

ENTRÉES FROIDES

SCOLAIRE



Recette réalisée par :

RC : Groupe Arcades - Dijon 21
Cuisinier : Christophe BOIS
Gestionnaire : Luc DELAHAYE

SALADE BIO AU CHÈVRE CHAUD

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Bûche de chèvre 45%	Bourgogne	1.75 kg	0.14 kg
Pain baguette	Côte-d'Or	7.5 kg	0.6 kg
Salade laitue bio	Côte-d'Or	5 kg	0.4 kg
Sauce			
Huile d'olive	France	1 l	0.08 l
Moutarde de Dijon	Côte-d'Or	0.5 kg	0.04 kg
Vinaigre de vin rouge	France	0.5 l	0.04 l
Sel, poivre	France	QS	QS

Matériel :

- Essoreuse
- Plaque à pâtisserie
- Four ou grill

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Éplucher, laver et désinfecter la salade.
2. Réaliser la sauce moutarde.
3. Dresser la salade dans une assiette en y ajoutant la sauce. Maintenir à 3°C.
4. Couper le pain en tranches de 0,5 cm et le faire dorer de chaque côté.
5. De même, couper le fromage de chèvre en lamelles de 0,5 cm et les disposer sur les tranches de pain.
6. Passer les toasts de chèvre au four à 180°C environ 5 mn.
7. Disposer les toasts de chèvre chaud sur la salade et servir immédiatement.

ENTRÉES FROIDES

SALADE BIO AU CHÈVRE CHAUD

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.15 €

% de produits bio : 31 %

% de produits locaux : 91 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage (g)
Maternelle	40
Élémentaire	60
Ado/Adulte	80 à 100
Personne âgée	80

INFOS HACCP

1. Vérifier l'aspect et la fraîcheur des salades à réception
2. Laver et désinfecter à l'eau vinaigrée la salade avant sa mise en œuvre

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

cal

243 Kcal

pro

9.3 g

lip

19.9 g

glu

9.3 g

Catégorie 1 : Entrées contenant plus de 15% de lipides

Fréquence : 4/20 maxi

Lipides par portion de sauce : 9.2 g

Remarque : Pour un meilleur équilibre des apports en acides gras insaturés, il serait intéressant de mélanger l'huile d'olive avec de l'huile de noix ou de colza.