

Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux :





Les repas dans les établissements de santé et médico sociaux : les textures modifiées, 150 recettes

Retours d'expérience

Les établissements de santé et médico-sociaux accueillent une population hétérogène présentant de multiples pathologies. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à leurs capacités d'alimentation. Il convient de lui proposer une alimentation en phase avec ses besoins tout en alliant la notion de « plaisir ».

Ce document présente 150 recettes mises en place et éprouvées par des établissements. Il complète le guide de l'ANAP « Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textures modifiées, mode d'emploi » qui a pour objectifs de :

- présenter les différentes pathologies ou accidents de la vie qui nécessitent de modifier les textures alimentaires des patients ;
- décrire les différentes textures qui peuvent être mises à leur disposition ;
- identifier les impacts liés à la mise en place de textures modifiées (amélioration de l'état nutritionnel, coût de la restauration, processus de production, de distribution).

Contacts:

Dominique Talandier, ANAP dominique.talandier@anap.fr

Marie-Dominique Lussier, ANAP marie-dominique.lussier@anap.fr





Sommaire

Les entrées 7

Velouté de légume	7
Crème de champignon	8
Velouté de carottes enrichi	9
Velouté de carottes au jambon	10
Velouté de poulet au cresson	11
Crêpe au jambon et fromage	12
Cake au jambon et olives	13
Salade verte vinaigrette	14
Assortiment de crudité concombre - carottes râpées	15
Poireaux vinaigrette	16
Mousse de céleris au coulis de tomate	17
Mousse de céleri rémoulade	18
Mousse fond d'artichaut et surimi	19
Mousse de brocolis fromagère	20
Betterave aux œufs	21
Terrine de betteraves rouges	22
Mousse de betteraves	23
Mousse de betteraves au curry	24
Mousse de betteraves	25
Mousse de tomate	26
Tartare de tomate	27
Asperges - œufs durs	28
Bavarois d'avocat à la crème de surimi	29
Mousse de melon	30
Bavaroise de melon	31
Terrine de choux fleurs	32
Mousse de haricots verts au coulis de tomate	33
Salade de céleri pomme	34
Mousse de concombre	35
Salade strasbourgeoise	36
Salade macédoine - thon	37





Salade de museau	38
Terrine de légumes	39
Salade de pois chiche	40
Salade de chou rouge	41
Mousse de potiron	42
Crème de potiron enrichie	43
Les poissons 44	
Effeuillé de colin Saint Jacques au beurre de carottes	44
Saint Jacques mixées	45
Gratin de poisson	46
Flan de lieu	47
Mixé de colin aux pimientos	48
Mixé lisse de colin haricot vert	49
Mixé lisse de poisson à la provençale	50
Mousseline de poisson	51
Choucroute de la mer	52
Dodine mixée de saumon sauce oseille	53
Mousse au deux saumons	54
Terrine chaude de saumon à l'aneth	55
Mousseline de saumon crème d'oseille	56
Les viandes 57	
Endives au jambon mixé	57
Flan de jambon sauce duxelles	58
Jambon mixé sauce béchamel	59
Mixé lisse jambon riz	60
Mixé lisse jambon crécy	61
Mixé d'œuf	62
Mixé lisse œufs florentine	63
Viande de bœuf sauce tomate	64
Viande de bœuf mixée sauce Bercy	65
Bœuf mixé	66
Bœuf haché	67
Bœuf mixé sauce bourguignon	68
Mixé lisse bœuf méditerranéen	69
Vianda de hœuf miyée sauce charcutière	70





	Viande de dinde au curry	71
	Viande de dinde aux champignons	72
	Viande de dinde sauce Bercy	73
	Mixé lisse de dinde printanière	74
	Cervelas de volaille forestière	75
	Volaille au marrons lisse	76
	Mixé façon Axoa	77
	Mixe de viande	78
	Mousseline de viande	79
	Mixé lisse de curry de veau au céleri	80
	Farce mixée	81
	Gnocchi au jambon	82
	Boudin noir jus passion café	83
	Lapin aux pruneaux	84
	Agneau ratatouille lisse	85
	Porc mixé sauce curry	86
	Mixe mixte	87
L	es accompagnements 88	
	Purée de légumes enrichie	88
	Mixé de légumes	89
	Purée de courgettes au chèvre	90
	Mixé de courges	91
	Pain d'épinard sauce Aurore	92
	Fenouil confit, bleu d'auvergne, milk shake à l'anis	93
	Purée de légumes enrichie	94
	Purée de pommes de terre enrichie	95
	Purée de brocolis enrichie	96
	Terrine de fromage aux courgettes	98
	Quenelles de riz au fenouil	99
	Courgettes au pesto	. 100
	Mousseline de légumes	. 101
	Flan de choux fleur	. 102
L	es fromages 103	
	Mixé de fromage	. 103
	Protilait	10/





Petit flan de chèvre frais	105
Timbale au bleu	106
Les desserts 107	
Mousse de banane	107
Mousse de poire enrichie	108
Mousse de banane enrichie	109
Mixé pomme banane	110
Crème brulée de la Réunion	111
Crème Maïzena édulcorée	112
Crème Maïzena	113
Yaourt liquide enrichi en protéines	114
Flan enrichi au protilait	115
Flan enrichi en protéines	116
Compote liquide	117
Compote enrichie en protéines	118
Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges	119
Blanc mangé au coulis de fraise	120
Blanc manger coco	121
Compote dominicaine	122
Milk-shake banane	123
Milk-shake aux pêches	124
Milk-shake vanille cannelle	125
Crémeux de fraisier	126
Tarte aux fraises mixée	127
Riz au lait	128
Semoule au lait	129
Riz au lait enrichi	130
Semoule café enrichie	131
Compote royale	132
Compote de kiwi banane	133
Mousse au citron	134
Crème Bourdaloue à la poire	135
Pot de crème au chocolat	136
Crème ile de la Martinique	137
Crème meunière à la fraise	138





Crème au thé	139
Crème pâtissière vanille enrichie	140
Crème pâtissière aux fruits frais enrichie	141
Crème anglaise enrichie	142
Fondant génoise noix de coco et fruits rouges	143
lle flottante renversée	144
Mille feuilles au chocolat	145
Fromage blanc à la crème de marron enrichi	146
Fromage blanc aux fruits frais mixés enrichi	147
Fruits au sirop mixés enrichis	148
Fruits frais mixés enrichis	149
Crème renversée enrichie	150
Fromage blanc aux biscuits enrichi	151
Panacotta enrichie	152
Crumble breton chantilly fraise	153
Fromage blanc enrichi	154
Panacotta enrichi	155
Semoule au lait crème anglaise enrichie	156
Crème praline enrichie	157





Les entrées

Velouté de légume

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

		nette en ar.	ı
Nom de la recette :	Velouté de légumes Pour 10 personne		
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Eau	2000	gr.
. ,	Légumes à potage	1200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé en poudre	300	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pomme de terre	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Fromage fondu à 45% de MG Beurre	170 100	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	gr.
			<u> </u>
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Catta resetta mant comunicament	a. Le haché	x	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	-
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	26 396	ar.
	Kcalories	396 321	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1	€HT
Conditionionic .			





Crème de champignon

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	CREME DE CHAMPIGNONS	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Champignons de Paris	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait demi-écrémé liquide	1500	ml
Elément(s) de liaison :	Beurre Farine	100 100	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	rume	100	91.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver et couper les champignons en lamelles. Faire cuire les champignons dans une poële avec 50 gramme: minutes. Mélanger la farine et le lait. Faire épaissir à feu doux en agitant avec un fouet : on obtient Mixe	·	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	,
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	1	8 ar
	Lipides (gr.)		1 ar.
Indications nutritionnelles par portion	Glucides (ar.)		5 ar
	Sodium (gr.) Kcalories	151	ar 5 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	, 15:	. IVI.
FOURDISSOUR :			
Appelation du produit : Conditionnement :	Prix au ka :		€HT





Velouté de carottes enrichi

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	VELOUTE DE CAROTTES ENRICHI	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	CAROTTES RONDELLES SURGELEES	1	KG
	OIGONS EPLUCHES	0,05	KG
Elément(s) de base :	POIREAUX SURGELES	0,15	KG
Liemeni(s) de base .	EAU	1,125	L
	LAIT ENTIER	1,125	
Elément(s) complémentaire(s) :			
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,145	KG
Elément(s) de liaison :	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,12	KG
Elément(e) réhoueteur(e) de geût :	CREME FRAICHE UHT	0,1	L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE DOUX	0,05	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	GROS SEL	0,008	KG
(-)	POIVRE BLANC MOULU	0,6	GR
Elément(s) de présentation :			
	I		
Poids à servir par portion adulte :		300	GR
Traitement, progression de l'élaboration :	ASSAISONNER, CUIRE PENDANT 1 HEURE ENVIRON , AJOL CREME ,LA POUDRE DE LAIT, MIXER AJOUTER LES FLOCO TERRE POUR RECTIFIER LA LIAISON		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA	PREPARATIO	N
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	*	
Conto roconto pour convorm pour .	c Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		•	
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		3 ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	0.162	ar ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,23	€HT





Velouté de carottes au jambon

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Potage		
Nom de la recette :	Velouté de carottes au jambon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	carotte	1250	g
Liement(s) de base .	jambon blanc	375	g
Elément(s) complémentaire(s) :	beurre	100	g
	oignon	500	g
Elément(s) de liaison :	pomme de terre	500	g
```	bouillon de volaille	2500	ma I
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème fraîche	2500	ml cl
	huile d'arachide	25	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	graine de cumin	5	g
	pluche de cerfeuil		9
Elément(s) de présentation :	practic de corredii		
Poids à servir par portion adulte :			250
. Clas a collin par politici addito !			
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et hacher les oignons. Gratter et laver les carottes avant les tailler en fines rondelles. Les faire revenir dans le beurre et l'huile. Saupoudrer de cumin. Après 10 mn de cuisson, ajouter le bouillon et les pommes de terre taillées en petit cube		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	I	Mettre une X	
Cotto recetto nout convenir nous.	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	12	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	23	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	27	ar.
	Kcalories	363	ar. Kc
Cotto rocotto ovioto t alla an pradicita			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		T	
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





#### Velouté de poulet au cresson

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Potage		
Nom de la recette :	Velouté de poulet au cresson	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	filet de poulet	625	g
Element(s) de base .	cresson	8	botte
Elément(s) complémentaire(s) :	beurre	75	g
Ziomoni(o) comprenientanic(o) i	crème fraiche	37,5	cl
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuille de cresson		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	Nettoyer le cresson et réserver 10 petite poignée de feuilles. Détailler le poulet en dé et les faire revenir 10 mn dans le beurre. Assaisonner puis ajouter les feuilles de cresson. Remuer et mouiller avec 3 litres d'eau. Porter à ébullition puis laisser		
conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	Welle the X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné		
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
		*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	16	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	22	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	<del> </del>	ar.
	Kcalories	285	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		Driv ou ka	£UT
Conditionnement : Autre information :		Prix au kg:	€HT





#### Crêpe au jambon et fromage

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

	ENTREE CHAUDE		
Nom de la recette :	CREPE AU JAMBON ou FROMAGE Pour 10 personne		
	Ingrédients	Quantité Unité	
Elément(s) de base :	crêpe au jambon ou crêpe au fromage	1.800 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	1 litre	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel poivre	10 grs 1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
	Chauffer les crêpes / Mixer les crêpes avec le lait / Saler et F en température	Poivrer / Maintenir	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une	
	a. Le haché	х	
·	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	^	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
La diseasia a sa deisia a su H	Protides (gr.) Lipides (gr.)	ar.	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	ar. ar. ar. Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :	€HT	
Autre information :		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	





#### Cake au jambon et olives

**HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE** Recette de ('établissement) : 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE ( Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	ENTREE CHAUDE		
Nom de la recette :	CAKE AU JAMBON ET OLIVES	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	cake au jambon et olives	1.800 grs	
. ,	lais	4 1:4==	
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	1 litre	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Confectionner le cake / Mixer le cake avec le lait / dresser et Maintenir en température	n ramequin /	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer		
		Mettre une	
	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	équilibre alimentaire le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kɑ :		€HT
Autre information :	I IIX au Ru .	1	







#### Salade verte vinaigrette

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	SALADE VERTE VINAIGRETTE Pour 10 personn		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	salade verte	500 grs	
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :	concombre	1.500 grs	
	féculent "pommes de terre" cuite	500 grs	
Elément(s) de liaison :	"Jerliant liant poudre"	30 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	16 grs	
Elomonico fondacionico de godi :	poivre	2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs	
Fire a comment participation addition		environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroidir / Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vinaigrette / Mixer le tout / Saler et Poivrer		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une X	
	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	^	
	e La liaison chaude		
	le La liaison chaude f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	équilibre alimentaire		
Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit		
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :	Prix au ka :	<u> </u>	€HT





#### Assortiment de crudité concombre - carottes râpées

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	ASSORTIMENT DE CRUDITES CONCOMBRE / CAROTTE RAPEE	Pour 10 pers	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	concombre	750 grs	
. ,	carotte	750 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	tomate	400 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	750 grs	
Element(s) de naison :	"jerliant"	30 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	16 grs	
2 2 4(2) 2 22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	poivre	2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Doido à continuor parties adulta :		90 grs	
Poids à servir par portion adulte :		environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Trier les légumes / Découper et raper les légumes / Cuire les Confectionner la vinaigrette / Mixer / Saler et Poivrer / "jerliant"	Incorpo	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une X	
	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé d. Le lissé	х	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	1	^	
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar.
	Kcalories		
	TOTAL		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		KC
prêt à l'emploi ?	1		€HT





#### Poireaux vinaigrette

**HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE** Recette de ('établissement) : 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE ( Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	POIREAUX VINAIGRETTE Pour 10 personn		
Elément(s) de base :	Ingrédients poireau	Quantité U 1.900 grs	Jnité
Elément(s) complémentaire(s) :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) de liaison :	sel		
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Egoutter les poireaux / Cuire le féculent / Mixer le tout avo sel, poivre	ec la vignaigrette	<b>&gt;</b> ,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	le dressage en ramequin stimule l'envie de manger des crudités		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	ar ar ar Kr	·
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement :	Prix au ka :	£	HT
Autre information :	Tinau ku.	1  6	





#### Mousse de céleris au coulis de tomate

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse de céleris au coulis de	Pour 10	nersonnes
Nom de la recette .	tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de celeris	1,25	kg
Elément(s)	œufs liquides	0,6	1
complémentaire(s) :	acaro riquiaco	5,5	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	I
` ′			
Elément(s) réhausteur(s)			
de goût : Elément(s)	sel	8	ar
d'assaisonnement :	poivre	2	gr gr
Elément(s) de	coulis de tomate :		
présentation :	oignon émincé	250	gr
	tomates concassées	1,1	kg
	huile d'olive	0,05	I
	herbes de provence sel	5 12	gr gr
	poivre	2	gr
	IE ==	1	9'
Poids à servir par portion		200+100	gr
adulte :		2001.00	9.
Traitement, progression	Faire dégeler la purée de céleris dans la sauteus	e à racleur.La	isser tièdir.
de l'élaboration :	Aiouter les œufs. la crème, le sel et le poivre. Mé		
Préconisations pour le conditionnement et la	Napper l'assiette de 1000 gr de sauce et y dispos	er la mousse	de céleris
présentation (dressage)	Trappor rassione de 1000 gr de sadoc et y dispos	ici ia ilioasse	ac celens.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Sauteuse à bras, four mixte, sauteuse		
specifiques unifices			
		Mettre une	
0-4	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
converm pour .	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette			
sur le plan de la			
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact			
économique :			
	Protides (gr.)	5,82	
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	10,77 5,15	
par portion de 100 gr.	Sodium (gr.)	135,59	
	Kcalories	140,24	
	Protides (gr.)	1,9	_
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.)	5,32	
par portion de 100 gr. De coulis de tomate	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	4,85	•
23 Journa do torriato	Kcalories	93,39 74,47	
		7 - 7, - 7	
	Protides (gr.)	3,93	
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.)	5,45	gr.
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	0,3	
Mousse de céleris	Sodium (gr.)	42,2	_
	Kcalories	65,77	NU
Cette recette existe-t-elle			
en produits prêt à	En cas de réponse positive, indiquer :		
l'emploi ? Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement:		]:	€HT
Autre information :			

Conditionnement :
Autre information :





#### Mousse de céleri rémoulade

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Hors d'Oeuvre à base de Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de Céleri Rémoulade	Pour 10 pers	
Elément(s) de base :	Ingrédients Purée de Céleri en galets surgelés	Quantité 800	Unité gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	25	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Moutarde en seau Ail semoule	10 1,5	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin Poivre blanc pulvérisé	6 PM	gr. gr.
Elément(s) de présentation :	Poudre de lait	10	gr.
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Il est important de conserver la couleur bien blanche et fidèle du l'ajout de poudre de lait et de crème fleurette. Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, produitionnement à chaud, puis un opercu		nent par
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées. Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations. Il est nécessaire de faire "Ap		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,084 €uros HT ou 0,089 €uros TTC		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	1 63 1 63 3 5 0 40 34.75	ar ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :			

Le coût correspond uniquement au coût des matières premières. sans emballage. ni MO Autre information :





#### Mousse fond d'artichaut et surimi

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre		
Nom de la recette :			sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(e) de base :	fonds d' artichauts surgelés	50	pièce
Elément(s) de base :	miettes ou rouleau de surimi	1,5	kg
	échalotes hachées	0,25	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	ciboulette hachée	0,1	kg
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sauce salade	1,5 1	litre
	mayonnaise	<u> </u>	kg
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		80	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	cuisson des fonds d' artichauts au four vapeur ,refroidissement avec les échalotes et assaisonnement avec la sauce salade , m avec la mayonnaise.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage)	Dresser à la poche à douille .Une pointe de mayonnaise colorée terminer la présentation ,	e au ketchup pe	ut
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer		
		Mettre une X	
<u>.</u>	a. Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	Y X	
		1	
	e La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la			
satisfaction patient :			
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :			
Sur le plan de l'Impact économique :	Protides (gr.)		ar
·	Protides (or )		ar.
Sur le plan de l'Impact économique :	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar )		ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion	Protides (or )		ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar )		ar ar ar
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar





#### Mousse de brocolis fromagère

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe Une création de (nom) :

Famille :	Hors d'Oeuvre à base de Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de Brocolis Fromagère	s Fromagère Pour 10 per	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Purée de Brocolis en galets surgelés	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Cantadou nature 70%	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin Poivre blanc pulvérisé	4 PM	gr. gr.
Elément(s) de présentation :	- Control Status particular		9
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques	Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, production de la conditionnement à chaud, puis un operculage simple, sans trait complémentaire.		е
utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a l e haché b l e mouliné c l e mixé d l e lissé	X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,167 €uros HT ou 0,176 €uros TTC		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	3 13 4 38 2 75 0 26 63 38	ar ar ar
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	4.38 2.75 0.26	ar ar ar
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	4.38 2.75 0.26	ar ar ar
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	4.38 2.75 0.26	ar ar ar





#### Betterave aux œufs

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Betterave aux œufs Pour 10 personn		sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave 5/1	580	g
Element(e) de base :	œufs	10	р
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigrette	100	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée,		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	ice,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	*	
Cette recette peut convenii pour .	c. Le mouline c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	21.62	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	56.31	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	7.5	ar ar
	Kcalories	136	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :  Conditionnement :		Driv ou ka	€HT
Autre information :	L	Prix au kg :	EIII





#### Terrine de betteraves rouges

22

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :		D 10	
Nom de la recette :	terrine de betteraves rouges	Pour 10 pers	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betteraves rouges	0,7	kg
Elément(s)	blanc d'œuf	0,3	ı
complémentaire(s):		,	
Elément(s) de liaison :	gélatine	2	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s)	sel	5	gr
d'assaisonnement :	poivre	1	gr
Elément(s) de	<u> </u>	·	<u> </u>
présentation :			
Poids à servir par portion		100	gr
adulte :		•	1
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mixer la betterave rouge. Ajouter les blancs d'œufs Répartir en moules individuels préalablement grais:	et la gélatineet mixer de sés. Cuire au bain-mari	e nouveau. e en sec à 15
Jstensiles ou matériels	Mission form as and as in dividuals		
spécifiques utilisés :	Mixeur, four, moules individuels.		
		Mottro uno V	
	a Le hachá	Mettre une X	
•	a. Le haché	Х	
•	b. Le mouliné	X X	
•	b. Le mouliné c. Le mixé	Х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
•	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
•	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	X X X	
convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.)	X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.)	X X X X X X	gr.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact économique.	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	X X X X X X 4,72 0,13 5,76	gr. gr.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact économique.	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	X X X X X X X 4,72 0,13 5,76 66,74	gr. gr. gr.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact économique.	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	X X X X X X 4,72 0,13 5,76	gr. gr. gr.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact économique.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	X X X X X X X 4,72 0,13 5,76 66,74	gr. gr. gr.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction natient. Sur le plan de l'Impact économique.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé  e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	X X X X X X X 4,72 0,13 5,76 66,74	gr. gr. gr.
convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé  e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	X X X X X X X 4,72 0,13 5,76 66,74	gr. gr. gr.





#### Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS
Une création de (nom) : équipe de cuisine des grands chênes

Famille :	entrée		
Nom de la recette :	mousse de betterave	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave	0,8	KG
Element(e) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	mayonnaise	0,3	L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuilles d'endives		
Poids à servir par portion adulte :		70	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la betterave et la mayonnaise dans un mixer. Mouler à quenelles les déposer sur des feuilles d'endives	la cuillère des	petites
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné	X	
Conc recent pour converm pour :	c. l e mixé	X	
	ld Le lissé	χ	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	Y	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée prononcé en couleur		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
-	Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	J





#### Mousse de betteraves au curry

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre		
Nom de la recette :	mousse betteraves au curry Pour 10 pers		sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betteraves cubes	7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	échalotes hachées	0,15	kg
Element(s) complementane(s):			
Elément(s) de liaison :	épaississant	pm	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	curry poudre	0,1	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sauce salade crème uht	0,75 0,75	litre litre
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		80	gr
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation	Passer les betteraves et les échalotes au blixer, bien lisser, ajou crème fraîche et le curry si besoin utiliser un épaississant pour a souhaitée.  Dressage à la poche à douille		
(dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer		
	<u> </u>	Mettre une X	
	a Le haché	Wettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	Y	
	c Le mixé d Le lissé	x	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
		•	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar )		ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





#### Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de betteraves	Pour 10 perso	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave cuite sous vide, épluchée	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeuf liquide	150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème UHT	175	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette (huile neutre, citron)	100	gr
Elément(s) de présentation :	poivre + sel parfumé aux zestes d'orange	pm	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Couper les betteraves en morceaux puis les passer au mixer. Aj blanc d'œuf puis ensuite la crème. Faire la vinaigrette puis l'incobetterave à la fourchette.	outer succésive prporer souplen	ement le nent à la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Drésser dans des ramequins. Décorer avec du sel parfumé aux	zestes d'orang	е.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude	1	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





#### Mousse de tomate

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Mousse de tomate	Pour 10 perso	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	tomate	1000	g
Element(s) de base .			
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Paillette de fraise	50	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Vinaigrette	150	g
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		120	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer les tomates émondéesavec la vinaigrette indus épaissir avec des paillettes de fraise sel poivre, basilic	trielle	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	1	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	Х	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
		1	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	lisse, association de gout salé sucré acide,appétant		
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux		
	Protides (gr.)	0.74	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	8.64	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	6.8	
	Kcalories	110	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Pri	x au kg :	€HT
Autre information :	-		





#### Tartare de tomate

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Tartare de tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Eláment/s) de base :	tomate	600	g
Elément(s) de base :	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les tomates. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ice,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Lelissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	ı	-	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5.18	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	79 42	ar
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	15.4	ar ar
	Kcalories	87 27	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	EHT
Autre information :			





#### Asperges - œufs durs

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CUIDITES		
Nom de la recette :	ASPERGES / ŒUFS DURS	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	asperge	1.000 grs	
Liement(s) de base .	œuf dur	500 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	eau	500 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel poivre	16 grs 2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs	
1 . ,	l	environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroi Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vin Mixer le tout / Saler et Poivrer		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer		
		Mettre une X	
	a. Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
		Х	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	,,	
	II. La IIaison Iloide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	manger des crudités / équilibre alimentaire		
Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	B		CUT
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT





#### Bavarois d'avocat à la crème de surimi

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : PICHON Gilles

Nom de la recette :  Bavarois d'avocat à la c  Ingrédients  avocats fromage blanc batonnets de surimi  Elément(s) complémentaire(s) :  mayonnaise	rème de surimi         Pour 10 person           Quantité         5           300         10           50         50	Unité Unité gr
Elément(s) de base :  avocats fromage blanc batonnets de surimi	5 300 10	Unité
Elément(s) de base : fromage blanc batonnets de surimi	300 10	
batonnets de surimi	10	gr
batonnets de surimi	-	
Elément(s) complémentaire(s) : mayonnaise	50	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	00	gr
		<del></del>
Elément(s) de liaison : gélatine feuilles	4	Unité
Citron	0,50	Unité
Elément(s) réhausteur(s) de goût : ail gousse	1	unité
CHICA	P.M	
Elément(s) d'assaisonnement : sel, poivre	P.M	
Elément(s) de présentation :		
Poids à servir par portion adulte :		
l'élaboration : purée bien lisse. Faire fondre la gélatin dans des ramequins et laisser prendre	e pincée de sucre, sel et poivre afin d'obter ne et l'incorporer à la purée d'avocats. Vers au froid. Mixer le surimi avec la mayonnais re d'une assiette, décorer avec la crème de	ser se.
(dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques  Plander eu bliver		
utilisés :  Blender ou blixer		
	Mettre une X	
Cotto recette pout convenir pour :	x	
Cette recette peut convenir pour : h Le mouliné c Le mixé	X	
d Le lissé	•	
e La liaison chaude Privauko		
f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : L'avocat au surimi peut être mangé par	r tous	
Sur le plan de l'Impact économique :		
Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion Linides (gr.)		ar_
de 100 gr. Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?		
Fournisseur:		
Appelation du produit :		
Conditionnement :		€HT





#### Mousse de melon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse melon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	melon	600	g
Element(o) de base :	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème huile	50 60	g
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les melons. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	*	
Conto recetto peut convenii pour .	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
1			
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	5.18	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	79.42	
de 100 gr.	Sodium (ar.)	15.4	ar.
	Kcalories	87.27	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :		Daire	CUT
Conditionnement : Autre information :		Prix au kg :	€HT





#### Bavaroise de melon

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Bavaroise de melon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Melon (poids net)	1000	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage blanc	500	g
	Gélatine	30	g
Elément(s) de liaison :	Continu	00	9
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	g
. Clas a collin par politici dadito i		.00	9
Traitement, progression de l'élaboration :	mixer la chair du melon avec le fromage blanc faire fondre la gélatine dans un peu d'eau tiede Adjoindre à l'appareil sel, poivre couler dans des moules alu		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blinder		
		Mettre une X	
0-4	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée de saison , lisse ,rafraichissante		
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux		
	Protides (gr.)	5	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Sodium (gr.) Kcalories	70	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	. 73	
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :	F	Prix au kg :	€HT
Autre information :	<u>'</u>		





#### Terrine de choux fleurs

Recette de

('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :				
Nom de la recette :	e: terrine de choux-fleurs Pou		our 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité	
Flómant/a) da basa i	chou fleur surgelé	0,7	kg	
Elément(s) de base :	-			
Elément(s)	blanc d'œuf	0,3	I	
complémentaire(s):				
Elément(s) de liaison :	gélatine	2	gr	
Elément(s) réhausteur(s)				
de goût :				
Elément(s)	sel	5	gr	
d'assaisonnement :	poivre	1	gr	
Elément(s) de			Ŭ	
présentation :				
		•	•	
Poids à servir par portion		100	ar	
adulte:		100	gr	
Traitement, progression	faire cuire le chou-fleur 30 min en vapeur. Mixer le c			
de l'élaboration : Préconisations pour le	la délatineet mixer de nouveau. Répartir en moules	individueis brealableme	ent draisses.	
conditionnement et la				
nrésentation (dressage) :				
Ustensiles ou matériels	Mixeur, four, moules individuels.			
spécifiques utilisés :				
		Mettre une X		
	a. Le haché	X		
Cette recette peut	b. Le mouliné	X		
convenir pour :	c. Le mixé	X		
	d. Le lissé	~		
	d			
	e. La liaison chaude	Х		
	f. La liaison froide	X		
Intérêt de cette recette sur le plan de la				
sui le plan de la				
Sur le plan de l'Impact				
économique :				
	Dustides (m)	·		
	Protides (gr.)	4,47		
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.)	0,13		
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	1,56 gr. 65,2 gr. 25,46 Kc		
	Sodium (gr.)			
	Kcalories	25,46	r.C	
Cotto ropotto suista t -!!-				
Cette recette existe-t-elle	En cas de réponse positive, indiquer :			
en produits prêt à L'emploi 2	En sas as reponde positive, maiquer.			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :			€HT	
Autre information :		•	•	





#### Mousse de haricots verts au coulis de tomate

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :				
Nom de la recette :	Mousse de haricots verts au	erts au Pour 10 personr		
Nom de la recette .	coulis de tomate		-our to personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité	
Elément(s) de base :	purée de haricots verts	1,25	kg	
Elément(s)	œufs liquides	0,6	I	
complémentaire(s):				
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	I	
Elément(s) réhausteur(s)				
de goût : Elément(s)	1	<b>.</b>		
d'assaisonnement :	sel poivre	8 2	gr gr	
Elément(s) de	coulis de tomate :	-	gı	
présentation :	oignon émincé	250	gr	
	tomates concassées	1,1	kg	
	huile d'olive	0,05	I	
	herbes de provence	5	gr	
	sel	12	gr	
	poivre		gr	
Poids à servir par portion adulte :	Napper l'assiette de 100 gr de coulis de tomate et v disposer la mousse de haricots verts	200+100	gr	
Traitement, progression	Faire dégeler la purée de haricots verts dans la s			
de l'élaboration : Préconisations pour le	tièdir. Aiouter les œufs, la crème, le sel et le poiv	re Mélanger	Répartir en	
conditionnement et la				
nrésentation (dressage) ·				
Ustensiles ou matériels	<u> </u>			
spécifiques utilisés :	Sauteuse à racleur, four mixte, sauteuse			
		Mettre une		
Cette recette peut	a. Le haché	Ŷ		
convenir pour :	b. Le mouliné	Х		
	c. Le mixé	X		
	d. Le lissé			
	a La ligiogn chauda	· ·		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X		
	. La naison noide			
Intérêt de cette recette sur le plan de la				
Sur le plan de l'Impact				
économiaue :	<u> </u>			
	Protides (gr.)	6,66 g	gr.	
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.)	10,94 (		
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	7,9 (		
pai portion do 100 gi.	Sodium (gr.)	137,47 g		
	Kcalories	156,18 k	C	
	Protides (gr.)	1,9 (	nr .	
Indications nutritionnelles		5,32 (		
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	4,85 g		
De coulis de tomate	Sodium (gr.)	93,39		
	Kcalories	74,47 k	(c	
	D. C.L. ( )			
Indication	Protides (gr.)	4,76 g		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	1 (6 /	5,62 g 3,05 g		
Mousse de haricots verts	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	44,08 0		
	Kcalories	81,71 k		
		<u> </u>	-	
Cette recette existe-t-elle				
en produits prêt à	En cas de réponse positive, indiquer :			
l'emploi ? Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :			€HT	
Autre information :				





#### Salade de céleri pomme

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Salade céleri pomme	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	celeri 5/1	440	g
Elément(s) complémentaire(s) :	pomme fraîche mayonnaise	300 150	g g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les pommes. Ouvrir les Assembler les éléments dans la cuve du mi pour l'homigénéité. Dresser et operculer les avant expédition si température trop élevée	xer. Mixer et me barquettes. Re	élanger
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	*	
Cette recette peut converm pour .	h Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	2.6	S ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	2.6 gr. 83.39 gr.	
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	14	1 ar.
	Kcalories	132	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		D	CLIT
Conditionnement : Autre information :		Prix au kg:	EHT





#### Mousse de concombre

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Nom de la recette :  Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :	Mousse concombre  Ingrédients	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Pour 10 personnes	
	ingredients	Quantité	Unité
	concombre	600	g
	fromage blanc 20%	50	g
cientientis) complementaire(s) '	crème	50	g
	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les concombres. Peser I la veille. Les stocker en chambre froide. Ass dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pr Dresser et operculer les barquettes. Refroid	sembler les élé our l'homogéné	ments éiser.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	ice,
	Π	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. <u>Le mouliné</u>	*	
	c. Le mixé d Le lissé	*	
	I		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Drotidos (ar.)	5.18	ar
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	5.18 79.42	
de 100 gr.	Glucides (ar.)	15.4	ar.
20 . 00 gi.	Sodium (gr.) Kcalories	87.27	ar. 'Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT





# Salade strasbourgeoise

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille:			
Nom de la recette :	Salade Strasbourgeoise	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	saucisse	180	g
Liement(s) de base .	pomme de terre	600	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignon	60	g
	huile	100	
Elément(s) de liaison :	huile	110	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les éléments réfrigérés la veille. Les s froide. Assembler les éléments dans la cuv mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et d barquettes. Refroidir avant expédition si ten	e du mixer. Mix operculer les	er et
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	*	
	Id. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	4.66	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	79.19	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	16.15	
	Sodium (gr.) Kcalories	285.41	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :			CLIE
Conditionnement : Autre information :		Prix au kg:	€HT





#### Salade macédoine - thon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Faira diátáticianna Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Salade macédoine-thon	Pour 10 perso	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	macédoine 5/1	580	g
Liemeni(s) de base .	thon 3/1	220	g
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	100	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en c Assembler les éléments dans la cuve du m pour l'homogénéiser. Dresser et operculer l avant expédition si température trop élevée	ixer. Mixer et mé es barquettes. R	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	N perforé, balanc	:е,
	Т	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d Le lissé	*	
	TE IISSE		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	21.62	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	56.31	
de 100 gr.	Glucides (gr.)	7.5	ar.
3	Sodium (gr.) Kcalories	136	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			





#### Salade de museau

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira diátáticienne Une création de (nom) :

Famille:			
Nom de la recette :	Salade museau	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	museau	570	g
Liement(3) de base .	cornichons	53	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	40	g
Liement(3) complementaire(3).	huile	150	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et poches la veille. Les sto froide. Assembler les éléments dans la cuv mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et d barquettes. Refroidir avant expédition si ten	e du mixer. Mix operculer les	er et
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ice,
	T	Mettre une X	
_	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	III. LE IISSE		
	e. La liaison chaude	*	-
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7.35	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	8.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	7.5	ar.
	Kcalories	136	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	EHT
Autre information :			





# Terrine de légumes

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Une création de (nom) :

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Terrine légumes Pour 10 personne		
	Ingrédients	Quantité	Unité
	carottes rondelles	300	g
Elément(s) de base :	purée céleri	300	g
	épinards	300	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	30	g
	huile olive	25	g
Elément(s) de liaison :	crème UHT	100	ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
		<u> </u>	1
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mouler, cuire et refroidir la terrine la veil chambre froide. Mixer et mélanger pour Dresser et operculer les barquettes. Refr expédition si température trop élevée,	l'homogénéis	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	nce,
	I	Mettre une X	
0.11.	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	le La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	13.73	3 ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	58.90	) ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	27.40	ar.
	Kcalories	116.83	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			





# Salade de pois chiche

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Salade pois chiche	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	pois chiche 5/1	270	g
Elément(s) de base :	oignons	20	g
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigre	20	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	huile tournesol	40	ml
Elément(s) de liaison :			
	poivre	0,3	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	huile d'olive	40	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Element(3) de presentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
		<u>l</u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et éplucher les oignons la chambre froide. Assembler les éléments da Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dre barquettes. Refroidir avant expédition si ten	ns la cuve du r sser et opercul	mixer. er les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	nce,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
		*	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	*	
		-	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	ı		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7.35	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	8.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	7.5	ar. ar.
	Kcalories	136	Kc.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :		au ng .	







# Salade de chou rouge

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Elément(s) de base :   chou rouge 650 g  Elément(s) complémentaire(s) :   vinaigre 2,5 m  huile tournesol 15 m  Elément(s) de liaison :	Famille :			
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sasisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer.  Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Nom de la recette :	Salade chou rouge	Pour 10 per	sonnes
Elément(s) complémentaire(s):    Vinaigre		Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) complementaire(s):    huile tournesol	Elément(s) de base :	chou rouge	650	g
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer.  Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché Mettre une X louche, chariot, barquette, film  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché S louche, chariot, barquette, film  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché S louche, chariot, barquette, film  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché S louche, chariot, barquette, film  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar ) 735 cr.  Calucides (ar ) 735 cr.  Calucides (ar ) 75 cr.  Sodium (ar ) 75 cr.	Elément(s) complémentaire(s) :			ml ml
Elément(s) de présentation :  Elément(s) de présentation :  Elément(s) de présentation :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Cette recette peut convenir pour :  De la laisson chaurde   *   1 a liaison chaurde   *   1 a liaison froide   *   1 a liaison patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (or.)   7.35 or. Solium (or.)   7.55 or. Solium (or.)   7.50 or. Solium (or.)   7	Elément(s) de liaison :	Trains tourness.		<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Cette recette peut convenir pour :  Des la la laison chaude   convenir pour   convenir pou	Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	0,3	g
Poids à servir par portion adulte :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) d'assaisonnement :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A Le haché  A Le mouliné  C Le mixé  d Le lissé  *  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar.)  Protides (ar.)  Protides (ar.)  Glucides (ar.)	Elément(s) de présentation :			
Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition	Poids à servir par portion adulte :			
Cette recette peut convenir pour :    Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette recette peut convenir pour :   Cette rece		Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dres		
Le haché *  Le mouliné *  Le la liaison chaude *  Le la liaison froide *  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar ) 735 ar  Li place (ar ) 75 ar  Glucides (ar ) 75 ar  Sodium (ar ) ar	conditionnement et la présentation			
Cette recette peut convenir pour :  a			l perforé, balar	nce,
Cette recette peut convenir pour :  a		<u> </u>	Mottro uno V	
c le mixé * d le lissé * *  le La liaison chaude *   t la liaison froide   t la liaison		a Le haché	*	
Protides (ar )   Prot	Cette recette peut convenir pour :			
lntérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar )  Lipides (ar )  Lipides (ar )  R5 ar  Glucides (ar )  Glucides (ar )  Sodium (ar )  Protides (ar )  Sodium (ar )  Glucides (ar )  Glucides (ar )  Glucides (ar )  Glucides (ar )  A 5 ar  Glucides (ar )  A 5 ar  Glucides (ar )  A 7 35 ar  A 7				
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar )  Linides (ar )  Glucides (ar )  Glucides (ar )  Sodium (ar )  T 35 ar  Glucides (ar )  Sodium (ar )  Gr		In Le lisse	<u> </u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar )  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (ar )  Ciucides (ar )  Sodium (ar )  Protides (ar )  Sodium (ar )  T 35 ar  Glucides (ar )  Sodium (ar )  T 35 ar  Glucides (ar )  Sodium (ar )				
Satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar ) 7.35 ar  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (ar ) 8.5 ar  Glucides (ar ) 7.5 ar  Sodium (ar ) ar		If. La liaison froide	*	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (ar )  Lipides (ar )  Cilucides (ar )  Sodium (ar )  7 35 ar  R 5 ar  Glucides (ar )  7 5 ar  Sodium (ar )  ar				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Lipides (gr.)  Glucides (gr.)  Sodium (gr.)  8 5 gr.  7 5 gr.  Sodium (gr.)	Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Lipides (gr.)  Glucides (gr.)  Sodium (gr.)  8 5 gr.  7 5 gr.  Sodium (gr.)		Drotidos (ar.)	7.0	ar
Glucides (gr.) 7.5 gr Sodium (gr.) 7.5 gr	Indications nutritionnelles par portion			
Sodium (ar ) ar		Glucides (ar )		
L Kcalories I 136 Kc	de 100 gr.			
		Kcalories	136	i Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  En cas de réponse positive, indiquer : Non Fournisseur :	prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Appelation du produit :			Driv ou les	CUT
Conditionnement : Prix au kg : € Hī  Autre information :				





# Mousse de potiron

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :			
Nom de la recette :	MOUSSE DE POTIRONS	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Potiron en cube	1,05	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes cube Pomme de terre	0,24 0,24	Kg Kg
Elément(s) de liaison :	Crème culinaire	0,056	Litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Persil déshydraté	3	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	14	Gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		160	Gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Déconditionner les ingrédients en gastros profonds inox percés. Cuire à la vapeur. Blixer et assembler les composants de la recette. Conditionner les portions salées en GN1/4 et sans sel en bol à p Thermoceller en GN1/4 par 750 gr (=5 portions) et é	otage.	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e. La liaison chaude f La liaison froide (nasteurisation valve)	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	1.2 1.3 6.5 0.32 43	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kn		€HT





# Crème de potiron enrichie

Recette de ('établissement) : CH Les Aubrais

Une création de (nom) : Thierry AGNEESENS

Famille :	Crème de potiron enrichie		
Nom de la recette :		Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Poireaux	0,7	kg
Liemeni(e) de bace :	Pomme de terre	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Galets de potiron Lait enrichi ( protilait)	0,7	kg Litre
Eláment(s) de ligicon :	Crème fraîche	0,3	Litre
Elément(s) de liaison :	Oeuf dur	10	Pièces
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Essentiel aux 2 pommes (Davigel)	0,4	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les ingrédients     Mettre en cuisson les poireaux, p-terre,et galets de potiron     En fin de cuisson ajouter les oeufs, la crème fraîche et les ess     Mixer le tous au mixeur     Puis passer l'ensemble au blinder de façon a avoir un texture	entiels	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présentation sur assiette		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur et blinder		
		Mettre une X	
Catta recetta neut convenir neur	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	×	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude	х	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	4.6	S ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	13	3 ar. ar.
	Kcalories	122	) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	L		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1	€HT





# Les poissons

# Effeuillé de colin Saint Jacques au beurre de carottes

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Plat protidique - poisson		
Nom de la recette :	Effeuillé de colin St jacques au beurre de carottes	Pour 10 pe	rsonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin	1000	g
Liement(3) de base .	St jacques	200	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Beurre de carotte	600	g
	Huile d'olive extra vierge	10	ml
Elément(s) de liaison :			+
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		180	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire le beurre de carotte:Faire une réduction et u Ajouter les galet de carottes, puis monter au beu rectifier assaisonnement  Faire pocher vapeur le colin et sauter les noix esc effeuiller le poisson ou mixer et mélanger le t	rre	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une	/
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé d Le lissé	X	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
ntérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	1		
Sur le plan de l'Impact économique :	moyennement couteux		
	Protides (gr.)		
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	+	
	Kcalories		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :		Prix au kg:	€HT

de carottes / 200ml de vin blanc / 12,5g de crème / Autre information : 15g de roux blanc / 25ml de vinaigre / 40g





# Saint Jacques mixées

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille:	Hors d'Œuvre FESTIF à base de Crustacés		
Nom de la recette :	Saint Jacques Mixée	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Brisures de Noix de St Jacques	600	gr.
	Champignons en lamelle surgelés	200	gr.
L.,	Echalotes hachées surgelés	30	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Blanc de cuisine 11%	50	cl.
	Eau de cuisine	150	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	100	cl.
. ,	Liant pour sauce à cuire Préparation pour Sauce Américaine	10 7	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Cognac dénaturé	10	gr. cl.
Eld (A) III	Ail haché surgelé	5	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Persil entier déshydraté	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Ziomoni(o) do procontation :			
Deide à comingres positions adults :		00	
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé	Ŷ	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X	
	It. La liaison froide	<b>.</b>	
satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi chaud Il s'agit d'une entrée Gourmande et Festive qui peut être proposée en déclinaison de "Coquille St Jacques à la Bretonne" par exemple Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4672 €uros HT ou 0,4942 €uros TTC		
	Protides (ar.)	12 75	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	4.63 3.375	
de 100 gr.	Sodium (ar )	0.16	ar
	Kcalories	106.13	KC
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO		





# Gratin de poisson

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Plat de poisson		
Nom de la recette :	Gratin de poisson	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Filet de colin/lieu	1300	gr
	Flocons de pomme de terre	340	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait en poudre déshydraté <mark>demi écrémé</mark>	80	gr
Elément(s) de liaison :	Eau courante	2	lt
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé 45%	60	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail semoule déshydraté Sel fin	3 2	gr gr
Elément(s) de présentation :	Huile d'olive	30	cl
Poids à servir par portion adulte :		300	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans l'eau et mixer Ajouter le lait en poudre Ajouter l'ail et faire cuire pendant 10 minute Lier l'ensemble avec des flocons de pommes de Assaisonner		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout como in a com	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	Х	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar.)	33.3	
de 300 gr.	Lipides (gr.)	31.3	
30 000 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	27.7	ar.
	Kcalories	525.7	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,695	€HT





# Flan de lieu

Une création de (nom) : Jacques DESPEAUX

Famille :	Poisson		
Nom de la recette :	Flan de lieu	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Filet de lieu (choisir le filet dans la queue)	700	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Crème fraîche	400	ı
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf liquide	200	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	En ramequins et démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans un fumet de poisson. Retirer les arêtes. M ingrédients puis mixer à nouveau. Conditionner en ramequins. C mn. Servir aussitôt en liaison chaude ou refroidir pour la liaison f	uire à la vapeu	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler les ramequins sur une assiette. Tracer autour un corde	on de sauce ve	rte.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





# Mixé de colin aux pimientos

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de la Côte Basque

Une création de (nom) : Jean Anido et Hervé Garrigue

Famille :			
Nom de la recette :	mixé de colin aux pimientos Pour 10 persor		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	filet de colin d'ALASKA	0,570	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre 16%	0,200 0,600	kg kg
Element(a) complementalic(a) .	margarine	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	flocons de pommes de terre	0,130	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	pimientos rouge	0,300	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	0,001	kg
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		0,200	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (pimientos, colin et margarine (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorpo poudre et les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la cons	rant l'eau, le lait	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X	
· ·	c. l e mixé	X	
	d Le lissé	X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		. ====	CLIT
Conditionnement :	Dester 1 000	1,785	
Autre information :	Portion servie : 200 g au prix de	0,357	€HI





# Mixé lisse de colin haricot vert

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mixé lisse colin haricots verts	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin d'Alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de haricots verts surgelée	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	250 200	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ing préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	rédients. Homogér	néiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d Le lissé	Mettre une X x x x	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	11 22 156	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :			€HT





# Mixé lisse de poisson à la provençale

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mixé lisse poisson à la provençale	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin d'alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Légumes pour ratatouille surgelé Ail surgelé	1000 50	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	300 500	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Huile d'olive Lait 1/2 écrémé en poudre	100 100	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	x	
	La Balancahanda	ı	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	23	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	14	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	204 329	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		ı	C LIT
Conditionnement : Autre information :	l		€HT
Autre IIIIOIIIIation .			





# Mousseline de poisson

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mousseline de poisson	Pour 10 personnes	
	Ingrédients Poisson (colin, saumon)	Quantité 1000	Unité gr.
Elément(s) de base :	r olsser (com, saumon)	1000	gı.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequin puis démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 100° C.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	e. La liaison chaude	x	
	f La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		lar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	10	ar. ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.) Kcalories		ar.
0-4	ncaiones	180	INC:
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Choucroute de la mer

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	poisson		
Nom de la recette :	choucroute de la mer	Pour 100 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Flámont/o) do boso .	filet de colin lieu	3	kg
Elément(s) de base :	filet de haddock	3	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	choucroute cuisinée	1,5	kg
Elément(s) de liaison :	blancs d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sauce hollandaise fumet de poisson	4 2	litre litre
Elément(s) d'assaisonnement	sel poivre	pm pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	passer au blixer le filet de colin lieu cru incorporer du fumet de phollandaise jusqu'à obtention d'un appareil très lisse terminer er d'oeufs . Faire la même opération pour le haddock et la choucro	ajoutant les bl	anc
Préconisations pour le conditionnement et la présentation(dressage)	Démoulage à chaud		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blixer , moules alu individuels		
	1	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	x	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	Iu. Le lisse	IX	
	e. La liaison chaude	Х	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	visuel agréable , goût des produits bien distincts		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	İ	ar.
	Glucides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	THA BUILD.		C 1 1 1





# Dodine mixée de saumon sauce oseille

Recette de ('établissement) :	CH de LOCHES	(	
Une création de (nom) :	Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienn	PAU	RE HOSPITALIER JL MARTINAIS LOCHES
Famille :			
Nom de la recette :	Dodine mixée de Saumon sauce oseille	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Cubes de saumon surgelés	600	gr.
Element(s) de base :	sauce oseille	1	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	béchamel à froid (agroalimentaire)	400	gr.
Lionani(o) complanalici(o) :	oeufs entiers liquides pasteurisés	5	unité
	gélatine en poudre	15	gr.
Elément(s) de liaison :	fumet de poisson	60	cl
	crème fraiche	20	cl
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		1	
=:orizin(o) rorizadotear(o) do godi :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel selon régime alimentaire	13	gr.
	poivre	PM*	
Elément(s) de présentation :	oiseille mixée	PM*	
Zion Zin(o) de presentation :	poudre de paprika	PM*	
		120 + 10cl	
Poids à servir par portion adulte :		sauce	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	forme de boudin dans un papier <u>film de cuisson</u> : Attention, doubler le téclatement! Quire au four vapeur pendant 30 minutes. Passer en cell stocker en chambre froide.  2/ <u>Réalisation de la sauce</u> : dans 20cl de vin blanc, mettre l'oseille et l' infuser et réduire, mouiller à l'aide de 60cl de furnet de poisson. Lier le blanc et crèmer avec 20cl de crème liquide. Mixer la sauce afin de la r  Débarrasser les boudins de poisson du film cuisson, portionner au grar disposer en assiette en tranche complète ou demi-lunes chevauchées sauce et décorer à l'aide d'oseille mixée et d'une pointe de paprika.  Robot coupe, film cuisson alimentaire	ule de refroidisse l'échalotte surge tout à l'aide d'un endre lisse.	ement et lée à n roux et
		Mettre une X	
0.44.	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le muliné	X	
	lc. Le mixé ld. Le lissé	X	
	le. La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Par cette adaptation de texture, le patient retrouve un visuel des plat d'assiette en texture normale : une tranche qui se tient bien séparés of fumé est proche au plat du jour.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.		
	Protidos (ar.)	40	2 ar
Indications nutritionnelles par portion de	Protides (gr.) Lipides (gr.)	14.7	3 ar. 7 ar.
100 gr.	Glucides (ar.)	17.6	ar.
J	Sodium (mp) Kcalories	1206	ma Kcal
		254	rvdi
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	oui	
Fournisseur:	Les repas santé		
Appelation du produit :	les veloutines		
Conditionnement :	barquettes individuelles ou multiportions Prix au ko		€HT
Autre information :	PM* : pour mémoire, selon appréciation		





#### Mousse au deux saumons

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Poisson		
Nom de la recette :	Mousse aux deux saumons	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Pavé de saumon frais	350	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Saumon fumé	350	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème fraîche (15% MG)	300	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron	un	U
Elément(s) d'assaisonnement :	Poivre Piment d'Espelette	1	gr. gr.
Cláment(e) de prácentation :	Huile d'olive	10	cl.
Elément(s) de présentation :	Basilic frais	5	gr.
Poids à servir par portion adulte :		100	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Couper en morceaux les 2 sortes de saumon. Passer le saumon et les divers ingrédients (sauf les éléments de présentation) dans un mixer. (on peut ajouter 1 à 2 grammes de sel). Débarrasser. Passer au mixer l'huile et le basilic afin d'obtenir une couleur		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Toujours présenter en petites quantités. L'élément de présentation et subtil.	on doit être trè	s léger
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer		
		Mettre une X	
0.44.	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c. Le mixé	×	
	d. l e lissé		
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui peut convenir en entrée ou en plat (modifier le grammage)		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT
Autre information :	. III du Ru .	1	10.11





# Terrine chaude de saumon à l'aneth

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :	TERRINE CHAUDE DE SAUMON ANETH		
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Planchette de saumon	900	Gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Gélatine Crème culinaire	4 90	Feuille ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Aneth surgelée	4	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	6	Gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Cuire le saumon sous vide au four vapeur 85°C. Ramollir la gélatine à l'eau froide. Blixer et assembler les composanst de la recette. Conditionner en GN1/4 injecté par 1kg = 10pt°. Thermoceller et étiquetter avec film à valve. Contrôler le dégazage et l'é		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X x x x x	
	e. La liaison chaude If La liaison froide (pasteurisation valve)	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	17.8 15.8 0.2 0.24 214	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	OUI	
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :	Prix au ko		€HT





# Mousseline de saumon crème d'oseille

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille :			
Nom de la recette :	MOUSSELINE DE SAUMON CREME D OSEILLE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FILET DE SAUMON	500	gr.
	BLANC D ŒUF CREME LIQUIDE	5 300	Unité gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT CONCENTRE NON SUCRE	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	OSEILLE SURGELE CREME LIQUIDE	80 500	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	MIXER LES FILETS DE SAUMON ASSAISONNER AJOUTER L PUIS LA CREME MOULER DANS DES RAMEQUINS GRAISSE MIXTE EN BASSE TEMPERATURE VAPEUR 72° 20 MINUTE.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	SUR ASSIETTES DEMOULER LES MOUSSELINE DE SAUMOI	N SAUCER SE	RVIR
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	<u> </u>	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	1 X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	SI LA TEXTURE EST TROP FERME REMPLACER LES BLANCS D OEUFS PAR DU LAIT		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





# Les viandes

# Endives au jambon mixé

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS
Une création de (nom) : équipe de cuisine des grands chênes

Famille :	plat chaud		
Nom de la recette :	endives au jambon version mixé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	ENDIVES AU NATUREL	2	KG
Elément(s) de base :	JAMBON	0,75	KG
Elément(a) complémentaire(a) :	ROUX BLANC	0,05	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT EN POUDRE	0,08	KG
Elément(s) de liaison :	PUREE	200	gr.
Ziomeni(o) de liaicen :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	NOIX DE MUSCADE	0,5	KG
	EDOMAGE DADE	0.45	1/0
Elément(s) d'assaisonnement :	FROMAGE RAPE	0,15	KG
		+	
Elément(s) de présentation :		+	
Poids à servir par portion adulte :		300	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Bien égoutter les endives et les présser. Fabriquer l'appareil pui mixeur en complétant avec la purée	s passer le tout	au
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	mouler dans un ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixeur		
		Mettre une X	
Catta racetta marit annivenim narra	a Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	Y Y	
	d Le lissé	Х	
	e La liaison chaude	Т	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Goût d'endive très prononcé ce qui change des mixés habituels		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	<u> </u>	ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		T =	
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





# Flan de jambon sauce duxelles

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Flan de jambon sauce duxelles	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
FI( (/ )	Jambon salé	350	gr
Elément(s) de base :	Œuf entier liquide	175	gr
	Blanc d'œuf	175	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	Crème fraîche	17,5	cl
	Lait en poudre déshydraté	20	gr
Elément(s) de liaison :	Eau courante	175	cl
	Maïzena	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé	85	gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		130	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer le jambon au hachoir Appareil : mélanger les œufs et la crème, diluer le lait en poudre maïzena Mélanger le tout : appareil + emmental + jam Monter les blancs en neige et les incorpore	bon	outer la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	c. Le mixé d. Le lissé		
	L. P. C. C. L. L.	1	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	14.68	ar
	Lipides (ar.)	11.5	ar.
	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (ar.) Kcalories	184.6	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	11,3	
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0.424	€HT
Conditionnement.	FRIX A LA RATION	U, <del>4</del> 24	CIII





# Jambon mixé sauce béchamel

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Jambon mixé sauce béchamel		
Nom de la recette :		Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Epaule cuite	1	kg
Element(e) de bace :	Sauce béchamel	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Haché le jambon avec la grille N° 5 2. Monter en température le jambon au four mixte 120 ° 3. Mixer les deux ingrédients à chaud + 65° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présentation sur assiette		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir		
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Profides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kn	<u> </u>	€HT





# Mixé lisse jambon riz

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents		
Nom de la recette :	Mixé lisse jambon riz	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Riz blanc cuit	700	gr.
Elément(s) de liaison :	Poudre de bouillon à légumes hyposodée Eau	65 1250	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X x x x x	
	e La liaison chaude	х	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	13 19 803	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Mixé lisse jambon crécy

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mixé lisse jambon crécy	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de carottes en galets surgelée Oignons surgelés	1000 100	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre Crème fraîche liquide à 30% MG	200 200 250	gr. gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	91.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ing préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	rédients. Homogén	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	Х	
	c. Le mixé d Le lissé	X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	10	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	13	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	29	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	526 310	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			T
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Mixé d'œuf

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Plat protidique		
Nom de la recette :	Mixé d'œuf	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle)	0.25	kg
Liement(3) de base .	lait (Distralis)	0.75	I
Elément(s) complémentaire(s) :	mixe d'œuf (Corol)	0.150	kg
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		225 gr	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Délayer le mixé d'œuf. Incorporer le mixé d'œuf à la purée, mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager les mixées et maintenir à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout comunication	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	<del>                                     </del>	
	d Le lissé		
	e. La liaison chaude	<u> </u>	
	f La liaison froide	İ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		<del>, ,</del>	C
Conditionnement :			€HT





# Mixé lisse œufs florentine

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Oeufs, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mixé lisse oeufs florentine	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Oeufs entiers crus	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Epinards cuits	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	300 200	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG Lait 1/2 écrémé en poudre	100	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	X	
Cette recette peut converiii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude	Y	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	21	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	14	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	31 304	
	Kcalories	304 352	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :		T.	J





# Viande de bœuf sauce tomate

Recette de ('établissement) :

#### **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille:	Viande Rouge		
Nom de la recette :	viande de bœuf mixée sauce tomate Pour 10 personne		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(a) de bose :	Boeuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :	Tomate (Pomona T . Azur)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona )	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Thym (Prodirest)	Pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du beurre, mouiller, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une heure. Enfourner les plats dans l		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a Le haché	With the A	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	T	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Viande de bœuf mixée sauce Bercy

Recette de ('établissement) :

#### **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	Viande Rouge		
Nom de la recette :	viande de bœuf mixée sauce Bercy Pour 10 personne		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	I
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr	
r olds a servir pair portion addite.		de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moin		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto neut convenir neur :	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			•





#### Bœuf mixé

Recette de	('établissement	):	<b>EPSAN</b>
------------	-----------------	----	--------------

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf mixé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	paleron	1	kg
Liomoni(o) do baso :	sauce du jour liée ou non liée	1,5	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Mixer la viande et la sauce à chaud + 65 ° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur		
		Mettre une X	
	a. Le haché	IVICATIVA CITICA X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	ı	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
00 g	Sodium (gr.) Kcalories	<del> </del>	ar. Kc
	I MAIULES	•	IXI.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		,	
Conditionnement :	Prix au ko		€HT





# Bœuf haché

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf haché	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Paleron Sauce du jour	1	kg kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Conditionner en plaque, napper de sauce et maintenir en température (liaison chaude) 4. Conditionner en barquette napper de sauce et refroidir rapidement (liaiso		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir		
		Mettre une X	
0.44	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné		
	c. l e mixé d. l e lissé		
		1	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
	. Ca haison noice		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	or
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	<u> </u>	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		Ī	
Conditionnement :	Prix au ko ·		€HT





# Bœuf mixé sauce bourguignon

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Viandes mixées cuisinées en sauce		
Nom de la recette :	Boeuf Mixé, sauce Bourguignon	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté de bœuf	700	gr.
(1)	Corotton on déa auraciéa	62	ar
	Carottes en dés surgelés Oignons en dés surgelés	62	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Rouge de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	280	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
	Jus de Veau lié sans sel	5	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sel fin	4	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail haché surgelé	1,2	gr.
Element(s) d'assaisonnement.	Herbes de Provence	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		110	gr.
rolus a servii pai portion addite.		110	gi.
Traitement, progression de l'élaboration :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (Sauf liant)     Cuisson de nuit en basse T° (85° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur)     Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-coupe de grande capacité pendant 2		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché		
Cette recette peut convenii pour .	c. Le mixé	X	
	ld. Le lissé		
	e La liaison chaude	X	
	If. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est une viande qui est destinée à être servi chaude a Elle peut servir pour plusieurs typologie de texture puisqu'elle peut être associée à un légume cuit entier (pomme de terre, fleur de brocolis, choux fleur, etc.) dans le cadre d'une "Viande moulinée",		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,3209 €uros HT ou 0,3392 €uros TTC		
	Protides (gr.)	19 27	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	5.455 0.909	
de 100 gr.	Sodium (ar.)	0.20	ar.
	L Kcalories	129.64	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :			€HT
Autro information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières	ı	

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières

premières. sans emballage. ni MO





# Mixé lisse bœuf méditerranéen

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité		
Nom de la recette :	Mixé lisse boeuf méditerranéen	Pour 10 personnes		
	Ingrédients Viande de boeuf à 15% MG	Quantité 500	Unité gr.	
Elément(s) de base :	Viande de boedi a 1570 MC	300	gı.	
Elément(s) complémentaire(s) :	Poivrons verts, jaunes ou rouges cuits	1000	gr.	
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	200 500	gr. gr.	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre Huile d'olive	200 50	gr. gr.	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm		
Elément(s) de présentation :				
Poids à servir par portion adulte :				
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :				
		Mettre une X		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	x		
Cette recette peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X X		
	d Le lissé	x		
	e La liaison chaude	X		
	f. La liaison froide	х		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	18 16 28 166 326	ar ar ar	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur:				
Appelation du produit :		1	CLIT	
Conditionnement : Autre information :			€HT	





# Viande de bœuf mixée sauce charcutière

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande Rouge		
Nom de la recette :	viande de bœuf mixée sauce charcutière	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona T . Azur)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest) Moutarde (Prodirest)	0.10 0.05	l kg
Elément(s) de présentation :	Cornichons rondelles (Prodirest)	0,1	kg
		70 00	l
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce charcutière. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, ajouter les cornichons, la moutarde, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à +		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé	Mettre une X	
	d Le lissé  La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			leu <del>-</del>
Conditionnement : Autre information :		<u> </u>	€HT





# Viande de dinde au curry

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN** 

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde au curry	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux (blanc Knorr) Bouillon de volaille (Knorr)	0,1	kg I
Elément(s) de liaison :	Crème UHT (Distralis)	0,25	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry (Prorest)	0,02	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce curry. Faire un velouté à base de roux et bouillon de volaille, crémer, réduire, assaisonner de curry. Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une heure. Enfourner le		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	
e. La liaison chaude f. La liaison froide			
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :  Conditionnement :			€HT
Autre information :	L	<u> </u>	Z111





## Viande de dinde aux champignons

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde aux champignons Pour 10 personi		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Liement(o) de base :	Champignons (Prodirest)	0,02	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux blanc (Knorr)	0,1	kg
(0)	Bouillon de volaille (Knorr)	1	!
Elément(s) de liaison :	Crème UHT (Distralis)	0,25	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Ziomoni(o) do procontation :			
Datida Nasar ta assessation and He		70 gr + 20 gr	
Poids à servir par portion adulte :		de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce aux champignons. "Faire un velouté à base de roux et bouillon de volaille, crémer, réduire, ajouter les champignons, réduire, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)		ar_
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar ar
	Kcalories		Kr.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Viande de dinde sauce Bercy

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde sauce Bercy	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	I
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. "Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en m		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit : Conditionnement :			€HT





## Mixé lisse de dinde printanière

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents		
Nom de la recette :	Mixé lisse dinde printanière	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Blanc de dinde	700	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Petits pois surgelés	400	gr.
	Oignons surgelés Flocons de pommes de terre	100 300	gr.
Elément(s) de liaison :	Eau	1000	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Ziomoni(o) do procentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X	
Conto redente peut deriveriii peur :	c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	25	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	9	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories	292	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Cervelas de volaille forestière

Recette de ('établissement) : BAIN DE BRETAGNE

Une création de (nom) :

Famille :	Charcuterie	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Cervelas de volaille forestière	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Escalopes	600	gr
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Foie de volaille	200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Champignons Crème	400 300	gr gr
	Blanc d'œufs	150	gr
Elément(s) de liaison :	Mie de pain	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Bouillon de volaille	200	gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Sauce vin rouge		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire une duxelles de champignons. Faire sauter la volaille. Mixer le foie et incorporant 30 gr de blanc d'oeufs et les champignons. Mixer la volaille ave le pain de mie et le reste des blancs d'oeufs. Confectionner des boudins er		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné		
Cotto recette peut converm peur .	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	1	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	Indication sur la durée de réalisation : 55 mn		

Autre information :

Indication sur la durée de réalisation : 55 mn





#### Volaille au marrons lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Plats lisses FESTIFS		
Nom de la recette :	Volaille aux marrons lisse	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Emincé de viande rouge de dinde	495	gr.
	Corotton on dia currentian	550	
	Carottes en dés surgelées Pomme de terre blanchies en quartier	550 400	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Marrons épluchés surgelés	100	gr.
(ε, εμ.εε.(ε, ε	Huile de Tournesol	110	cl.
	Eau de cuisine	750	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	18	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sel fin	10	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	380	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (Sauf légumes, féculents, crème fleurette et lait en poudre)     Cuisson de la viande de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur)     Cuisson des légumes & féculents  t DLC escomptée : J+21		
Ustensiles ou matériels spécifiques			
utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné		
	c Le mixé		
	ld Le lissé	l x	
	e La liaison chaude	, X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, et destiné à être servi chaud Il s'agit d'un plat Gourmand et Festif qui peut être proposée en déclinaison de "Dinde aux marrons" par exemple Il convient tout particulièrement à l'alimentation		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4478 €uros HT ou 0,4724 €uros TTC		
	Protides (ar )	10.44	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	11.360 10.240	
de 100 gr.	Sodium (ar.)	0.22	ar.
	Kcalories	185.08	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT

Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO Autre information :





## Mixé façon Axoa

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de La Côte Basque

Une création de (nom) : Jean Anido et Hervé Garrigue

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Mixé façon Axoa Pour 10 personne		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	sauté de veau	0,570	kg
Elément(s) de base :		5,010	9
	lait en poudre 16%	0,200	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	eau	0,600	kg
	margarine	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	flocons de pommes de terre	0,130	kg
	naivrana vaugaa at varta an déa	0.200	l.a
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivrons rouges et verts en dés	0,300	kg
Elément(a) d'aggainennement :	sel	0,001	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
		<u> </u>	
Poids à servir par portion adulte :		0,200	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (poivrons, veau et margarine) pendant 45 mn à 1 h (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorporant l'eau, le lait en poudre, les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la consistance est lisse,		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45		
		Mettre une X	
	a Le haché	1411.1111.1111.1111.111	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X	
	c Le mixé d Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	Χ	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar
	Kcalories		Кc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		0.45	CUT
Conditionnement :	Destina comite a 000 e a caral de	3,10	
Autre information :	Portion servie : 200 g au prix de	0,62	€ПІ





## Mixe de viande

Recette de ('établissement) : CLINIQUE ST JOSEPH - MARSEILLE

Une création de (nom) : Patrick MASURE

Famille :	Plat de viande		
Nom de la recette :	MIXE VIANDE	MIXE VIANDE Pour 10 perso	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande	750	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Pomme de terre Lait en poudre	750 200	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		-
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie,). Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble la viande, les pommes de terre, le beurre et le la préparation	ait jusqu'à obtei	nir une
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	X X X	
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar )		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	29	ar ar
maiodiono numinormeneo par portion	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	385	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kɑ :		€HT
Autre information :			







## Mousseline de viande

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mousseline de viande	Pour 10 personnes	
	Ingrédients Viande (bœuf, veau, volaille)	Quantité 800	Unité gr.
Elément(s) de base :	Viando (Socia, Vocas, Vocas)	000	91.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins puis démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuir 10 minutes à 100° C.	re à la vapeur p	endant
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X Y	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. min et max	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	16 et 28 12 et 22 1 77 et 654 193 et 269	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :			€HT





## Mixé lisse de curry de veau au céleri

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mixé lisse curry de veau au céleri	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Flément(s) de boss :	Veau (épaule)	600	gr.
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de céleri surgelée	1000	gr.
EV. VALUE	Flocons de pommes de terre	300	gr.
Elément(s) de liaison :	Eau + Lait 1/2 écrémé en poudre	500 + 100	gr.
	Crème fraîche liquide à 30% MG	150	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry	1 c. à soupe	
	Sel et poivre	pm	<del>                                     </del>
Elément(s) d'assaisonnement :	Sei et poivie	pili	<del>                                     </del>
			<u> </u>
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingr préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	rédients. Homogén	iéiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. <u>Le mixé</u>	χ	<u> </u>
	d Le lissé	х	
	e. La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	22	lar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
	Glucides (gr.)	27	ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	142	
	Kcalories	335	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Farce mixée

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Farce mixée	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande de boeuf hachée à 15% MG	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Concentré de tomates	100	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins et démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la viande à feu doux. Ajouter le concentré de tomat doux, assaisonner. Mixer la farce et le blanc d'oeuf. Cuire pendar		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-4	a. Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé	Ï	
	e La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Dratidos (ar.)	45	
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar.) Lipides (ar.)	12	ar. ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar
	Kcalories	170	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :  Conditionnement :			€HT
Autre information :		<u> </u>	FIJI





## Gnocchi au jambon

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Gnocchi au jambon	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé	1 000	gr.
	Fromage râpé	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf Semoule	300 100	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Plat sabot		
Poids à servir par portion adulte :		<u> </u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Ajouter les râpé. Porter de nouveau à ébullition, assaisonner. Hors du feu, a jambon haché. Plaquer en plat sabot, enfourner à 160° C pour c	ajouter la musc	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.)	12	ar. ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	906	ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :		1	€HT





## Boudin noir jus passion café

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille:			
Nom de la recette :	BOUDIN NOIR JUS PASSION CAFE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	BOUDIN NOIR PUREE DE P DE TERRE	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	FECULE DE P DE TERRE	QS	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	JUS PASSION CAFE: purée de frit de la passion EAU	400 1	gr. dl
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE CAFE	60 10	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	MIXER LE BOUDIN NOIR PUIS L ENROULER INDIVIDUELEMI CUISSON. PREPARER LE JUS PASSION: PORTER A EBULITION  DRESSER LA PUREE DANS DES PETITS MOULES A DARIOL		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DANS L ASSIETTE COMME DES PETITS MOULES À DARIOL BOUDIN DRESSER PUIS DECORER AVEC UN FIN CORDON	TIRER LE FILM	/I DU
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X	
Dette recette peut converm pour .	n. Le modine c Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	Ţ.	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	<del>                                     </del>	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka:		€HT
Autre information :			





## Lapin aux pruneaux

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	lapin aux pruneaux	Pour 100 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Emincé de lapin huile d'olives	7 0,5	kg litre
	oignons émincés	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	carottes rondelles	1	kg
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vin blanc	1	litre
	jus de veau sel poivre	3	litre
Elément(s) d'assaisonnement :	thym laurier	pm pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	faire un sauté de lapin classique avec tous les éléments , Egoutter la viande et sa garniture passer au blixer afin d'obtenir une texture très lisse ajouter la sauce (l'appareil doit être onctueux ajouter pour terminer les oeufs , mixer à part les prune		
conditionnement et la présentation (dressage) :	Démoulage à chaud		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché h Le mouliné	×	
	c. Le mixé	Ŷ	
	d. Le lissé	IX.	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des produits bien distincts		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





## Agneau ratatouille lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Plats lisses		
Nom de la recette :	Agneau ratatouille lisse	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté d'Agneau	660	gr.
Lioment(o) de sace :			
	Légumes pour ratatouille surgelés	650	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Pomme de terre blanchies en quartier	1200	gr.
	Huile de Tournesol Eau de cuisine	88 650	cl.
	Crème Fleurette	10	cl.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Concentré de tomates 28%	30	gr.
Elemeni(s) renausteur(s) de gout .	Sel fin	7	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	300	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
read a certii pai pertien addite :		200	9
Traitement, progression de l'élaboration :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (Sauf légumes, féculents, crème fleurette et lait en poudre)     Cuisson de la viande de nuit en basse T° (82° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur)     Cuisson des légumes & féculents		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-4	a Le haché	Wichite direction	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d Le lissé Prix au ko	Х	
	e La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, et destiné à être servi chaud II convient tout particulièrement à l'alimentation des personnes agées car il associe apports de calories et enrichissement en protéines		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,6235 €uros HT ou 0,6578 €uros TTC		
	Protides (ar )	10.36	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	14.400 10.000	) ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	0 17	7 ar
	Kcalories	211.00	) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières		





#### Porc mixé sauce curry

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Viandes mixées cuisinées en sauce		
Nom de la recette :	Porc Mixé, sauce Curry	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté de Porc (non saumuré)	720	gr.
***	Carottes en dés surgelés	62	gr.
	Oignons en dés surgelés	62	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Blanc de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	220	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
	Curry	1,2	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	,	,	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	3	gr.
Elément(s) de présentation :			gr.
Poids à servir par portion adulte :	I	110	gr.
. clas a collin par politici addite i			9
Traitement, progression de l'élaboration :	I. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (Sauf liant)     Cuisson de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur)     Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-coupe de grande capacité pendant 2		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	^	
	e. La liaison chaude	Х	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est une viande qui est destinée à être servie chaude Elle peut servir pour plusieurs typologie de texture puisqu'elle peut être associée à un légume Cui de la cadre d'une "Viande		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,2222 €uros HT ou 0,2351 €uros TTC		
	Protides (gr.)	13.27	7 ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	4.636 0.636	
de 100 gr.	Sodium (ar.)	0.13	1 ar
	Kcalories	97.09	) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autro information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières		

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO





#### Mixe mixte

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat complet		
Nom de la recette :	MIXE MIXTE	Pour 10 pers	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée semi liquide Légumes	1200 600	gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	100	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie,). Faire cuire les légumes à la vapeur. Mixer ensemble la viande, la purée, les légumes et le beurre jus préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.	qu'à obtenir un	e
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	a Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	14 16	ar ar ar ar
Cotto recetto evieto t elle en produite	En cas de réponse positive, indiquer :		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de reponse positive, indiquer .		
	En cas de reponse positive, indiquer :		





## Les accompagnements

## Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PUREE DE LEGUMES ENRICHIE LIQUIDE [HP] SALEE & SS

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
Element(s) de base .	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	4	Litre
Ziemeni(e) cempiemenian e(e) i	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			
Doide à comir per perties edulte :		1	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.  Mettre en barquette.		oudre de
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le par Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquet passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.		près le
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne		
		Mettre une X	
	a. Le haché	Wettre une X	Х
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé		X
	c Le mixé d Le lissé		X
	La Personale and	1	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		Х
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		gr.
Indications nutritionnelles par portion.	Lipides (gr.) Glucides (gr.)		ar. ar.
	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	500	) c
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?			
prêt à l'emploi ? Fournisseur :			
Fournisseur :	Prix au kg : Prix au kg :	salé 1,0912 ss 0,9792	€HT





## Mixé de légumes

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	MIXE LEGUMES	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Légumes verts	1 000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait écrémé en poudre Gruyère	200 200	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire les légumes verts à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble les légumes, le gruyère, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Drotidoo (ar.)	40	) ar
	Protides (gr.)		ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar
	Sodium (dr.) Kcalories	260	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	A dd Rd .	1	





## Purée de courgettes au chèvre

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	PUREE DE COURGETTES AU CHEVRE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courgette	4000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Laurier	10	Feuille
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver et couper les courgettes en rondelles. Faire cuire (pendant 10 minutes environ) les courgettes à l'étoufi avec les feuilles de laurier dans un fond d'eau. Ecraser les courgettes avec la fourchette. Mixer ensemble les courgettes	fée dans une c	asserole
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	f La liaison froide	I X	
Sur le plan de l'Impact économique :		_	
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	20 20 150	7 ar. 1 ar. ) ar ) ar ) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kɑ :		€HT
Autre information :		•	-





## Mixé de courges

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	MIXE COURGE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courge	2000	gr.
Element(3) de base :			
	Floraline	150	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Gruyère Lait écrémé en poudre	200	gr.
	Beurre	150 150	gr.
Elément(s) de liaison :	Deurie	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Noix de muscade	1 pincée	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Faire cuire la courge à l'étouffée dans une casserole puis l'écraser avec la fourchette. Mixer ensemble la courge bouillie, le gruyère, le beurre et la floraline jusqu'à obtenir une pré		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	1		
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a. Le haché	Mettre une X X	
Cette recette peut convenir pour :	a l e haché b l e mouliné c l e mixé		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude	X	
	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X X X	
Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	h Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (or ) Linides (or )	X X X X X	ar.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (gr ) Linides (gr ) Glucides (gr ) Sodium (gr )	X X X X X X	ar ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar )	X X X X X	ar ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	h Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (gr ) Linides (gr ) Glucides (gr ) Sodium (gr )	X X X X X X	ar ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	h Le mouliné c. Le mixé d Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	X X X X X X	ar ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	h Le mouliné c. Le mixé d Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	X X X X X X	ar ar ar





## Pain d'épinard sauce Aurore

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) :

CH FEURS

Famille :			
Nom de la recette :	pain d'épinards sauce Aurore	Pour 10 p	ersonne
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elámont(a) do boso :	épinards hachés surgélés	1,5	kg
Elément(s) de base :			
Elément(s)	jaune d'œufs	0,35	I
complémentaire(s) :	blancs d'œufs	0,35	-
Elément(s) de liaison		1	
Elément(s)		+	
éhausteur(s) de			
Elément(s)	sel	14	gr
d'assaisonnement :		2	gr
Elément(s) de	Sauce Aurore :		
orésentation :	lait 1/2 écrémé	0,8	I
	crème fraiche	0,2	- 1
	beurre	30	gr
	concentré de tomate	200	gr
	sel	6	gr
	poivre	1	gr
Poids à servir par		005	
oortion adulte :		200+30	
Traitement,	Cuire les épinards 15 min en sauteuse à bras. Couper la cuisson.		
orogression de	les jaunes et les blancs d'œufs battus en neige, le sel et le poivre.		icement.
'élaboration : Préconisations pour	Rénartir en plaques gastros préalablement graissées. Cuire au foi	ir 30 min en	
e conditionnement	Napper l'assiette de 30 gr de sauce et y disposer le pain d'épinard	s	
et la présentation	Trappor russions de co grad sudde st y disposor la paint d'opiniara	·.	
(droccogo) :			
Jstensiles ou			
matériels spécifiques	Sauteuse à racleur, batteur, four.		
ıtilisés ·			
		Mettre une	
Cette recette peut	a. Le haché	x	
convenir pour :	b. Le mouliné	Х	
	c. Le mixé	Х	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	X	
ntérêt de cette			
recette sur le plan de			
Sur le plan de			
Impact économique			
	Duckides (au.)	10.00	
ndications	Protides (gr.)	19,66	
nutritionnelles par	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	38,94 23,41	
oortion de 100 gr.	Sodium (gr.)	291,75	
oc. doi: do 100 gr.	Kcalories	520,73	
		520,73	
	Protides (gr.)	6,68	ar.
ndications	Lipides (gr.)	5,65	
nutritionnelles par	Glucides (gr.)	1,21	
portion de 100 gr.	Sodium (gr.)	78,75	
pain d'épinards	Kcalories	81,92	
	Protides (gr.)	12,98	gr.
ndications nutritionnelles par	Lipides (gr.)	33,29	
oortion de 100 gr.	Glucides (gr.)	22,3	
sauce Aurore	Sodium (gr.)	213	
	Kcalories	438,82	Kc
		•	
Cette recette existe-t-	En and de aforma a setting to de		
elle en produits prêt	En cas de réponse positive, indiquer :		
- L'emploi ? - Fournisseur :			
Appelation du produit			
Conditionnement :			€HT
A	!		





## Fenouil confit, bleu d'auvergne, milk shake à l'anis

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : THUILLIER DIDIER

Famille :			
	FENOUIL CONFIT , BLEU D AUVERGNE MILK SHAKE A L ANIS	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FENOUIL HUILE D OLIVE/SEL/POIVRE	1 QS	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	BLEU D AUVERGNE	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	MILK SHAKE: tiges de fenouil LAIT ENTIER OU CONCENTRE	10 2,5	Unité dl
Elément(s) d'assaisonnement :	CREME LIQUIDE GELATINE	20	gr. feuille
Elément(s) de présentation :	FACULTATIF ANIS VERT	1	CC
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	CONFIRE LE FENOUIL: laver, trancher aà la machine a jambon le fenouil environ 1 cm d épaisseur , huiler assaisonner confire au four a 120° pendant 1H30. Refroidir aprés cuisson mixer et ajouter le bleu.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	GAZER LE MILK SHAKE( 1 cartouche chantilly) DRESSER LE F QUENELLES DECORER AVEC LE MILK SHAKE	ENOUIL EN	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Catta recetta paut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	Χ	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)		ar. ar.
	Kcalories	<u> </u>	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko		€HT
Autre information :		•	





## Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PUREE DE LEGUMES ENRICHIE FLUIDE[HP] SALEE & SS

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
F/ // \ / \ \ /	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
Elément(s) de base :	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(a) complémentaire(a) :	Lait 1/2 ecremé	2	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de légumes, la poudre de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée.  Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.  Mettre en barquette.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne		
		Mettre une X	
Catta recetta navit convenir navir i	a Le haché		Х
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé		X
	d Le lissé		Χ
	e. La liaison chaude	T	
	f La liaison froide		χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.) 27 gr.  Linides (ar.) 13 ar Glucides (ar.) 45 ar Sodium (gr.) ar. Kcalories 400 c		ar. ar.
Cette recette existe-t-elle en produits			
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg:	salé 1,0052	€HT
Autre information :	Prix au ka :	ss 0,8932	€HT





## Purée de pommes de terre enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	PUREE DE POMMES DE TERRE ENRICHIE	Pour 10 person	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,8	L
Element(3) de base .	EAU	0,6	L
	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,312	KG
	CREME FRAICHE	0,025	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,18	KG
	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE DOUX	0,05	KG
			1
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
. ,	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			
Deide à consistent postion adulte :		0.25	КG
Poids à servir par portion adulte :		0,25	NG
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement	70° ASSAISONNER ET AJOUTER LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATURE A 95° DE FACON A OBTENIR UNE PUREE BIEN LISSE		
et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPAR	ATION	
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	o *	
cono recono pour converm pour .	c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
		_	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	-	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)	6.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	16 0.23	Gar.
	Kcalories	142.5	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,351	€HT





## Purée de brocolis enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	PUREE DE BROCOLIS ENRICHIE	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	BROCOLIS SURGELES	1,3	KG
	EAU	0,85	L
Elément(s) de base :	LAIT	0,85	L
Liemeni(s) de base .			
	CREME	0,025	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,025	KG
Liement(3) complementaire(3).	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
=1/	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,275	KG
Elément(s) de liaison :		-,	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE	0,05	KG
Liemeni(s) renausteur(s) de gout .			
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			
	<u> </u>	<u> </u>	
Poids à servir par portion adulte :		250	GR
r olds a servir par portion addite.		200	Oit
Traitement, progression de l'élaboration :	CUIRE LES BROCOLIS DANS L'EAU, QUAND ILS SONT CUITS LAIT,LA CREME,LE BEURRE, LA POUDRE DE LAIT,ASSAISON MIXER.MONTER LA TEMPERATURE A 70° ET LIER LA PUREE FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATU OBTENIR UNE PU	NER ET AVEC LES	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA	PREPARATION	N
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir nove	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5.5	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	5.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	14 0.22	ar. ar.
	Kcalories	127.5	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		Τ	
Conditionnement :	Prix au kg:	0,442	€HT





## Terrine trois légumes

Recette de ('établissement) : CHU DIJON (21)

Une création de (nom) : Cuisine centrale Gaffarel CHU DIJON

Famille :	Légumes - féculents		
Nom de la recette :	TERRINE 3 LEGUMES	Pour 10 personr	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	purée d'épinards hâchés en galets surgelés	0,450	kg
Elément(s) de base :	purée de céleri en galets surgelés	0,150	kg
	purée de carottes en galets surgelés	0,450	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	purée de pomme de terre à froid	0,200	kg
	oeufs à la coule	0,400	<u>s</u>
Elément(s) de liaison :	fécule de pomme de terre	0,045	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème épaisse	0,100	kg
Ziemeni(e) renausteur(e) de geut :	sel	0,100	1.9
Elément(s) d'assaisonnement :	poivre		
	noix de muscade		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		0,120	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	+ purée de pomme de terre + fécule + crème + oeuf (à faire		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter la tranche saupoudrée de persil hâché dans une assidun plat protidique	ette accompagné	ée ou non
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	* marmite agitateuse * cuvier		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
Conte recente peut converm pour :	c. Le mixé	X	
	ld Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Présentation colorée, permet une consommation de légumes appréciée sous cette forme		
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette peu onéreuse (0,25cts d'€) la portion		
	Protides (gr.)	7 16	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	6.55 18.5	ar
de 100 gr.	Sodium (gr.)	non quantifié	gr.
	Kcalories	162	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : OUI		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			CLIT
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT

Autre information : une photo pourra être fournie courant juin





## Terrine de fromage aux courgettes

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Légumes verts		
Nom de la recette :	TERRINE DE FROMAGE AUX COURGETTES	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courgettes	6à8	U
Liement(s) de base .	Fromage blanc	100	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre frais Saint Morêt	200 150	gr gr
Elément(s) de liaison :	Œufs	3	U
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Ail surgelé Basilic surgelé	40 50	gr gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Piment d'Espelette Sel, poivre	3	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		110	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver les courgettes, enlever une pelure sur deux puis les mixer. Assaisonner de sel et de poivre.  Mixer tous les ingrédients suivants : ail, basilic, œufs, fromages d'une pâte crémeuse.  Dans une terrine alterner les couches de courge		tion
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler la terrine et couper en tranches.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	X	
	c. l e mixé d. l e lissé		
	La Balana abanda	1	
	e La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT





## Quenelles de riz au fenouil

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Féculents		
Nom de la recette :	QUENELLES DE RIZ AU FENOUIL	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de bose :	Riz	250	gr
Elément(s) de base :	Fenouil en bulbe	200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Munster	150	gr
Elément(s) de liaison :	Œufs Farine	8 50	U gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	T diffe	00	9'
Elément(s) d'assaisonnement :	Basilic surgelé	50	gr
Elément(s) de présentation :	Sel, poivre		
		<u> </u>	<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire le riz puis l'égouter. Couper le munster en petits cube fenouil. Le couper en petit morceaux pour le cuire. Réunir tous le les mélanger et mixer. Former des quenelles de 50 gr. à l'aide de	es ingrédients e	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter 2 quenelles par personne avec une sauce tomate.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	1	Mettre une X	
Cotto recetto neut convenir neur :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d Le lissé		
	e La liaison chaude	l x	
	f La liaison froide	Ŷ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Destides (se)		~-
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar.) Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Sodium (gr.) Kcalories	<del>                                     </del>	ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ? Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :		-	





## Courgettes au pesto

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Légumes verts		
Nom de la recette :	COURGETTES AU PESTO	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(e) de bose :	Courgettes	8 à 10	U
Elément(s) de base :	Echalotes surgelées	50	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Bouillon de légumes	1	dl
(0)	Huile d'olive	0,5	dl
Elément(s) de liaison :	Parmesan râpé	50 50	gr.
	Pignons de pin Feuilles de basilic surgelé	60	gr gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	r cumes de basille surgele	00	gı.
El/(/a) Illanasia	Ail surgelé	30	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre		Ĭ
Elément(s) de présentation :			
Liement(s) de presentation .			
D		100	I
Poids à servir par portion adulte :		120	gr.
l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation	Laisser cuire 30 min. Assaisonner de sel et de poivre puis mixer plus o  Dans une assiette, déposer 110 gr. de courgettes mixées sur un pesto. Peut se consommer froid ou chaud (dans ce cas remettre	cordon de sau	ce
(dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	C.) Mixer		
	Labort 1	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
		X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	×	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette économique l'été.		
	Protides (gr.)	L	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	Daire accident		CUT
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT





## Mousseline de légumes

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Légumes verts	Quantité	
Nom de la recette :	Mousseline de légumes	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Légumes verts (carotte, haricot vert, épinard, potiron, navet,	800	gr.
Elément(s) de base :	julienne de légumes, chou fleur, brocoli, céleri, courgette, mélange de légumes)		
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé	500	gr.
Elément(s) de liaison :	Épaississant / liant	30	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Cuire les légumes. Réaliser une béchamel en versant le liant er fouetter. Ajouter la muscade. Mixer les légumes avec la béchan		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout gazvazia zova	a Le haché	X	1
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X	$\pm$
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar )	2 et 4	lar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1	ar.
de 100 gr. min et max	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	5 et 12 23 et 69	ar ar
	Kcalories	35 et 69	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :			€HT
Autre information :	<u> </u>	1	10111





## Flan de choux fleur

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Légumes		
Nom de la recette :	Flan de chou-fleur	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Œuf entier liquide	550	gr
Elément(s) de base :	Chou-fleur fleurette 15/30	1550	gr
	Crème fraîche	37	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait en poudre déshydraté	120	gr
	Eau courante	1	g. It
Elément(s) de liaison :	Maïzena	74	gr
Ziomoni(o) do naison :	Farine de blé	41	gr
	i anne de bie	71	gı
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
	Sel fin	1	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	CGI IIII	'	gı
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		310	gr
Tolus a servir par portion addite.		310	gi
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le chou-fleur Appareil : eau + lait en poudre + crème fraîche Diluer la maïzena et la farine dans une petite quan Mélanger l'ensemble Ajouter le chou-fleur mixé		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Catta recetta nout carreria a com	a Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	X	
	c Le mixé d Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
	ii. Ta iiaison noide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	14.2	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	19.6	
de 310 gr.	Glucides (gr.)	15.6	
	Sodium (gr.) Kcalories	295.6	ar. Kc
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	. /33.0	
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	2 335 35 Toponico positivo, interquoi .		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,431	€HT





# Les fromages

## Mixé de fromage

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	plat protidique		
Nom de la recette :	Mixé de fromage	Pour 10 perso	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle) lait (Distralis)	0.25 0.75	kg I
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vache qui rit ou fromage râpé (Distralis)	0.33	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		225 gr	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Déconditionner le fromage. Incorporer le from mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager le à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.		ntenir
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





#### Protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PROTILAIT 125 OU 150 ML

Famille :		
Nom de la recette :		Pour 10 personne
	Ingrédients	Quantité Unité
Elément(s) de base :	PROTIALIT	1 Unité
Elément(s) complémentaire(s) :		
Elément(s) de liaison :		
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		
Elément(s) d'assaisonnement :		
Elément(s) de présentation :		
Poids à servir par portion adulte :		
Traitement, progression de l'élaboration :		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	1 Biberon 1 Bouteille	
		Mettre une X
	a. Le haché	X
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	Х
	c. Le mixé d. Le lissé	X
		ı
	le La liaison chaude If La liaison froide	х
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		
Sur le plan de l'Impact économique :		
	Drotidos (or.)	0.5
Indications nutrition - II	Protides (gr.) Lipides (gr.)	9,5 gr. 4,12 gr.
Indications nutritionnelles par portion	Glucides (ar.)	18.75 gr.
125 ml	Sodium (ar.)	ar.
	Kcalories	150 c
	Protides (gr.)	11,4 gr.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1,94 gr.
150 ml	Glucides (gr.)	22,5 gr.
150 1111	Sodium (gr.)	gr.
	Kcalories	180 c
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	
Fournisseur :		
Appelation du produit :		
Conditionnement :	Prix 125 ml:	0,25 € HT





## Petit flan de chèvre frais

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : THUILLIER/CAZOR

Famille :		
Nom de la recette :	PETIT FLAN DE CHEVRE FRAIS	Pour 10 personnes
	CARAMEL DE MOUTARDE A L ANCIENNE	Quantité Unit
Elément(s) de base :	FROMAGE DE CHEVRE FRAIS	200 gr
	CREME LIQUIDE SEL POIVRE	30 gr QS
Elément(s) complémentaire(s) :		
Elément(s) de liaison :	CARRAGHENANE/ OU AGAR-AGAR	2,5 gr 1,2 gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	MOUTARDE A L ANCIENNE BIERE BLONDE	30 gr
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE VINAIGRE MELFORT	100 gr 3 cl
Elément(s) de présentation :		
Poids à servir par portion adulte :		
Traitement, progression de l'élaboration :	MELANGER LA MOUTARDE ET LA BIERE.CARAMELISE VINAIGRE DECUIRE AVEC LE MELANGE MOUTARDE DOUCEMENT 5 MINUTES. CHEMISER LES 10 RAM	E BIERE CUIRE
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		
		Mettre une X
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X
cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X
	d. Le lissé	X
	e. La liaison chaude	X
	f La liaison froide	X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		
Sur le plan de l'Impact économique :		
	Protides (gr.)	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	ar. ar.
	Kcalories	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :	NON
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au k	<mark>«α:</mark> €HT
Autre information:	FIIX AU F	ш. јепі





## Timbale au bleu

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Viande / Œuf		
Nom de la recette :	Timbale au bleu	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Œuf entier liquide	500	gr
Elément(s) de base :	Roquefort pour sauce	225	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Blanc d'œuf	80	cl
Element(s) complementaire(s).	Crème fraîche	28	cl
	Maïzena	80	gr
Elément(s) de liaison :	Brunoise de légumes	250	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Muscade moulue	8	gr
Element(s) d'assaisonnement.	Matière grasse végétal	7	cl
Elément(s) de présentation :			
(-)			
Poids à servir par portion adulte :		120	Or.
i olda a servir par portion addite.		120	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Monter les blancs en neige Cuire la brunoise de légumes (10 minutes vap Appareil : œuf + crème + maïzena Ajouter à l'appareil le fromage bleu Ajouter les légumes cuits à l'appareil Ajouter la matière grasse Mélanger l'ensemble Incorporer les blancs en	eur)	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	×	
Conte recente peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications putrition allegans and the	Protides (gr.)	19.84	
Indications nutritionnelles par portion de 120 gr.	Lipides (ar.)	20.53	ar.
do 120 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	8.6	ar.
	Kcalories	298.6	
Cette recette existe-t-elle en produits	En ese de rénence positive indicaver :		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,580	I€HT





## Les desserts

#### Mousse de banane

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS équipe de cuisine des grands chênes Une création de (nom) :

Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	Ingrédients  NANE  T EN POUDRE  CRE  EME FOUETTE  EME FRAICHE  TRON  ICC Chocolat  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E S INGREDIENTS PUIS ASSEMBLER DELICATEMENT	Pour 10 pers  Quantité  1,5  0.15  0.20  0.25  0.25  0.01	Unité KG KG KG KG L L
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  CRICR CRICR Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	T EN POUDRE CRE EME FOUETTE EME FRAICHE TRON  ICC Chocolat  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	1,5 0.15 0.20 0.25 0.25 0.01	KG KG KG L L
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  CRICR CRICR Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	T EN POUDRE CRE EME FOUETTE EME FRAICHE TRON  ICC Chocolat  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	1,5 0.15 0.20 0.25 0.25 0.01	KG KG KG L L
Elément(s) complementaire(s):  SUC  Elément(s) de liaison:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) de présentation:  Poids à servir par portion adulte:  Traitement, progression de	CRE EME FOUETTE EME FRAICHE RON  ICE Chocolat  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	0.20 0.25 0.25 0.01	KG KG L L
Elément(s) de liaison : CRI CRI Elément(s) réhausteur(s) de goût : CIT Elément(s) d'assaisonnement : Sau Elément(s) de présentation : Sau Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	EME FOUETTE EME FRAICHE TON  ICC Chocolat  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	0.25 0.25 0.01	KG L L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Sau  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	RON  ICE CHOCOLAT  ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	0.01	gr.
Elément(s) de présentation : sau  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	1	
Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de	ONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E	1	
Traitement, progression de MO		1	
, p 9		ENSEMBLE LE	RESTE
Préconisations pour le			
	uler des petites quenelles et arroser d'un filet de sauce choco	olat	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
a	Le haché	χ	
Cette recette peut convenir pour :	Le mouliné	X	
d d	L e mixé L e lissé	X	
le	La liaison chaude	ı	
f	La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar
	Kcalories		Kc
pret a l'emploi ?	cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		<b>D</b>	
Conditionnement :  Autre information :		Prix au kg:	€HT





#### Mousse de poire enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse poire enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	poire 5/1	805	g
Elément(s) de base :	sucre	15	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
		·	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés et déboiter les poires la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser le ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Eplucher couper les bananes. Mélanger tous les ingrédients dan		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
	T	Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	*	
	c l e mixé d l e lissé	*	
		*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		
Cette recette existe-t-elle en produits	<b>L</b> . ,		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			

Conditionnement :
Autre information :





## Mousse de banane enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :		_	
Nom de la recette :	Mousse banane enrichie	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unit
	banane	5	р
	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
	Protifar	25	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		<u> </u>	<u> </u>
olds a servir par portion addite.			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les froide produits semi-fini. Le matin, peser arômatique, épaississant ou enrrichissant bananes. Mélanger tous les ingrédients da	es ingrédients . Eplucher et co	uper le
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 C chariot, barquette, film	SN, balance, lou	che,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c Le mixé	*	
	d Le lissé	n	
		*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	f La liaison froide		
	f La liaison froide		
Sur le plan de l'Impact économique :	If La liaison froide Protides (gr.)	15.69	
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  ndications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	15.69 26.84	1 ar.
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  ndications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar )	15.69	l ar. 3 ar.
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  ndications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	15.65 26.82 57.48	l ar. 3 ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	15.65 26.82 57.48	l ar. 3 ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	* 15.69 26.82 57.48 190	l ar. 3 ar. ar.
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	* 15.69 26.82 57.48 190	l ar. 3 ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	* 15.69 26.82 57.48 190	l ar. 3 ar. ar.





## Mixé pomme banane

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Dessert		
Nom de la recette :	MIXE POMME BANANE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Pomme fruit cru	1500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Banane Sucre	500 100	gr. gr.
Elément(s) de liaison :			
Element(s) de naisen :	Citron	50	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Citron	50	goutte
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Laver et peler les pommes.  Mixer ensemble la pomme, la banane et l'eau sucrée jusque homogène.  Ajouter quelques gouttes de citron et mélanger à nouveau		ration
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	i I	Mettre une X	
0-4	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)		) ar. ) ar.
	Sodium (ar )		ar
	Kcalories	195	Kc.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au	ka ·	€HT
Autre information :	FIIX du	KC .	CIII





## Crème brulée de la Réunion

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille:	Dessert lacté		
Nom de la recette :	Crème brulée de la Réunion Pour 10 personnes		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Préparation pour Crème brulée	135	g
Liement(s) de base .	Lait 1/2 écrémé	1000	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Brisures d'ananas	120	g
Elément(s) de liaison :	Beurre	10	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron sans sucre Rhum patissier	5 5	ml ml
Elément(s) d'assaisonnement :		100	g
Elément(s) de présentation :	Cassonade	25	g
			l
Poids à servir par portion adulte :		140	g
Traitement, progression de l'élaboration :	faire sauter au beurre les brisure d'ananas émincés or souhaitée ajouter la cassonade et caraméliser flamber au rhum déglacer avec le jus de citron ajouter dans la crème brulée dresser.	u mixés selon te	exture
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Catta resetta naut convenir naur	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	l x	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	2.3	ar_
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1.7	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	14.1 36	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	D.:	v ou ka	eu <del>-</del>
Conditionnement : Autre information :	l Pri	x au kg :	€HT
Add illioilliadoli .			





## Crème Maïzena édulcorée

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : CREME MAIZENA EDULCOREE

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 per	sonne
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Element(s) de base .			
Elément(s) complémentaire(s) :	EDULCORANT POUDRE cuillere à café	10	Unité
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bou avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mél quelques bouillons. Ajouter l'edulcorant après cuisson Mettre en barquette.	anger et donne	er
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la den le parfum à utiliser sera spécifié	nande des diét	éticiens,
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet		
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir nous :	a Le haché	WIGHT FILLS	Х
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé		X X
	d Le lissé		Χ
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide		X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.) Lipides (gr.)		gr.
Indications nutritionnelles par portion .	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	130	ar.
	I (CalUITES	130	U
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?			
Fournisseur:			
Appelation du produit :	Driv av la	0.4440	£ UT
Conditionnement :	Prix au kg :	0,1446	€HI





#### Crème Maïzena

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : CREME MAIZENA

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	SUCRE	0,1	kg
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bo avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mél quelques bouillons. Mettre en barquette.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la der le parfum à utiliser sera spécifié	nande des diéto	áticiens,
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	Weille me X	X X
	c Le mixé d Le lissé		X X
	e La liaison chaude		
	f La liaison froide	<u> </u>	X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		gr.
Indications nutritionnelles par portion.	Lipides (ar.) Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	170	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :	170	<u> </u>
prêt à l'emploi ? Fournisseur :	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,1446	€ HT
Autro information :	i iik au ky .	0,1440	10111





## Yaourt liquide enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : YAOURT LIQUIDE ENRICHI PROTEINES

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Yaourt aromatisé	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé Lait ecrémé en poudre	0,5 0,2	Litre kg
Elément(s) de liaison :			9
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, verser le yaourt, le lait ½ Ecrémé et le sachet de lait Ecrémé. Mixer le tout. Mettre en barquette. En cas de fabrication manuelle, c'est à dire avec un fouet, mélanger les ingrédients dans l'ordre suivant : yaourt et poudre de lait écrém		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Varier le parfum des yaourts aromatisés d'un service à l'autre. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer et en prenant soin d'utiliser le même parfum. Utiliser les bouteilles. Possibilit		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur		
		Mettre une X	
0.11.	a Le haché	Well e line x	х
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	<del> </del>	X
	d Lelissé		x
	e La liaison chaude	т	
	f La liaison froide	<u> </u>	Χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Dratidas (m.)		~-
	Protides (gr.)		gr. gr
	Glucides (gr.)		ar
	Sodium (ar.)		ar.
Cette recette existe-t-elle en produits	Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	280	С
prêt à l'emploi ?	Lit odo do reportos positive, indiquer .		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			I C LIT
Conditionnement : Autre information :	Prix au kg : Prix au kg :	salé 1,0052	€HT
Autre mormation :	FIX au ku .	ss 0,8932	€ΠΙ





## Flan enrichi au protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : FLAN ENRICHI AU PROTILAIT

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Protilait	1	Litre
Liomonico, do baso :	le se a	0.40	1.74
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait entier Lait ecremé en poudre	0,12 0,04	Litre Kg
Elément(s) de liaison :	Poudre de Flan	1	Sachet
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar		ettre le
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Grande casserole Fouet		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné		X X
Control Podr Sollvoriii podr :	c. Le mixé		Χ
	ld Le lissé		Х
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			*
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de .	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	21 6.2 26.9 250	ar. ar
Cotta recetta evista t alla en produita			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg:	0,6854	€HT







## Flan enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : FLAN ENRICHI en PROTEINES

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Flan ordinaire	1	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé Lait ecrémé en poudre	2 0,4	Litre kg
Elément(s) de liaison :		,	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Utiliser le flan ordinaire avant la mise en barquette et en verser la quantité désirée dans le verre mesureur.  Transvaser dans le mixer.  Rajouter le lait Ecrémé en poudre et le lait ½ Ecrémé. Mixer le tout quelque temps de façon à obtenir une préparation		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des flans pour définir le parfum à utiliser. Les flans liquides HP se préparent individuellement, ne pas multiplier les ingrédients par le nombre de portion demandé mais les fabriquer un par un. Utiliser les pots à c		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché		х
Cette recette peut converiii pour .	h Le mouliné c Le mixé		X X
	d. Le lissé		X
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide		Χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	18	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	4.5 25	
	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	212	С
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		·	- · · ·
Conditionnement :	Prix au kg :	0,519	ŧHI
Autre information :			





## Compote liquide

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : COMPOTE LIQUIDE

Ingrédients	Famille :			
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sassisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Elément(s) de présentation :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion .  EAU  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  En cas de réponse positive, indiquer :  En cas de réponse positive, indiquer :  Fourisseur :  Au Japelation du produit :	Nom de la recette :	Pour 10 personnes		
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sassaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Elément(s) de présentation :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Utiliser les pots à couvercle  Utiliser les pots à couvercle  Cette recette peut convenir pour :  a le baché h le moilé y cette le la la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x la laison froide x l		Ingrédients	Quantité Un	nité
Elément(s) complémentaire(s):  Elément(s) de liaison:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Elément(s) de présentation:  Poids à servir par portion adulte:  Traitement, progression de l'élaboration:  Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Blen mixer le tout.  Mettre en barquette à couvercle.  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après les passage au mixer.  Utiliser les posts à couvercle  Utilis	ELC (C) L.I.			
Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Utiliser les pots à couvercle  Williser les pots à couvercle  Utiliser les pots à couvercle  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (gr.)  Lipides (gr.)  Cette recette existe-t-elle en produits prét à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Elément(s) de passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Mettre une X  Mettre une X  A la laison rhaurle  1 a liaison froide  2 y c.  Gluodes (gr.)  Cette recette existe-t-elle en produits prét à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Elément(s) de préture dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la compote de au.  Bettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bettre la couvercle.  Ut	Element(s) de base :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Intaitement, progression de l'élaboration :  Wettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.  Bien mixer le tout.  Mettre en barquette à couvercle.  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le partum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Wixeur  Verre mesureur  Cette recette peut convenir pour :  A la hachà	Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	1,5 Lit	tre
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Mixeur Verre mesureur  Cette recette peut convenir pour :  2	Elément(s) de liaison :			
Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau. Bien mixer le tout. Mettre en barquette à couvercle.  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer. Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Mixeur Verre mesureur  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Poids à servir par portion adulte :    Traitement, progression de l'élaboration :   Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau.     Bien mixer le tout.   Mettre en barquette à couvercle.	Elément(s) d'assaisonnement :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau. Bien mixer le tout. Mettre en barquette à couvercle.  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiat après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Mixeur Verre mesureur  Cette recette peut convenir pour :  a la bachá	Elément(s) de présentation :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Bien mixer le tout. Mettre en barquette à couvercle.  Wettre en barquette à couvercle.  Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et sans sucre pour définir le parfum à utiliser.  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiate après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Werre mesureur  Cette recette peut convenir pour :  A Le haché	Poids à servir par portion adulte :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en barquette est immédiate après le passage au mixer.  Utiliser les pots à couvercle  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Mixeur  Verre mesureur  Mixeur  Verre mesureur  A		Bien mixer le tout.		
Utilisés : Verre mesureur    Cette recette peut convenir pour :	conditionnement et la présentation	parfum à utiliser. Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise er après le passage au mixer.		
Cette recette peut convenir pour :    A				
Cette recette peut convenir pour :    A		T	Mottre une Y	
C. I e mixé d I e lissé x x x x x x x x x x x x x x x x x x		a. Le haché		х
Protides (gr.)   gr.	Cette recette peut convenir pour :		X	X
Protides (gr.)   gr.			\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	×
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :  Fournisseur :  Appelation du produit :				
Sur le plan de l'Impact économique :    Protides (gr.)			<u> </u>	х
Protides (gr.)   gr.     Lipides (gr.)   gr.     Clucides (gr.)   24 g S-18 g SS gr.     Sodium (gr.)   gr.     Kcalories   96/72 ss   c	•			
Lipides (gr.) gr.  Glucides (gr.) 24 g S-18 g SS gr.  Sodium (gr.) gr.  Kcalories 96/72 ss c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :	Sur le plan de l'Impact économique :			
Lipides (gr.) gr.  Glucides (gr.) 24 g S-18 g SS gr.  Sodium (gr.) gr.  Kcalories 96/72 ss c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :		Protides (gr.)	ar.	
Indications nutritionnelles par portion . Glucides (gr.) 24 g S-18 g SS gr. Sodium (gr.) gr. Kcalories 96/72 ss c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur : Appelation du produit :				
Sodium (gr.) gr. Kcalories 96/72 ss c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :	Indications nutritionnelles par portion.			
Kcalories 96/72 ss c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :			gr.	
prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit :		Kcalories	96/72 ss c	
Fournisseur : Appelation du produit :		En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :				
Conditionnement : Prix au kg :   0,10357 S   € HT	Conditionnement :	Prix au kg :	0,10357 S € H	ΤП
Autre information : Prix au kɑ : 0,1009SS €HT	Autre information :	Prix au ka :	0,1009SS €H	IT





## Compote enrichie en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : COMPOTE ENRICHIE EN PROTEINES sucrée & SS

Famille :			
Nom de la recette :	Pour 10 personnes		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Compote [sucrée ou sans sucre]	20	Coupe
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar [poudre de proteines 20 dosettes rases	20 x 5 g	dose
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Bien melanger compote te poudre de proteines Mettre en barquette ou coupelle		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les compotes enrichies se préparent individuellement, ne pas par le nombre de portion demandé mais les fabrique Utiliser le planning de fabrication des compotes sucrées et sa parfum à util	er une par une.	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Fouet		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	X X X
	e La liaison chaude f La liaison froide		x
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		5 gr.
Indications nutritionnelles par portion .	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	40g S-24g SS 180/ 115 ss	gr. gr. gr. c
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kg:	0,3057 S	€HT
Autre information :	Prix au ka :	0,3005 SS	€HT
		1.,	





# Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges

Recette de ('établissement) :	Hôpitaux d'Antrain et de Saint-Brice-en-Coglès		
Une création de (nom) :	Jacques DESPEAUX		
, ,	·		
Famille :	Dessert		
Nom de la recette :	Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Coulis de framboise prêt à l'emploi	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			9'
	Poivron rouge Gélatine	50 8 feuilles	gr
Elément(s) de liaison :	Crème UHT	150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
***	Sucre	25	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
r clas a cervii pai perilei acane i			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la chair du poivron rouge dans un peu d'huile d'olive afin renforcer le goût. Laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de gélatine passer au chinois. Ajouter tous les ingrédients, assaiso		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		<u> </u>	
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	X	
Come recome peak com on mapped in	c. Le mixé	Х	
		Х	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de	Protides (ar.) Lipides (ar.)		ar. ar.
100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	Priyau ko ·		EUT
Conditionnement : Autre information :	en van ko		€HT





## Blanc mangé au coulis de fraise

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

	yr. gr. gr.
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Elément(s) de présentation :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro d'oressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché h Le mouliné x x c le la liaison chaurde le la la liaison froirde  Protides (or ).  Protides (or ).  4 Protides (or ).	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s):  Elément(s) complémentaire(s):  Elément(s) de liaison:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Vanille  PM  Vanille  PM  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) de présentation:  Poids à servir par portion adulte:  Traitement, progression de l'élaboration:  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro d'essage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour:  a Le haché	gr. gr.
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crême avec le coulis obtenu. Stocker au frou d'essage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Métanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro d'essage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché	
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro d'oressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Le baché Mettre une X X C Le mixé X X Le lissé X X I Le lissé  La liaison chaude f La liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	gr.
Element(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro l'élaboration spour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché	gr.
Poids à servir par portion adulte :    Traitement, progression de l'élaboration :   Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro conditionnement et la présentation (dressage) :    Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :   Mettre une X	
Traitement, progression de l'élaboration :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les rameq aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au frou l'élaboration pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	
l'élaboration :  aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer le fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis obtenu. Stocker au fro fraises et passer le coulis obtenu. Stocker au fraises et passer le coulis obtenu. S	
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	es
Le haché  Le haché  Le mouliné  Le mixé  Le la liaison chaude  f La liaison froide  La liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (gr.)	
Cette recette peut convenir pour :  a	
Cette recette peut convenir pour :  h	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (gr.)	
Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (gr.)  4	
Protides (gr.) 4	
de 100 gr. Glucides (gr.) 14 Sodium (gr.) 64	ar ar
Kcalories 88	ar ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	ar ar ar
Appelation du produit :	ar ar ar
Conditionnement : Autre information :	ar ar ar





# Blanc manger coco

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Dessert lacté	
Nom de la recette :	Blanc manger coco	Pour 10 personnes
	Ingrédients	Quantité Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1800 ml
Element(s) de base .	Noix de coco rapée	100 g
Elément(s) complémentaire(s) :		
Elément(s) de liaison :	Gélatine alimentaire	3 g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100 g
Elément(s) de présentation :		
Poids à servir par portion adulte :		200 g
Traitement, progression de l'élaboration :	infuser la noix de coco dans le lait chaud ,centrifuger ramollir la gélatine dans l'eau froide incorporer la gélatine égoutée à l'infusion et sucrer conditionner	et filtrer au chinois
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X  X  X  X
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	1	
Sur le plan de l'Impact économique :	peu couteux	
	Drotidos (ar.)	2 ~=
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	3 ar. 4.6 ar.
	Glucides (gr.)	9.85 gr
de 100 gr.	Sodium (ar.)	ar.
	Kcalories	94 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :	
Appelation du produit :		
Conditionnement :	l Pr	ix au kg : €HT
Autre information :		-





## Compote dominicaine

Recette de ('établissement) : **BAIN DE BRETAGNE** 

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Compote dominicaine	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Compote pommes, poires	1200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Raisins secs gonflés dans le rhum	100	gr
Elément(s) de liaison :	Bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	gr
Elément(s) de présentation :	Jus de fruit Bananes mixées ensemble	1 2 à 3	I
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer la compote avec les bananes, le sucre et les raisins. Servii fond de jus de fruit à la banane.	en assiette ave	c un
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné		
	c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :			€HT
Autre information :	Indication sur la durée de réalisation : 45 mn	<u> </u>	CIII





## Milk-shake banane

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : La Diététicienne

Famille :			
Nom de la recette :	Milk-Shake Banane	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	lait frais pasteurisé entier	2,5	litres
Elément(s) complémentaire(s) :	glace vanille	200	gr
Elément(s) de liaison :	bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sucre	150	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Déposez-les dans le lait, le sucre et la glace. Mixez durant 30 secondes. Votre Milk pouvez remplacer les bananes par d'autres fruits et la vanille par	Shake est prêt	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X x x x x	
	e. La liaison chaude If La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement : Autre information :			€HT





## Milk-shake aux pêches

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Boisson		
Nom de la recette :	Milk shake aux pêches	Pour 10 personr	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	yaourt	10	pot
Liement(s) de base .	pêches au sirop	625	g
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	375	ml
(-)	fraises	250	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble. Verser	dans des grand	s verres,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
C-###	a. Le haché	The state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the s	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	+	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	8	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	6	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	35	ar.
	Kcalories	218	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT





## Milk-shake vanille cannelle

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille:	Boisson		
Nom de la recette :	Milk shake vanille cannelle	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	glace vanille	10	boule
Element(s) de base .	crème anglaise prête à l'emploi	50	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	lait entier	1	L
	miel	10	g
Elément(s) de liaison :			1
	cannelle moulue	20	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			9
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément/a) de précentation :			
Elément(s) de présentation :			
	T	ī	1 1
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble jusqu'à l' mélange mousseux. Verser dans des grand de cannelle.		poudrer
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-44444	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	12	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	40	ar.
	Kcalories	292	Vic.
Cette recette existe-t-elle en produits	L		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





## Crémeux de fraisier

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : PICHON Gilles

Famille :	pâtisserie		
Nom de la recette :	Crémeux de Fraisier	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Génoise	200	gr
	Fraises	300	gr
Elément(s) de base :	Préparation crème pâtissière à froid	90	gr
	Préparation crème fouettée	100	gr
	Lait	70	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait	70	CI
		<u> </u>	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			-
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre ( selon l'acidité des fraises )	P.M	
Elément(s) de présentation :	Feuilles de menthe	20	Unité
Element(3) de presentation .			
Poids à servir par portion adulte :			
	l .	<u>L</u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Ecraser la génoise et l'imbiber avec 20 cl de lait, laisser reposer crèmes pour réaliser une mousseline. Mixer les fraises avec le s imbibée.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dresser à la poche en verrine, une couche de crème, la purée de couche de crème. Décorer de feuilles de menthe.	e fraises et une	autre
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blender ou blixer		
	T	Mettre une X	
	a Le haché	XX	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	In Leusse	1	
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide	<u> </u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Le patient ayant des problèmes de déglutition mange quand même la pâtisserie du jour		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Sodium (ar )		ar
	Kcalories	1	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	_ , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1	€HT
Conditionnonic .		1	CIII





#### Tarte aux fraises mixée

	CH de LOCHES	4	-
Une création de (nom) :	Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienn	ne) CENTE	RE HOSPITALII UL MARTINAIS LOCHES
Famille :			
Nom de la recette :	Tarte aux fraises mixée		sonne
	Ingrédients	Quantité	Unit
	pâte sablée	200	gr.
Elément(s) de base :	crème patissière	300	gr.
	fraises	200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	sucre	50	gr.
Elément(s) de liaison :	épaississant alimentaire selon appréciation	3à7	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
	feuille de menthe	1	unit
Elément(s) de présentation :			<u> </u>
		1	
Poids à servir par portion adulte :		70	gr
	refroidissement et stocker en chambre froide.		
Préconisations pour le conditionnement et			
•	Au moment du service, déposer une feuille de menthe au centre.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
la présentation (dressage) :	·	Mettre une X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché	Х	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné		
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché	Х	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Х	
la présentation (dressage) :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	X X X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mxé d. Le lissé e. La liaison chaude	X X X	âtissie
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	idget 9 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.)	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	oldget Olar. Olar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  odget  od
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer: Les repas santé	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar.





## Riz au lait

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	dessert	Quantité	
Nom de la recette :	Riz au lait	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Riz rond	150	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Miel ou cannelle ou vanille ou caramel ou citron		
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	La ligiogn chauda		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Drotidoo (ar.)		
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar. ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	24	ar.
40 100 gr.	Sodium (gr.) Kcalories	47 126	ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Semoule au lait

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité	
Nom de la recette :	Semoule au lait	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Semoule de blé	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Porter de nouveau à ébullition. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre. Verser dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c Le mixé d Le lissé		
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		•	
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Drotidos (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar. ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	19	ar.
uc 100 gi.	Sodium (gr.) Kcalories	46 108	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	. 100	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





#### Riz au lait enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Riz au lait enrichi	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unite
	riz rond	320	g
	sucre	200	g
	lait en poudre demi-écrémé	275	g
	Protifar	30	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Dailda à ann in ann ann aite ann adulta .	<u> </u>	1	l
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser la crème, cuire et refroidir le riz la v chambre froide produits semi-fini. Le mat secs. Cuire le riz dans le lait.Mixer le tout. barquettes. Operculage, étiquettage puis s	in, peser le les p Dressage et pes	roduits
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 (chariot, barquette, film	GN, balance, lou	che,
	1	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. <u>Le mouliné</u>	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	IU. TE IISSE	·	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la			
satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar )		
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar )		
Indications nutritionnelles par portion			
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar ) Glucides (ar )		
Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	Non	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	Non	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	Non	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	Non	€HT





#### Semoule café enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Semoule café enrichie	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	semoule	100	g
	sucre	200	g
	lait	150	g
	lait en poudre demi-écrémé	125	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	3	g
Lientent(s) complementaire(s).	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			Ì
			<u> </u>
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation	Cuire et refroidir la semoule la veille. La si produits semi-fini. Le matin, peser les pro Dressage et pesage des barquettes. Oper stockage en chambre froide produits finis.	oduits secs. Mixe culage, étiquetta	er le tout
(dressage):			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 (chariot, barquette, film	GN, balance, lou	che,
		Mettre une X	
0.11	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
		•	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	16.3° 31.6° 52 306.7°	ar ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT





## Compote royale

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Compote royale	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Compote de pommes	160	gr.
Elément(s) de liaison :	Œufs Fécule	150 30	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	50	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, la fécule, le sucrestant de lait froid. Verser le mélange dans le lait bouillant. Lais feu, ajouter la compote de pommes. Couler en ramequins. Refro	sser épaissir. Ho	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	I	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	x	
Cette recette peut converiii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	×	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	3	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
ŭ	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	<u> </u>	J	C111





## Compote de kiwi banane

Recette de ('établissement) :	EPSAN
-------------------------------	-------

Une création de (nom) :

Famille :	Compote de kiwi banane		
Nom de la recette :		Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
EV. V. L.	banane	0,6	kg
Elément(s) de base :	kiwi	0,6	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Jus de citron	1	Š
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
			1
Poids à servir par portion adulte :		120	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher couper en morceaux     Mixer ensemble les deux ingrédient     Mettre la quantité prévue dans la ba		citron
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	en barquettes en ramequins en saladiers individuels		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur		
	Г	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	IU. Le lisse	^	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X	
	II. La liaison froide	<u> </u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	<del> </del>	ar. Kc
	<u>rcaiones</u>		ΛÜ
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





#### Mousse au citron

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mousse au citron	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Fromage blanc 20% MG	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Citron	50	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'œuf Gélatine	70 10	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger le fromage blanc, le sucre et le citron. Battre les blancs en neige très ferme. Humidifier la gélatine avec quelques cuillères d'eau froide puis la faire fondre dans une casserole à feu doux. Verser la gélatine fondue au mélange fromage blanc, s		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	3 10 37	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			EUT
Conditionnement : Autre information :			€HT





## Crème Bourdaloue à la poire

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Crème bourdaloue à la poire	Pour 10 person	nnes
	Ingrédients	Quantité l	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Poire au sirop	300	gr.
Elément(s) de liaison :	Oeuf entier cru Fécule de maïs	300 30	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sucre	70	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, le sucre et la farine de maïs. Délayer avec le restant du lait froid. Verser dans le lait bouillant. Laisser épaissir. Hors du feu, ajouter les poires mixées. Couler en ramequins. Refroidir en cellule de		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X  X  X  X  X  X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Sur le plan de l'impact économique .			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	3 a 2 a 20 a 52 a 111 K	r. r. r.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	2 a 20 a 52 a	r. r. r.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	2 a 20 a 52 a	r. r. r.





#### Pot de crème au chocolat

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Pot de crème chocolat		
	Ingrédients Lait 1/2 écrémé	Quantité 1000	Unité gr.
Elément(s) de base :	Lait 1/2 ecienie	1000	gi.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Poudre de crème à renverser	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Cacao en poudre non sucré	50	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid et porter le reste du Verser le mélange poudre/lait et le cacao en poudre dans le lait l Répartir dans les ramequins. Refroidir en cellule de refroidissement pendant 10 minutes. Main		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			•
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	2 17 46	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement : Autre information :			€HT





## Crème ile de la Martinique

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Crème île de la Martinique Pour 10 p		sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Noix de coco	20	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème de poudre à renverser	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Ramequins		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet e à ébullition. Verser le mélange poudre/lait et noix de coco dans le lait bouilla Couler la crème dans les différents ramequins. Passer les ramequins		du lait
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X X	
Control Pour Convolui Pour :	c. Le mixé	Ŷ.	
	d l e lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	2	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	3	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	46	ar. ar.
	Kcalories	109	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Crème meunière à la fraise

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Crème meunière à la fraise	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fraises fraîches ou surgelées	200	gr.
Elément(s) de liaison :	Fécule de maïs	55	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			-
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre blanc	70	gr.
Elément(s) de présentation :	Ramequins		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer les fraises pour obtenir un coulis. Détendre la fécule de maïs dans un peu de lait froid, porter le re Verser la fécule de maïs dans le lait, porter de nouveau à ébulli Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger. Réparti		llition.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X X	
Conto reconte peut cerivoriii peur :	c. Le mixé	×	
	ld Le lissé		
	le La liaison chaude If La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	2	ar. ar
de 100 gr.	Sodium (gr.)	46	ar.
	Kcalories	102	IKc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Crème au thé

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité	
Nom de la recette :	Crème au thé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écérmé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Poudre à crème renversée	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sachet de thé	8	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet. Porter le reste du lait à ébullition, y faire infuser les sachets de t Les retirer. Verser le mélange poudre/lait dans le lait bouillant et porter de n Répartir dans		ition.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	En ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	a Le haché	Mettre une X	ı
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	<u> </u>
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		. X	
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	2 17 46	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





## Crème pâtissière vanille enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Crème pâtissière vanille enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	crème pâtissière	200	g
Element(3) de base .	vanille liquide	10	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	*	
Controlled peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar )		ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :		Driv ou ka	€ UT
Autre information :	1	Prix au kg:	€HT







## Crème pâtissière aux fruits frais enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Crème pâtissière au fruits frais enrichie	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Fruits frais	500	g
Element(e) de saco :	crème pâtissière	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :	Poudre épaississante	30	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns a		e, tous les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GI chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
	1	Mettre une X	
0-4444	a Le haché		*
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		*
	d. Le lissé		*
	e La liaison chaude f La liaison froide		*
	If. I a liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	<del>                                     </del>	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





## Crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticienne

Famille :			
Nom de la recette :	Crème anglaise enrichie	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	crème anglaise	1000	ml
Element(s) de base .	crème	100	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Ziomeni(e) complementane(e) :	lait en poudre 1/2 écrémé	15	g
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	16	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	2	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		e, s dans
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN chariot, barquette, film	N, balance, loud	che,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar )		~-
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar ar
de 100 gr.	Glucides (ar )		ar.
40 100 gi.	Sodium (gr.) Kcalories		ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	IXI
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			





## Fondant génoise noix de coco et fruits rouges

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	fondant génoise noix de coco et fruits	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Génoise plaque mousse noix de coco (sachet 450 gr + 1 litre de lait))	3	pièce sachet
Elément(s) complémentaire(s) :	sirop de fruits coulis de framboises	2	litre
Elément(s) de liaison :	couls de tramboises	2	ntre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la génoise au blixer avec le sirop de fruits jusqu'à obtention de la texture souhaitée . Monter la mousse noix de coco		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser d'abord le coulis de framboises , la génoise et répartir la mousse coco à la poche à douille		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer, batteur		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	x	
	h Le mouliné c Le mixé	X Y	
	d Lelissé	x	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	gustativement et visuellement très intéressant		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kg :		€HT
Autre information :	riix au ku .		6111





## Ile flottante renversée

**CUISINE 9** Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille :			
Nom de la recette :	ÎLE FLOTTANTE RENVERSEE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	MERINGUE ITALIENNE		
Liemeni(3) de base .	SUCRE	100	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	50	gr.
	BLANCS D ŒUFS	50	gr.
Elément(s) de liaison :	CARAMEL BEURRE SALE SUCRE	50	ar
	GLUCOSE	20	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	EAU FLEUR DE SEL	QS	91.
	CREME	100	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	BEURRE	10	gr.
Elément(s) de présentation :	GELATINE	1 FEUILLE	feuille
Liement(3) de presentation :	CREME ANGLAISE	500	gr.
D. ( )			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	PREPARER LA MERINGUE: cuire le sucre avec l eau à 121° verser sur les blancs montés et fouetter jusqu à refroidissement. CARAMEL BEURRE SALE: cuire le su		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	monter par couche dans les verrines meringues, caramel et crèn	ne anglaise	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut converm pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d Le lissé	X	
	e La liaison chaude	X	
	If La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	T I A AU KU		CIII





## Mille feuilles au chocolat

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	mille feuilles au chocolat	Pour 100 pers	
	Ingrédients feuilletage beurre plaque	Quantité 3	Unité plaque
Elément(s) de base :	crème pâtissière	5	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	jus d'orange sauce chocolat	2	litre litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
traitement , progression de l'élaboration	Après cuisson et refroidissement , passer le feuilletage au blixer jus d'orange jusqu'à la consistance souhaitée . Préparer la crèm ou à froid.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dresser le feuilletage , la crème pâtissière à la poche à douille e chocolat	t napper de sau	ice
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	four, blixer, batteur		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X	
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé	х	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
	Ta liaison noice		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des différents éléments bien distincts et visuel intéressant		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	1	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





## Fromage blanc à la crème de marron enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc crème marron enrichi	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40%	1000	g
	marron	375	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
	Protifar	25	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
F F 888.00	<u> </u>	<u> </u>	I
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	Peser les produits réfrigérés la veille. Les st froide produits. Le matin, peser les ingrédie épaississant ou enrrichissant. Mélanger tou la cuve du batteur en les ajoutant les uns ap	ents arômatique s les ingrédien	e, ts dans
conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
	1	Matter	
	a. Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	*	
	c. Le mixé d Le lissé	*	
	III TE IISSE		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autro information :			





## Fromage blanc aux fruits frais mixés enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diététicienne

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc fruit frais mixés enrichi	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40%	1000	g
Elément(s) de base :	sucre	150	g
Ziomem(e) de base :	fruits	300	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
	·		
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	N, balance, loud	che,
	ı	Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir nove	a <u>l e haché</u>	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	14 64 17 57 35 58 322 4	46.25 36.21 ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		Driv ou land	£⊔T I
Conditionnement :	<u> </u>	Prix au kg:	€HT





## Fruits au sirop mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diététicienne

Famille :			
Nom de la recette :	Fruits au sirop mixés enrichis	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	cocktail de fruits 5/1	700	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	poudre épaississante	40	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boîtes la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mixer le tout.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
	I	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	8 8 0 87 90 33 116 54	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :		Driv ou ka	£⊔⊤
Conditionnement :	l	Prix au kg:	€HT





#### Fruits frais mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, Une création de (nom) :

diátáticionno

Famille :			
Nom de la recette :	Fruits frais mixés enrichis	Pour 10 perso	
	Ingrédients	Quantité	Unite
	fruits	1500	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Element(3) complementane(3).	poudre épaississante	40	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
., ., .,			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Total a servir par portion addite :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher les fruits. Mixer le tout. Dressage barquettes. Operculage, étiquettage puis s froide produits finis. Passage en cellule si élevée.	stockage en cha	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 (chariot, barquette, film	GN, balance, lou	iche,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	IU. TE IISSE		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la	,		
satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		1 ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	0.043	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	0.043	ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	0.043	ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	0.042 31.72	ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	0.042 31.72 136.1	ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	0.042 31.72 136.1	ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement :	Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	0.042 31.72 136.1	ar. ar.





#### Crème renversée enrichie

Recette de ('établissement) :	CH de Draguignan		
Une création de (nom) :	Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,		
one creation de (nom).	diététicienne		
Famille :			
Nom de la recette :	Crème renversée enrichie	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	lait en poudre 1/2 écrémé	160	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
	ounters	300	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Element(s) complementalic(s):	crème	440	ml
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	16	g
Lierre II(3) de liaisori .	sucre	200	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	10	ml
Element(3) renadatedi(3) de godi .			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	enrichissant. Mélanger tous les ingrédients dar les ajoutant les uns après les autres. Mi	ns la cuve du ba	tteur en
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, b barquette, film	palance, louche,	chariot,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
	II. La llaisoit floide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion de	Lipides (ar.)		ar.
100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
			IV.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
l'emploi ?	sas as reportes positive, inalquer.	14011	
Fournisseur:			
Appelation du produit :			
Conditionnement:		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





# Fromage blanc aux biscuits enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc aux biscuits enrichi	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40 %	1000	g
Elément(s) de base :	sucre	200	g
Element(s) de base .	biscuit beurre	10	р
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Lienient(s) complementalie(s).	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	11.10.68.		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	14 64	1 ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)	17.57	7 ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	35.58	ar. ar.
	Kcalories		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





#### Panacotta enrichie

Famille :			
Nom de la recette :	Panacotta enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	crème	1000	ml
Elément(s) de base :	sucre	150	g
	caramel	15	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25 <b>50</b>	g
	gélatine 	50	feuille
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	extraits de vanille		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN chariot, barquette, film	I, balance, loud	che,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	*	
Cette recette peut converiii pour .	h. Le mouliné c. Le mixé ^{Prix au kg} :	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. I a liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	4.25	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	64.79	
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	30.96	ar.
	Kcalories	424	l Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :		I	€HT
Autro information :		<u> </u>	€ПІ





# Crumble breton chantilly fraise

Recette de ('établissement) :	CUISINE 9		
Une création de (nom) :	DIDIER THUILLIER		
Famille :			
Nom de la recette :	CRUMBLE BRETON CHANTILLY FRAISE	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	PALETS BRETONS	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	COMPOTE DE RHUBARBE	500	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CHANTILLY FRAISE: CREME ENTIERE LIQUIDE	20	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	COULIS DE FRAISES SUCRE	100 20	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	CHANTILLY FRAISE: melanger la creme liquide , le coulis de fraise sa Verser dans un siphon réserver au frais Emietter les palet breto	ans pepin et le s	ucre.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	SIPHON + CARTOUCHE A CHANTILLY		
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X X X X X X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	CONTRASTE DE TEXTURES EQUILIBRE IDEAL ENTRE L ACIDE ET LE SUCRE		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko		€HT
Autre information :			





# Fromage blanc enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 1 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	fromage blanc		
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre ou poudre de protéine	10 g 5 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sucre		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	Weite tille X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d Lelissé		
	e. La liaison chaude f La liaison froide		
	1	-	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar
30 . 00 gr.	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
	Realiones		Λü
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			r
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





## Panacotta enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 1 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	pana cotta		
Elément(s) complémentaire(s) :	poudre de lait	10 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c. Le mixé d Le lissé	Mettre une X	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :		Prix au kg :	€HT





## Semoule au lait crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	SEMOULE AU LAIT CREME ANGLAISE	Pour 10 personnes	
	ENRICHIE	·	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	SEMOULE DE BLE	0,075	KG
	LAIT ENTIER	1,35	L
Elément(s) de base :	SUCRE SEMOULE	0,0675	KG
Element(s) de base .			
	CREME ANGLAISE BRIQUE UHT	0,2	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0.125	VC.
	POODRE DE LAIT DEIVII ECREIVIE	0,135	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
		1	
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	GR
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement	POUDRE DE LAIT, REMUER AU FOUET JUSQU'À LA REPRIS AJOUTER LE SUCRE ET LAISSER CUIRE JUSQU'À L'EPAISS		
et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE + FOUET POUR DELAYER LA PREPAI	RATION	
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	In the Bedrama shared a	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)	17.5 205	mar
	Kcalories	150	Kc
Cotto recetto dideta talli.	Sodium(ar)	0.108	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :			Ī
Conditionnement :	Prix au kg :	0,199	€HT
Autre information :			





# Crème praline enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	CREME PRALINE ENRICHIE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	LAIT ENTIER UHT	1,4	L
	ENTREMET DECHARDATE DRALING	0.14	VC.
Elément(s) de base :	ENTREMET DESHYDRATE PRALINE	0,14	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,14	KG
Elément(s) de liaison :		3,	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	GR
Traitement, progression de l'élaboration :	PORTER LE A EBULLITION , AJOUTER LA POUDRE DE LAIT et L'ENTREMET DESHYDRATE PRALINE DELAYER AU FOUET ET PORTER A NOUVEAU A EBULLUTION		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPAR	ATION	
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	*	
1	c Le nixé d Le lissé	*	
		*	
	le La liaison chaude If La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	5.5 ar.	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	6 ar 16 5 ar	
de 100 gr.	Calcium (mor ) Kcalories	215 mar 142 Kc	
	Sodium(gr)	0,089	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kg :	0,236 €HT	
		•	•



Quand la population accueillie par les établissements sanitaires ou médico-sociaux requiert des textures adaptées à leur capacité d'alimentation, il convient de lui proposer des repas en phase avec ses besoins sans oublier la notion de «plaisir».

Destiné aux cuisiniers des établissements, ce document présente 150 recettes de textures modifiées issues des professionnels. Il complète le guide de retours d'expériences disponible sur le site Internet de l'ANAP.















