



Restauration Scolaire Fragonard St Exupéry Mistral Mirabeau



Menu du mois de juin/ juillet 2019

La recette du mois: Piémontaise de volaille

le plat sera proposé le 26 juin

Préparation: mn Cuisson : mn



Ingrédients pour 4 personnes:

Oeuf	1,5 Unité
Pomme de terre	0,2 Kg
Mayonnaise	0,04 Kg
Tomate	0,04 Kg
Dés de voaille	0,04 Kg
Cornichons	0,03 Kg
Olives noires	0,02 Kg
Persil	0 Kg
Salade	0,02 Kg

Laver et désinfecter les légumes
Cuire les pommes de terre et les refroidir
Couper les tomates en dés
Tailler les olives et les cornichons en rondelles
Tailler les pommes de terre en cubes
Cuire les œufs et les refroidir
Tailler en quartier
Mélanger les ingrédients sans les œufs
Ajouter mayonnaise et assaisonner
Dresser sur les feuilles de salade
Décorer avec persil et œufs

Chaque mois l'équipe de cuisine vous proposera la recette du mois servit à vos enfants dans le menu