

# Tomates pique-nique

🎵 Les cornichons, Nino Ferrer



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°2936

## Ingrédients pour 100 personnes âgées

	Quantité		PU	Total
Tomate ronde cal 57/67 kg	7,000	KG	1,10	7,70
Emincé de filet de poulet cuit rôti sg kg	1,000	KG	7,16	7,16
Œuf dur écalé < 53 g ABE	19,000	UN	0,40	7,60
Cornichon fin 80/119 bt 5/1	0,350	KG	1,73	0,61
Mayonnaise nature 5 lt ABE	1,000	KG	5,42	5,42

## Progression

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les tomates. Trancher, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Rincer les œufs durs, égoutter, détailler en rondelles. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Détailler en rondelles les cornichons, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les rondelles de tomate sur assiette, parsemer d'émincé de filet de poulet rôti, de rondelles d'œuf dur et de cornichon. Accompagner de mayonnaise au départ.

**Coût portion** 101 g = 0,285 €

## Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 105

Protéines : 4,4 g

Kjoules : 439

Glucides : 1,7 g

Matières grasses : 8,7 g