

Mêlée de pommes de terre à l'ail



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°348

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Pommes de terre binje 25 kg	6,200 KG	0,60	3,72
Pommes de terre vitelotte kg	6,200 KG	2,28	14,14
Moutarde de Dijon seau 5 kg	0,100 KG	0,94	0,09
Vinaigre balsamique 75 cl	0,120 LT	2,38	0,29
Huile de colza 5 lt	1,000 LT	1,26	1,26
Ail vrac kg	0,160 KG	3,23	0,52
Sel fin 1 kg	0,025 KG	0,26	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,003 KG	13,12	0,04

Progression

- Eplucher, laver, désinfecter et rincer abondamment à l'eau claire les pommes de terre et l'ail. Hacher l'ail, réserver.
- Cuire séparément, à l'anglaise, les 2 variétés de pommes de terre. Découper en dés, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Confectionner une vinaigrette relevée avec le vinaigre balsamique et l'ail. Ajouter la sauce aux pommes de terre. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Coût portion 113 g = 0,201 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 167
Kjoules : 699
Protéines : 2,3 g
Glucides : 15,4 g
Matières grasses : 10,3 g

Emincé de veau sucré-salé



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°9969

Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Noix de veau pâtisseries sp UE 2 kg	10,800 KG	7,60	82,08
Margarine de cuisine 500 g	0,200 KG	1,30	0,26
Huile de tournesol 5 lt	0,200 LT	1,38	0,28
Miel mille fleurs liquide pot 1 kg	1,000 KG	4,22	4,22
Moutarde de Dijon seau 5 kg	0,500 KG	0,94	0,47
Oignon jaune moyen kg	0,600 KG	0,62	0,37
Echalote vrac kg	0,600 KG	0,09	0,05
Sésame émondé 1 kg	0,350 KG	6,51	2,28
Sel fin 1 kg	0,035 KG	0,26	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	13,12	0,07
Salade laitue pièce 300/400 g	3,000 UN	0,50	1,50

Progression

- Trier, éplucher, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les oignons et les échalotes. Emincer finement, réserver.
- Mélanger le miel avec la moutarde, les oignons, les échalotes et les graines de sésame, assaisonner, réserver.
- Plaquer la noix de veau préalablement détaillée en lamelles dans des gastronomes pleins, enduire de l'appareil à base de miel et moutarde. Laisser mariner en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) 3 heures minimum.
- Rissoler et cuire dans le mélange de matières grasses frémissantes les lamelles de veau marinées, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser sur feuille de salade au départ.

Coût portion 107 g = 0,916 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 213
Kjoules : 891
P/L : 2,4
Protéines : 22,4 g
Glucides : 9,9 g
Matières grasses : 9,2 g