COMPOSITION DES POELES DE LEGUMES

POELLEES	INGREDIENTS
Brunoise de légumes	Carottes, céleri, poireaux, oignons et navets
Carottes rondelles au colombo	Carottes en rondelles, épices colombo, oignons
Duo de fleurette	Chou fleur et brocolis
Jardinière	Carottes, haricots verts, petits pois et navets
Julienne	Carottes, céleri, poireaux
Légumes du pot	Carottes, poireaux, navets et pommes de terre
Légumes tajine	Carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons, oignons, céleri
Méli mélo danois	Poireaux, carottes, chou vert
Pêle mêle	Poivrons, courgettes, aubergines, oignons, tomates
Piperade	Tomates, poivrons et oignons
Poêlée champêtre	Haricots verts, brocolis, oignons, poivrons, champignons
Poêlée cordiale	Haricots verts, carottes, courgettes, oignons et céleri
Printanière	Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes et oignons
Ratatouille	Tomates, aubergines, oignons, courgettes et poivrons
Saveur antillaise	Huile, beurre, coriandre poudre et graine, colombo
Saveur du soleil	Huile, beurre, ail, oignons, basilic
Saveur jardin	Huile, beurre, tomates en cubes, ciboulette, échalotes

COMPOSITION DES PLATS COMPLETS

PLATS	INGREDIENTS
Bœuf	
Hachis parmentier <i>"fabrication par la cuisine centrale"</i>	100% de la ration de viande attendue par portior Purée de pommes de terre : 62% pommes de terre, eau, lait, sel, poivre Garniture à base de bœuf haché : 38% dont bœuf race limousine à 15% de matière grasse, 66% tomates concassées, huile de tournesol et tournesol oléique, oignons, ε
Lasagne <i>"fabrication par la cuisine centrale"</i>	100% de la ration de viande attendue est proposée dans la ratiior Garniture : 70% des lasagnes dont 45% de steak de bœuf haché race Limousine à 15% de matière grasse, tomates concassées, concentré de tomates, oignons, ail, basilic Sauce béchamel : 25 % / Pâtes lasagne 5%
Pâtes à la bolognaise <i>"fabrication par la cuisine centrale"</i>	100% de la ration de viande attendue est proposée dans la ratiior Pâtes : 60% Garniture : 40% dont 63% de steak de bœuf haché race Limousine à 15% de matière grasse, tomates concassées, concentré de tomates, oignons, ail, basili
Poisson	
Brandade de poisson <i>"fabrication par la cuisine centrale"</i>	100% de la ration de poisson attendue par portior Purée de pomme de terre : 62% (pommes de terre, eau, lait, sel, poivre) Garniture à base de colin : 38% dont colin 94%, huile de tournesol et tournesol oléique, fumet de poissons, ail, sel, poivre

COMPOSITION DES DESSERTS / VERRINES

PLATS	INGREDIENTS
Laitages et fruits	
Fromage blanc et compote	100% de la ration de laitage et de fruit est donnée avec une 1/2 portion de sucre incorporé dans le laitage. Fromage blanc au lait 1/2 écrémé, purée de fruits sans sucre ajouté, sucre Décoration : coulis de fruits rouges ou corn flakes ou crème de marron ou vermicelles au chocolat...
Fromage blanc et fruits au sirop	100% de la ration de laitage et de fruit est donnée avec une demi portion de sucre incorporée dans le laitage. Fromage blanc au lait 1/2 écrémé, fruits au sirop léger sans le sirop, sucre en demi portion Décoration : coulis de fruits rouges ou corn flakes ou crème de marron ou vermicelles au chocolat...
Fruits	
Smoothie maison	Banane, jus de pommes et purée de pommes/fraises sans sucre ajouté, coulis de framboise surgelé
Compote pomme spéculoos	Purée de pommes sans sucre ajouté, brisures de spéculoos en décoration
Salade de fruits arlequin	Cocktail de fruits pasteurisé et coulis de framboises surgelé