

LOGO	FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION			Personnes Agées
	Nom du PLAT			Diagramme n°
Ingrédients	Unités	Quantités pour :		
		1 personne	Service du midi	Service du soir
<i>Éléments de base</i>				
	Kg			
	Litre			
	ù			
<i>Valeur nutritionnelle (par portion)</i>		<i>Observations</i>		
Protides			Durée de réalisation :	
Lipides			Durée de cuisson :	
Glucides			T° de cuisson :	
Calories			Refroidissement :	
Fer				
Calcium				
Sel				
<i>Progression de recette</i>				
<i>Méthode si service en liaison froide</i>				
<i>Plats de substitution "Régimes et textures modifiées" :</i>				
<i>Sans sel :</i>				
<i>Diabétique :</i>				
<i>Sans résidu :</i>				
<i>Hachés :</i>				
<i>Mixés :</i>				
<i>Nom de l'établissement</i>				