

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 binije 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 Protéines : 2,3 g
Kjoules : 699 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 pâtisserie 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 Protéines : 22,4 g
Kjoules : 891 Glucides : 9,9 g
P/L : 2,4 Matières grasses : 9,2 g