

PLATS COMPLETS

SCOLAIRE



1h30



1h



15 / 18 ans

Recette réalisée par :

Etb : Lycée René Cassin - Mâcon 71
Cuisinier : Joël ROBIN
Responsable : Pascale JANAUDY

HACHIS PARMENTIER BIO MAISON

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Bœuf charolais bio	Allier	12,5 kg	1 kg
Œufs liquides	France	4 l	0,32 l
Porc français bio	Allier	1,2 kg	0,096 kg
Lait UHT 1/2 écrémé	France	6 l	0,48 l
Emmental râpé	Franche-Comté	2 kg	0,16 kg
Carottes bio	Côte-d'Or	2 kg	0,16 kg
Poireaux bio	Côte-d'Or	1 kg	0,08 kg
Navet bio	Côte-d'Or	1 kg	0,08 kg
Oignons bio	Côte-d'Or	1 kg	0,08 kg
Pommes de terre bio 4° gamme	France	22 kg	1,76 kg
Persil, ail	France	0,2 kg	0,016 kg
Sel, poivre, muscade	Importation	QS	QS

Matériel :

- Sautreuse
- Hachoir
- Presse purée
- Bac gastro

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Laver et éplucher les légumes.
2. Les faire cuire avec la viande au pot au feu, puis refroidir en cellule.
3. Le lendemain, hacher le tout en y ajoutant l'ail, le persil, les œufs, le sel et le poivre.
4. Faire la purée en écrasant les pommes de terre avec le lait.
5. Monter le hachis parmentier en bac gastro.
6. Finir par une couche d'emmental.
7. Remettre en température et faire gratiner.

PLATS COMPLETS

HACHIS PARMENTIER BIO MAISON

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 1.53 €

% de produits bio : 77 %

% de produits locaux : 81 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage Viande (g)	Grammage féculents (g)
Maternelle	50	150
Élémentaire	70	180
Ado/Adulte	100 à 120	250
Personne âgée	70 à 100	230

INFOS HACCP

- À réception, contrôler la T°C, la DLC et la présence de l'estampille sanitaire sur la viande
- À réception, vérifier l'aspect et la fraîcheur des végétaux.
- Laver bien les légumes avant leur mise en œuvre
- Règle du refroidissement rapide : abaisser la T°C à cœur de 63°C à 10°C en moins de 2h.
- Veiller à l'hygiène du matériel de découpe / tranchage
- Règle de remise en T°C : passer de 10°C à 63°C à cœur en moins d'1 heure
- Maintenir au chaud et servir à T°C $\geq +63^{\circ}\text{C}$

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

cal

121 Kcal

pro

8.1 g

lip

6 g

glu

8.35 g

Catégorie 1 : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Fréquence : 10/20