



Restauration Scolaire Fragonard St Exupéry Mistral Mirabeau



## Menu du mois d' octobre 2019

La recette du mois: Piémontaise végétarienne

le plat sera proposé le 04 octobre

Préparation: mn Cuisson : mn



### Ingrédients pour 4 personnes:

Œuf	1,5 Unité
Pomme de terre	0,2 Kg
Mayonnaise	0,04 Kg
Tomate	0,04 Kg
Dés de volaille	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