

ENTRÉES FROIDES

SCOLAIRE



Recette réalisée par :

Etb : Groupe Arcades Dijon 21
Cuisinier : Christophe BOÏS
Gestionnaire : Luc DELAHAYE

CAROTTES BIO RAPÉES

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Carottes bio	Côte-d'Or	8 kg	0.64 kg
Salade batavia pièce bio	Côte-d'Or	2.5 kg	0.2 kg
Sauce			
Sauce salade dosette 12 g	France	100 u	8 u

Matériel :

- Bac gastro
- Coupe légumes.

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Laver et désinfecter la salade et les carottes.
2. Éplucher les carottes et râper-les dans un bac gastro.
3. Dresser sur une feuille de salade et maintenir à 3° C.

ENTRÉES FROIDES

CAROTTES BIO RAPÉES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.08 €

% de produits bio : 10 %

% de produits locaux : 10 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	grammage (g)
Maternelle	50
Élémentaire	70
Ado/Adulte	90 à 120
Personne âgée	70

INFOS HACCP

1. Vérifier l'aspect et la fraîcheur des végétaux à réception
2. Laver et désinfecter à l'eau vinaigrée les légumes crudités avant la mise en œuvre
3. Surveiller l'hygiène des mains
4. Veiller à l'hygiène du matériel de découpe / tranchage
5. Maintenir à +3°C jusqu'au service

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G



55 Kcal



0.8 g



3.2 g



5.1g

Catégorie 1 : Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits

Fréquence : 10/20 mini

Lipides par portion de sauce : 3.2 g