	0,016	SAC	0,000	0,016
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,020	KG	0,020	KG	0,000	0,020

ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,100	LIT	0,100	BT.	0,000	0,100
ADFEI07609	OIGNON JNE 1EG	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADEUN00037	POIS CHICHE B5/1	0,500	KG	0,188	BTE	0,000	0,188
ADEJN00008	RAISIN SEC BR SULTANINE 1 K	0,200	KG	0,200	SAC	0,000	0,200
ADERN00075	SIROP AGAVE BIO	0,020	LIT	0,040	FLC	0,000	0,040
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750

Tajine de légumes aux fruits sec

			Avec allergènes <input checked="" type="checkbox"/>		
			Sans allergènes <input type="checkbox"/>		
			Indéfini <input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000798	VEG TARTE COURGETTE CHEVRE	Fiche	10	PN PORT.	1,303	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569
A	ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	KG	0,750	0,000	0,750	0,880
A	ADEON00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K BIO	KG	0,400	0,000	0,400	0,648
A	ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	KG	0,010	0,000	0,010	0,072
A	ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	KG	0,400	0,000	0,400	3,234
A	ADFHI07598	MENTHE BOTTE 1EG	BOTTE	0,050	0,000	0,050	0,038
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	2,057
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,150	0,000	0,150	1,068
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979

Total coûts composants: 13,032

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 13,032

Coûts d'une portion: 1,303

Commentaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000798	VEG TARTE COURGETTE CHEVRE	1,30

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	0,400	KG	2,222	UNIT	0,000	2,222
ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	0,750	KG	0,750	KG	0,000	0,750
ADEON00006	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K BIO	0,400	KG	0,080	SAC	0,000	0,080
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,150	KG	0,150	KG	0,000	0,150
ADECN00109	EPICE HERBE PROVENCE	0,010	KG	0,043	BTE	0,000	0,043
ADFHI07598	MENTHE BOTTE 1EG	0,050	BOTTE	0,050	BOTTE	0,000	0,050
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000815	VEG TARTE KASHA CHÈVRE MIEL CURR	Fiche	10	PN PORT.	0,925	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,364
A	ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	KG	0,010	0,000	0,010	0,039
A	ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	KG	0,200	0,000	0,200	0,976
A	ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	KG	0,010	0,000	0,010	0,097
A	ADEDN00015	MIEL FLEUR LIQUIDE 1 K	KG	0,070	0,000	0,070	0,293
A	ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	KG	0,050	0,000	0,050	0,404
A	ADSHN00011	AIL MCX SURG	KG	0,050	0,000	0,050	0,121
A	ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	KG	0,150	0,000	0,150	0,353
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	2,057
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569

Total coûts composants: 9,254

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 9,254

Coûts d'une portion: 0,925

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000815	VEG TARTE KASHA CHÈVRE MIEL CURRY	0,92

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSHN00011	AIL MCX SURG	0,050	KG	0,050	KG	0,000	0,050
ADOFN00093	CHEVRE BUCHE 180 G FR	0,050	KG	0,278	UNIT	0,000	0,278
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	0,000	0,500
ADECN00104	EPICE CURRY FLAPPER	0,010	KG	0,023	BTE	0,000	0,023
ADSLN00107	EPINARD BRANCHE CUIT SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADFEI07588	GINGEMBRE 1EG	0,010	KG	0,010	KG	0,000	0,010
ADELN00052	KASHA MELANGE 3 CEREALE 2.5 K	0,150	KG	0,060	SAC	0,000	0,060
ADEDN00015	MIEL FLEUR LIQUIDE 1 K	0,070	KG	0,070	POT	0,000	0,070
ADOFN00006	MOZZARELLA COSSETTE FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700

Tarte kasha chèvre, miel et curry

		Avec allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Sans allergènes	<input type="checkbox"/>		
		Indéfini	<input type="checkbox"/>		
Allergènes	P	Trc	Allergènes	P	Trc
Céréales Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques Amnades noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bilan nutritionnel		
Libellé	Pour 100g	Par portions
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00
	0,00	0,00

Ingrédients

Nutriscore				
A	B	C	D	E

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000799	VEG TARTE LEGUMES DU SOLEIL	Fiche	10	PN PORT.	1,064	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,200	0,000	0,200	1,424
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,400	0,000	0,400	0,497
A	ADFEI07573	COURGETTE 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	0,695
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	0,500	0,000	0,500	1,425
A	ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	KG	0,250	0,000	0,250	0,343
A	ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,979
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,300	0,000	0,300	1,234
A	ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	0,200	0,000	0,200	0,178
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,020	0,000	0,020	0,050
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,300	0,000	0,300	0,243
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569

Total coûts composants: 10,638

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 10,638

Coûts d'une portion: 1,064

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000799	VEG TARTE LEGUMES DU SOLEIL	1,06

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADFEI07573	COURGETTE 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,300	LIT	0,300	LIT	0,000	0,300
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,020	LIT	0,020	BT.	0,000	0,020
ADOON00011	LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADOPN00003	OEUF ENT LIQUIDE BIO FR	0,200	LIT	0,200	LIT	0,000	0,200
ADSLN00033	POIVRON LANIERE RGE VERT SURG	0,250	KG	0,250	KG	0,000	0,250
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,300	UNIT	0,300	UNIT	0,000	0,300
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC04000809	VEG TARTE LÉGUMES	Fiche	10	PN PORT.	0,943	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	KG	0,200	0,000	0,200	0,188
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	0,746
A	ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	KG	0,300	0,000	0,300	0,855
A	ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	KG	0,100	0,000	0,100	1,188
A	ADSLN00057	POIVRON DEMI RGE JNE GRILLE SURG	KG	0,400	0,000	0,400	1,367
A	ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	KG	0,500	0,000	0,500	0,587
A	ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	KG	0,040	0,000	0,040	0,050
A	ADECN00003	PESTO VERT 1 K	KG	0,040	0,000	0,040	0,268
A	ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	0,050	0,000	0,050	0,126
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569

Total coûts composants: 9,430

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 9,430

Coûts d'une portion: 0,943

Commenaires FT

Pas de commentaire trouvé pour cette FT

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC04000809	VEG TARTE LÉGUMES	0,97

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmder
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSLN00076	AUBERGINE GRILLE TR SURG	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADSLN00040	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADEHN00010	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	0,050	LIT	0,050	BT.	0,000	0,050
ADSHN00008	OIGNON BLC CUBE SURG	0,200	KG	0,200	KG	0,000	0,200
ADOFN00011	PARMESAN RAPE AOP FR	0,100	KG	0,100	KG	0,000	0,100
ADECN00003	PESTO VERT 1 K	0,040	KG	0,040	PCH	0,000	0,040
ADSLN00057	POIVRON DEMI RGE JNE GRILLE SURG	0,400	KG	0,400	KG	0,000	0,400
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADEUN00013	TOMATE CONCENTRE B5/1	0,040	KG	0,009	BTE	0,000	0,009

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FC03000930	VEG TARTE TOMATES FETA	Fiche	10	PN PORT.	1,095	22/11/2021

Composants

F.	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADECN00045	MOUTARDE 5 K	KG	0,100	0,000	0,100	0,091
A	ADECN00025	EPICE ORIGAN	KG	0,050	0,000	0,050	0,265
A	ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	UNIT	1,700	0,000	1,700	3,569
A	ADOFN00004	BREBIS DES FR	KG	0,300	0,000	0,300	2,801
A	ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	KG	1,000	0,000	1,000	1,244
A	ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	UNIT	0,600	0,000	0,600	0,486
A	ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	0,350	0,000	0,350	2,492

Total coûts composants: 10,949

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 10,949

Coûts d'une portion: 1,095

Commenaires FT

pensé à mettre un accompagnement en plus

Prestation associée:

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FC03000930	VEG TARTE TOMATES FETA	1,10

Photographie associée:

Pas d'image associée

Liste globale des articles nécessaires

Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADOFN00004	BREBIS DES FR	0,300	KG	0,300	KG	0,000	0,300
ADOON00019	EMMENTAL RAPE BIO FR	0,350	KG	0,350	KG	0,000	0,350
ADECN00025	EPICE ORIGAN	0,050	KG	0,050	SAC	0,000	0,050
ADECN00045	MOUTARDE 5 K	0,100	KG	0,020	SEA	0,000	0,020
ADFEI07451	SAL BATAVIA 1EG	0,600	UNIT	0,600	UNIT	0,000	0,600
ADSAN00010	TARTE FOND BRISEE D26 CM SURG	1,700	UNIT	1,700	UNIT	0,000	1,700
ADFEI07682	TOMATE 57/67 1EG	1,000	KG	1,000	KG	0,000	1,000

