

LE FICHIER DE PRESTATIONS CLASSIFIÉES SELON LES APPORTS

À partir du plan alimentaire réalisé, pour construire les menus, il suffit d'utiliser un fichier de prestations (et pas forcément des fiches techniques) pour décliner les aliments en plat. Pour cela, il est nécessaire de classifier selon les apports du plan alimentaire toutes les recettes que l'unité sait faire et qui sont appréciées des consommateurs. Il convient alors de rechercher dans le listing, le plat qui a été proposé depuis le temps le plus éloigné (au regard de la dernière date de proposition).

Ce fichier est une base de travail qui doit être complété selon les goûts des consommateurs de votre entreprise de restauration collective, ainsi qu'à partir des savoir-faire de l'équipe de professionnels de cuisine.
Avec un fichier tel que présenté ci-après (près de 700 plats proposés dans toutes les gammes du plan alimentaire), les consommateurs peuvent prendre des repas différents durant 4 mois (à l'exception, bien entendu, des constantes, tels que le steak haché, la purée, etc).

*FICHIER DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES CLASSIFIÉES PAR APPORTS NUTRITIONNELS GÉNÉRIQUES
(Document à compléter par l'équipe de production)*

1	52 POTAGES					
Potages passés base féculents ou légumes						
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Potage Parmentier paysanne	Poireaux + pommes de terre + lardons + croûtons					
Potage Saint-Germain aux croûtons	Pois cassés + parmesan					
Potage Ésaü à l'ancienne	Lentilles + croûtons					
Potage Crécy primeurs	Carottes + brunoise					
Potage à l'andalouse	Tomates + poivrons + brunoise					
Potage légumes d'hiver aux croûtons	Légumes de saison + croûtons + gruyère râpé					
Potage printanier	Légumes de saison + fines herbes hachées					
Potage Freneuse rustique	Navets + céleri					
Potage portugais	Tomates + oignons + poivrons					
À compléter...						
Potages taillés						
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Potage cultivateur	Mélange légumes taillés					
Potage taillé printanier	Mélange de légumes d'hiver taillés					
Potage taillé d'hiver	Mélange de légumes de printemps taillés					
Potage parisien	Poireaux + pommes de terre taillés					
Potage julienne Darblay	Poireaux + pommes de terre + julienne					
Pistou méditerranéen	Légumes de printemps liés pistou (basilic + ail) + croûtons					
À compléter...						

Nombre de plats pouvant être déclinés dans la composante (ici 52 potages sont dans la base de données). Si l'on sert du potage durant les 6 mois de l'automne-hiver, chaque potage n'apparaît que 3 fois dans l'année en dehors des standards (Parmentier, printanier...). Idem pour chaque composante. NB : certaines composantes peuvent disparaître du fichier/typologie clientèle. Par exemple : potage taillés à éviter pour les résidents à risque en EHPAD (fausse-route) ou cas des abats chez les enfants...

Dernière date de présentation du plat.

Soupes									
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Soupe de poissons, rouille et croûtons	Soupe de poissons (/1) ou (S), rouille et croûtons								
Soupe gratinée à l'oignon	Bouillon de bœuf + oignons sués + gratin								
Garbure paysanne à l'ancienne	Choux et légumes sués + lardons								
Soupe au chou fromagère	Bouillon de volaille + chou + fromage								
Tourin ardéchois	Ail + bouillon + liaison œufs + croûtons + râpé								
Tourin lotois	Oignons + tomates - Lier roux - mouiller fond de volaille								
Gaspacho andalou	Mixer tomates - concombres - poivrons + mie de pain, bouillon, herbes								
Bortsch	Chou rouge râpé sué, lard, mouillé consommé + betterave râpée								
À compléter...									
Crèmes ou veloutés									
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Velouté Dubarry	Choux-fleurs + velouté léger + sommités								
Velouté aux asperges Argenteuil	Déshydraté + ciboulette								
Velouté aux champignons	Champignons + velouté léger + hachis champignons								
Velouté au cresson	Déshydraté + chiffonnade								
Velouté flamande	Oignons + velouté léger + oignons déshydratés								
Velouté de tomates	Tomates + velouté léger + brunoise								
Velouté de céleri parmesan	Céleri + velouté léger + parmesan + croûtons								
Velouté aux courgettes provençale	Courgettes + velouté léger + brunoise tomates								
Velouté grand-mère	Fanes de radis + velouté léger + rondelles radis vapeur								
Crème de... (légumes)	Idem que ci-dessus mais + crème								
Crème de potiron	Potiron + fond blanc et crème								
Crème Choisy du Loiret	Laitue + velouté + chiffonnade								
Crème d'oseille chiffonnade	Oseille + velouté léger + chiffonnade								
Crème Doria aux concombres	Concombres + velouté + crème + brunoise								
Potage soissonnais	Purée de haricots + haricots								
Bisque de homard ou crabe	Concentré + crème								
Potages clairs									
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Consommé volaille alphabet	Déshydraté + pâtes fines								
Bouillon volaille aux perles du Japon	Déshydraté + tapioca								
Bouillon bœuf vermicelles	Déshydraté + vermicelles								
Consommé madrilène	Déshydraté + concentré de tomates								
Consommé de bœuf Béatrice	Déshydraté + semoule fine + brunoise de tomates								
Consommé fermière	Déshydraté + brunoise d'haricots verts, julienne de chou								
Consommé Germiny	Déshydraté + liaison jaune d'œuf								
Consommé brunoise	Déshydraté + brunoise de légumes								
Consommé de Royan	Consommé + ravioles								

À chaque apparition sur le plan alimentaire de la gamme des « potages taillés », on proposera le premier potage du fichier, puis le second,... ou on pourra tenir compte d'un indice de popularité selon les goûts des consommateurs. Idem pour chaque composante !

Le gestionnaire a tout intérêt de compléter le fichier avec les principaux grammages nécessaires (en tenant compte des grammages conseillés par le GEMRCN en fonction de la typologie de ses consommateurs), surtout si l'effectif est globalement stable. Cela lui facilitera grandement les commandes !

Consommé chancelière	Déshydraté + julienne de volaille
Consommé Cyrano	Déshydraté + brunoise de magret
Consommé germinal	Déshydraté + infusion estragon + brunoise d'haricots verts - petits pois
Consommé colombine	Déshydraté + œufs de caille pochés

Conseils génériques de mise en œuvre des assaisonnements de crudités afin de valoriser le goût des prestations et varier les plaisirs organoleptiques.

2 170 HORS-D'ŒUVRE

37 Crudités

L'important pour les crudités est de varier les assaisonnements pour davantage de plaisirs organoleptiques.
 (Idem pour les cuitités). Servir si possible sauce à part et au moins 3 variétés : **base vinaigrette** nature - vinaigrette huile olive - vinaigrette jus de citron - vinaigrette jus d'orange - vinaigrette aux herbes fraîches - vinaigrette aux échalotes - vinaigrette moutardée - vinaigrette tartare - sauce au bleu - sauce au fromage blanc - sauce cocktail - sauce coulis de tomates - sauce aux herbes - sauce chili relevé - sauce allégée - sauce curry - sauce paprika - sauce au fromage blanc... **base mayonnaise** mayonnaise allégée - mayonnaise mousseline - mayonnaise à l'orange - mayonnaise tartare - mayonnaise andalouse - mayonnaise aux herbes - mayonnaise anchois...
Dresser sur fond de feuilles de salade, de cresson - Mélanger les catégories de salades - Rechercher un maximum de couleurs.

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Carottes râpées citron	Assaisonnement citron						
Carottes râpées corinthiennes	+ raisins secs						
Carottes râpées oraniennes	+ ail haché + cumin + câpres fines + coriandre et persil						
Céleri-rave frais rémoulade	Mayonnaise moutardée						
Céleri-rave frais vinaigrette	Vinaigrette moutardée						
Céleri-rave frais des mariniers	+ thon, cornichons hachés, mayonnaise détendue jus citron						
Céleri-rave frais tartare	+ vinaigrette + œufs durs cornichons câpres hachés						
Céleri-rave frais rémoulade	Mayonnaise moutardée						
Choux rouges échalotes	Vinaigrette échalotes						
Choux rouges normande	Choux râpés + julienne de pommes fruits + vinaigrette moutardée						
Concombres ciboulette	Vinaigrette + ciboulette						
Concombres à la crème	Crème, jus de citron, fines herbes						
Concombres au curry	Mayonnaise légère curry						
Pamplemousse frais cassonade	½ pamplemousse						
Pamplemousse grillé	½ pamplemousse cassonade + griller						
Tomates en salade	Vinaigrette + oignons ciselés						
Tomates au pistou	Quartiers liés au pistou (basilic + anchois + ail monté huile olive)						
Tomates provençales	Quartiers liés à la tapenade (olives noires + anchois + ail monté huile olive)						
Tomates mimosa	Tomates tranches + blanc + jaunes d'œufs concassés + vinaigrette + oignons ciselés, persil						
Tomates mozzarella	Tomates tranches + tranches mozzarella + vinaigrette + basilic, persil						
Tomates de Collioure	Vinaigrette + purée d'anchois + décor anchois à l'huile, olives noires						
Tomates fermière	Fond de salade + tomates quartiers + maïs + vinaigrette + oignons ciselés						
Émincé de tomates et œufs	Tomates ½ émincées + rondelles œufs intercalées						
Tomates farcies carottes ou maïs	Tomates évidées + carottes râpées ou maïs + citron + persil						
Endives en salade	Endives émincées + olives noires + persil						
Endives grenobloise	+ cerneaux noix						
Endives normande	+ dés de pommes fruits + persil						

Plus de 170 hors-d'œuvre dans le fichier soit une présentation théorique de seulement 2 fois dans l'année de chaque plat (si le hors-d'œuvre (HO) est servi uniquement le midi).

Composition succincte du plat. Le responsable de production peut ajouter les quantités nécessaires à sa production pour son service lorsque les effectifs sont constants.

Melon en quartiers ou cocktail	En quartiers, en billes, en cubes						
Melon espagnol en quartiers	En quartiers, en billes, en cubes						
Radis au beurre	Radis 4° gamme + beurre						
½ Avocats vinaigrette	½ avocat + vinaigrette huile olive						
½ Avocats aux 3 juliennes	½ avocat + carottes, céleri, concombres + vinaigrette huile olive						
Coleslaw	Choux blancs et carottes râpées + vinaigrette citron + persil						
Germes de soja frais	Germes soja + carotte râpée + oignons ciselés + herbes + vinaigrette au soja						
Pastèque frappée	En coupe - dés marinés avec jus d'orange						
Melon au porto, muscat, liqueur...	½ melon + vin cuit						
Melon à l'italienne	2 tranches de melon + émincés de jambon de montagne						

20 Cuidités

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Céleri-rave rémoulade	Mayonnaise moutardée						
Céleri-rave des mariniers	+ thon, cornichons hachés, mayonnaise détendue jus citron						
Betteraves en salade	Dés de betterave + échalotes + vinaigrette						
Julienne de betterave	Julienne + persil + vinaigrette à l'orange fraîche						
Betterave à la crème	Betterave + oignons ciselés + moutarde + crème						
Salade de betterave au yogourt	Betteraves râpées (5/1) + pommes râpées + oignons ciselés + vinaigrette au yogourt						
Céleri-rave à la grecque	Taille bâtonnets + cuisson grecque (coriandre, vin blanc, huile olive + curry + raisins Corinthe)						
Champignons à la grecque	5/1 grecque ou grecque tomatée						
Fenouil à la grecque	Taille bâtonnets + cuisson grecque (+ Spigol)						
Choux-fleurs en salade	Cuits + vinaigrette + hachis de blancs et de jaunes d'œufs + persil						
Salade aux 2 choux-fleurs	choux-fleurs et brocolis vinaigrette + œufs mimosa + hachis d'olives noires						
Haricots verts en salade	H. verts + vinaigrette aillée						
Macédoine mayonnaise	5/1 + mayonnaise détendue						
Tomates farcies fleuriste	Tomates évidées + macédoine mayonnaise						
Poireaux en salade	Poireaux tronçons surgelés + vinaigrette aux herbes ou + hachis œufs durs						
Salade de fonds d'artichauts	Fonds artichauts en quartiers, vinaigrette herbes et échalotes						
Fonds d'artichauts farcis	Farcis macédoine mayonnaise légère						
Salade de cœurs de palmier	Salade variée en chiffonnade + émincé de cœur de palmier + ciboulette & estragon						
Salade de pousses de soja	Germes soja (5/1) + carotte râpée + oignons ciselés + herbes + vinaigrette au soja						
Salade de courgettes safranées	Courgettes émincées (S) + cuisson à la grecque						

12 Salades composées végétales

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Salade de saison + assaisonnement	Salades variées + vinaigrettes diverses						
Salade d'haricots verts	Haricots verts + vinaigrette aillée + quartiers d'œufs durs et tomates en quartiers + olives noires						
Salade niçoise	Pommes de terre émincées, haricots verts, tomates, anchois, œufs						
Salade de cœurs de palmier	Salade variée en chiffonnade + émincé de cœur de palmier + ciboulette et estragon						
Salade des îles	Fond salade + carottes et céleri râpés + soja + ananas + maïs + cornichons + persil						

Salade d'avocats	Salade variée + avocats émincés, dés de tomates + amandes concassées grillées ou pignons							
Salade lilloise	Endives émincées, champignons et concombres émincés = amandes concassées grillées							
Salade jamaïcaine	Salade variée + suprêmes mandarine (5/1) ou orange et pamplemousse + ananas (5/1)							
Salade gênoise	Salade variée + pommes terre émincées + tomates + poivrons en lanières (5/1)							
Salade 3 pyramides	Salade verte variée + céleri-rave râpé + betterave râpée + carottes râpées (les salades sont non mélangées)							
Salade frisée aux croûtons aillés	Frisée + croûtons aillés							
Salade du chef	Utilisation de la desserte							

27 Salades composées protéiques

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Salade aux foies de volaille	Salades vertes variées + foies de volaille sautés + croûtons + aïelles						
Salade de gésiers confits	Salades vertes variées + gésiers confits émincés + vinaigrette au vinaigre de framboises						
Salade aux lardons	Salades vertes variées + lardons fumés sautés						
Salade aux lardons et œufs pochés	Salades vertes variées + lardons fumés sautés + œufs pochés (5°gamme)						
Salade aux œufs mollets	Salades variées, tomates, concombre en dés + œufs mollets (5°gamme)						
Salade charcutière	Salades variées + dés de bœuf bouilli + vinaigrette avec cornichons câpres et oignons hachés						
Tomates farcie monégasque	Tomate évidée + macédoine + crevettes + mayonnaise + Ketchup + persil						
Tomate antiboise	Tomate évidée + macédoine + thon + mayonnaise légère + persil						
Avocats farcis à...	Idem recettes tomates farcies						
Avocats farcis océane	Farcis crevettes, parures saumon ou thon, décor saumon fumé						
Salade d'Armor	Salade variée + moules décortiquées (surgelées) + sauce chili						
Salade de thon au citron	Salade variée + thon émietté + vinaigrette au citron						
Salade parisienne	Salade variée + blanc volaille en cubes + gruyère + ciboulette						
Salade aveyronnaise	Salade variée + dés de roquefort + noix + croûtons						
Salade du berger	Salade variée + 3 fromages en dés + croûtons						
Salade au chèvre chaud	Salade variée + croûtons chèvre chaud (bûche ou cabécou) - lardons						
Salade de fruits de mer	Salade variée + surimi émincé + moules décortiquées (S) + dés de poivrons et tomates						
Salade anglaise au jambon	Salade variée + poires (fraîches ou 5/1) émincées + dés de jambon						
Salade comtoise	Salade variée + comté en cubes + croûtons + jaunes d'œufs durs tamisés						
Salade toulonnaise	Salade variée + anchois huile + herbes + décor œufs croûtons						
Salade fécampoise	Salade variée + hareng huile + olives + herbes + croûtons						
Salade du pêcheur	Salade variée + émincé de filet de colin ou hoki + vinaigrette à la persillade + croûtons						
Salade paysanne	Salade variée + émincé de jambon cru + croûtons						
Cornet de jambon à la russe	Fond salade + ½ tranche jambon farci macédoine mayonnaise						
Salade templaise	Frisée + croûtons de rillettes + pruneaux au lard - croûtons, pignons, gésiers émincés, tomates						
Salade royale	Fonds salade, cœurs palmiers, asperges fines, tomates, œufs durs, saumon fumé						
Salade du chef	Utilisation de la desserte						

23 Salades de féculents

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Pommes de terre aux lardons	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + lardons sautés, persil, quartiers de tomate						

Salade de pommes de terre	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + œufs durs émiettés, persil et céleri haché							
Salade de pommes de terre cervelas	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + cervelas émincé, persil et céleri haché							
Salade de pommes de terre italienne	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + anchois huile, basilic, oignons, olives, œufs							
Salade de pommes de terre Francillon	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + moules (S) + mayonnaise au jus de moule							
Salade harengs pommes à l'huile	Émincées à chaud, arrosées vinaigrette vin blanc + harengs taillés, persil et oignons							
Salade de pois chiches échalotes	Vinaigrette huile olive, citron + échalotes							
Houmous	Pois chiches en conserve mixés, montés huile olive, citron, curry + crème d'anchois							
Taboulé crétois	Semoule + concombres, tomates, poivrons, menthe, persil, ciboulette, citron, huile olive							
Taboulé aux raisins de Corinthe	Taboulé + raisins de Corinthe							
Taboulé fruits de mer	Taboulé + fruits mer (mélange en seau)							
Taboulé aux crevettes, au surimi	Taboulé + crevettes décortiquées ou surimi émincé							
Salade de riz	Riz cuit + champignons + tomates concassées + poivrons rouges en dés + oignon haché, estragon							
Salade apple rice	Riz cuit + dés de pommes fruits + jambon blanc + amandes concassées, oignon haché, persil							
Salade cantonnaise	Riz cuit + blanc de dinde émincé + pousses de soja, oignon haché, persil, vinaigrette soja							
Salade andalouse	Riz cuit + dés de tomates et poivrons + quartier d'œufs durs							
Salade sombrero	Mais + brunoise de légumes (surgelé ou 5/1)							
Salade de pâtes à l'orange	Macaronis + mayonnaise au jus d'orange frais + cornichons, câpres hachés + suprêmes d'orange							
Salade de macaronis des îles	Macaronis + crème au jus d'ananas + dés d'ananas, de tomates + hachis d'olives noires et vertes							
Salade aux 3 haricots	Salade de pois chiches - haricots rouges et fèves ou flageolets - Oignons ciselés - herbes							
Salade Angèle	Pommes terre + pommes fruits et céleri branche en dés + œufs durs							
Salade à l'Ebly	Même recette qu'avec le riz							
Salade de lentilles	Cuisson au bouillon + oignons ciselés + hachis cuit de carottes + herbes + brunoise de tomates							

8 Œufs

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Œufs farcis mimosa	Farcis jaunes œufs tamisés + mayonnaise + persil						
Œufs farcis tapenade	Farcis jaunes œufs tamisés + tapenade (purée olives noires et anchois) + mayonnaise + persil						
Œufs farcis Chimay	Farcis jaunes œufs tamisés + duxelles champignons (D) + mayonnaise + persil						
Œufs farcis Parisienne	Farcis jaunes œufs tamisés + hachis jambon blanc ou blanc de dinde + tartare + persil						
Œufs farcis à l'houmous	Farcis jaunes œufs tamisés + houmous (purée pois chiches) + mayonnaise + persil						
Œufs farcis des pêcheurs	Farcis jaunes œufs tamisés + maquereaux mixés + mayonnaise + persil						
Œufs marseillais	Farcis jaunes œufs tamisés + sardines à l'huile + purée tomates + mayonnaise + persil						
Salade œufs durs aux anchois	Fond salade, quartiers d'œufs, anchois huile, olives, câpres, dés de fenouil + vinaigrette aux herbes						

12 Charcuteries

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Pâté de campagne	+ cornichons, oignons vinaigre + quartier de tomates						
Terrine de...	+ cornichons, oignons vinaigre + quartiers de tomates						
Assortiment de charcuteries	En fonction des promotions						
Salami - rosette	+ Radis + beurre						
Mortadelle	+ Radis + beurre						

Boudin Galabar	+ Radis + beurre + tomates en quartiers							
Jambonneau en gelée	Émincés + vinaigrette tartare							
Saucisson	+ Radis + beurre + olives							
Salade de museau de bœuf	Sur fond de salade + vinaigrette tartare							
Pâté de tête	+ Radis + beurre							
Roulade aux olives	+ Radis + beurre							
Rillettes de porc	+ ½ tranches de baguette rôties							
7 Bases poissons								
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Sardines à l'huile mimosa	Décor blancs et jaunes œufs durs hachés							
Maquereaux sauce moutarde	Sauce vinaigrette + crème + moutarde + rondelles fines cornichons							
Salade de fruits de mer	(Semi-élaborée)							
Salade de surimi au paprika	Sauce citron + paprika + concombres en dés							
Rillettes de thon	+ ½ tranches de baguette rôties							
Aspic de poisson tartare/fines herbes	Morceaux de poisson (promotion) nappés de sauce tartare ou fines herbes, détendue à la gelée							
Saumon Bellevue	Filet de saumon nappé mayonnaise herbes, détendue fumet + collée gélatine/salade							
37 Bases pâtes								
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Friands au fromage, à la viande, au ris de veau, aux fruits de mer, au bleu, au poisson...	(S)							
Bouchées à la reine	Garnies quenelles volaille émincées, dés jambon et blanc de dinde, champignons, olives, velouté							
Bouchée des mareyeurs	Garnies quenelles brochet, chair de poisson émietée, moules, crevettes - velouté Nantua (D)							
Bouchée provençale	Garnies quenelles veau, jambon en dés, olives noires, poivrons rouges (5/1) - sauce tomate (D)							
Flamiche aux poireaux	Poireaux émincés (S) sués + velouté + liaison œufs							
Tarte à l'oignon	Oignons émincés (S) sués + velouté + liaison œufs							
Tarte aux courgettes	Courgettes émincées (S) suées + velouté + liaison œufs							
Tarte aux endives	Endives émincées (S) suées + velouté + liaison œufs							
Tarte aux blettes	Blancs de blettes émincés vapeur, vert en chiffonnade sués beurre (S) + velouté + liaison œufs							
Tarte aux champignons	Poireaux émincés (S) sués + velouté + liaison œufs							
Tarte tomates et chèvre	Sauce tomate + tomates tranches + tranches de bûche de chèvre + thym							
Tarte brocolis	Brocolis vapeur + velouté + liaison œufs							
Pizza tomates anchois	Appareil pizza + tranches de tomates + croisillons anchois + olives							
Pizza jambon	Appareil pizza + tranches de tomates + jambon en dés + olives							
Pizza chorizo	Appareil pizza + tranches de tomates + tranches de chorizo + olives							
Pizza fruits de mer	Appareil pizza + tranches de tomates + fruits de mer (S) + olives							
Pissaladière	Comme pizza mais non tomatée : oignons sués + anchois + olives							
Gratin de poissons	Blanc de poisson (promotion) + velouté serré							

Crêpe au fromage, au jambon, aux champignons,...	(S) Nappées velouté léger et gratinées						
Croisillons au fromage	(S)						
Croissants au jambon	Croissants + jambon + béchamel						
Croque-monsieur	Pain de mie + jambon + béchamel + gruyère						
Croque-madame	Pain de mie + jambon + béchamel + gruyère + œuf						
Quiche lorraine	Lardons + appareil crème prise						
Quiche provençale	Oignons sués + tomates tranchées + thym + fromage en lamelles + appareil crème prise						
Quiche de poisson	Dés de poisson (promotion) + moules (S) + appareil crème prise tomate + persillade						
Quiche au saumon et poireaux	Poireaux étuvés + dés de saumon (S) + appareil crème prise						
Roulé au fromage	Croissants + jambon + béchamel						
Coque au fromage	(S)						
Feuilleté ris de veau	(S)						
Tourte au poisson	Bande de feuilletage (S) garnie mousseline de poisson						
Tourte aux épinards et moules	Plaque feuilletage (S) garnie épinards + béchamel épaisse liée jaunes œufs + moules (S)						
Tartelette Chimay	Fond tartelette + œufs mollets + Duxelles + velouté						
Tartelette jurassienne	Fond tartelette + blanc de volaille en dés + Mornay - Gratiner.						
Talmouse aux fromages	Triangle de feuilletage + Mornay						
Gougère au fromage	Choux garnis Mornay + fromage sur choux et gratinés						
Feuilleté aux ris d'agneau	Bouchée garnie ris d'agneau paré cuits fond blanc - velouté + quenelles coupées + jambon en dés						

8

PLATS BASE ŒUFS**25 Œufs**

Afin d'éviter la salmonellose, utiliser des œufs pochés, mollets en saumure, des œufs brouillés PAE

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Omelette fromage	Gruyère ou roquefort						
Omelette fines herbes	Mélange d'herbes (S)						
Omelette forestière	Oignons + champignons sautés						
Omelette Clamart	Oignons + lardons + petits pois						
Omelette paysanne	Pommes de terre rissolées avec oignons, lardons, persil						
Omelette lardons	Lardons fumés, persil						
Omelette basquaise	Garnie avec basquaise ou ratatouille						
Omelette aux foies de volaille	Foies de volaille sautés						
Omelette à...	Utilisation de la desserte						
Œufs mollets florentine	Œufs mollets + épinards sautés + velouté léger						
Œufs à la lyonnaise	Pommes de terre émincées vapeur + rondelles œufs durs + velouté aux champignons						
Œufs à la bretonne	Velouté + oignons et poireaux étuvés + champignons. Couvrir demi-œufs durs - Gratiner						
Œufs sauce Aurore	Lit de riz pilaf + œufs mollets + velouté tomate + gratiner parmesan						
Œufs en meurette	Lit de riz ou d'épinards + Œufs pochés + sauce bourguignonne, lardons						
Œufs forestière	Tranches de pommes de terre rissolées avec champignons + œufs pochés + sauce mère						
Œufs suprême	Lit de riz + œufs pochés + sauce suprême						

Œufs à la basquaise	Basquaise + œuf poché						
Piperade basque	Piperade + œuf poché + émincé de jambon sec						
Œufs brouillés, en croûte	Œufs brouillés dans bouchée feuilletée						
Œufs brouillés gasconne	Œufs brouillés + gésiers confits émincés, dans bouchée feuilletée						
Œufs brouillés forestière	Œufs brouillés + champignons, dans bouchée feuilletée						
Œufs brouillés Magda	Œufs brouillés moutardés + fines herbes, dans bouchée feuilletée						
Œufs brouillés à...	Utilisation de la desserte - parmesan, ciboulette, tomates, dés de viande, dés de poisson...						
Œufs Georgette	Pomme cuite au four en papillote, évidées avec œuf et gruyère						
Œufs provençale	Fonds d'artichauts garnis œufs pochés + sauce tomate + gratiner parmesan						

Indications de cuisson
(mode opératoire à privilégier).

3 90 VIANDES

Toutes les viandes sautées, sautées - déglacées ou rôties sont préparées de préférence au four - vaporiser matière grasse (Fluidinor ou phase) - Assaisonner - Cuisson mixte (excepté les viandes rouges) - T° = 190 °C - sur grille - Procédure de cuisson à la sonde - Respecter le barème des cuissons à cœur - Garniture aromatique en bac GN en niveau inférieur - Déglaçage de la plaque avec le mouillement de base de la sauce.

Viandes rouges : bœuf (mouton) - canard - cuissons courtes : grillées, sautées simples, rôties (jus), sautées déglacées (sauces)...

NB : Self (plat réservé au self)

8 Viande rouge bœuf CC

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Steak, faux-filet, entrecôte (Self)	Sauter- Servir avec beurre en rouleau (maître d'hôtel, échalotes, anchois, herbes...), béarnaise						
Filet de bœuf/tournedos sauté (Self)	Sauter - Servir avec sauce bordelaise, bourguignonne, madère, béarnaise,...						
Steak haché	Sauter - Servir avec déglacis						
Hamburger (Self)	Steak haché + buns (S)						
Bavette échalotes (Self)	Sauter - Servir avec échalotes fondues au beurre + persil						
Brochette de bœuf	Sauter						
Onglet à l'échalote (Self)	Idem bavette						
Magret de canard rôti (Self)	Sauter - Émincer						

Dans ce fichier, plus de 230 composantes protidiques sont classifiées selon leur catégorie (œufs, poissons, viandes, volailles, plats composés, abats...). Soit pour une collectivité fermée (730 repas/année), une apparition de 3 fois/an de chaque plat, excepté les standards (steak haché, rôti...)

5 Viande rouge bœuf rôtie CC (Self)

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Rosbeef avec son jus	Cuisson 200 °C sur grille - Déglacer fond brun clair (D)						
Rôti de bœuf sauce madère, porto	Cuisson 200 °C sur grille - Déglacer madère ou porto + fond brun lié (D)						
Rôti de bœuf sauce au poivre	Cuisson 200 °C sur grille - Déglacer vin blanc + sauce poivre (D)						
Rôti de bœuf sauce champignons	Cuisson 200 °C sur grille - Suer champignons + déglacer vin blanc + fond brun lié						
Rôti de bœuf sauce marchand vin	Cuisson 200 °C sur grille - Déglacer vin rouge + sauce marchand vin (D)						

Les températures sont à adapter en fonction des fours. Respecter le type de cuisson (air chaud, mixte, vapeur...).

4 Viande rouge bœuf sautée déglacée CC

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Steak, faux-filet, entrecôte sauce... (Self)	Sauter - Servir avec sauce forestière, marchand de vin, poivre vert, chasseur, diable						
Steak haché Bercy	Sauter - Servir avec échalotes, ½ glace + persil						

Magret de canard au poivre noir/vert (Self ou direction)	Sauter - Émincer + sauce poivre noir (D) ou poivre vert (poivre vert + crème + fond brun lié)						
Magret de canard à l'orange (Self ou direction)	Sauter - Émincer + sauce orange (gastrique + fond brun lié) + suprêmes + julienne d'oranges						
Viandes rouges : bœuf (mouton) - Cuissons longues : braisées, ragoût en sauce, pochées...							
8 Bœuf sauce CL							
APPELLATION	BASE INGÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Bœuf aux carottes	Ragoût mouillé fond brun clair + jeunes carottes (S)						
Bœuf bourguignon	Ragoût + lardons + oignons + champignons. Mouillé fond brun clair						
Daube provençale	Daube + tomates + olives noires						
Daube bourguignonne	Daube + oignons grelots (S) + carottes émincées						
Carbonnade à la flamande	Ragoût mouillé à la bière + oignons émincés sués						
Goulasch à la hongroise	Bœuf sauté au paprika. Mouillé fond brun clair						
Sauté de bœuf Miron-ton	Émincé de bœuf sauté + oignons émincés sués - Mouiller vin blanc et bouillon bœuf (D)						
Civet de gibier à l'ancienne	(Sanglier - lièvre - chevreuil) + garniture lardons - oignons grelots - champignons forestiers						
Viandes blanches : veau, agneau - Cuissons courtes : grillées, sautées simples, rôties (jus), sautées déglacées (sauces)...							
3 Veau sauté simple CC							
APPELLATION	BASE INGÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Rissolette de veau	(S)						
Escalope de veau panée viennoise	(S) 190 °C sur grille air chaud - Fluidinor - Servir avec œufs hachés (jaunes/blancs) et persil						
Côte de veau sautée	(S) 190 °C sur grille mixte - Fluidinor						
7 Rôti de Veau CC							
APPELLATION	BASE INGÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Rôti de veau au jus	Rôtir - Fluidinor – 190 °C mixte						
Rôti de veau aux olives	Idem + déglacage fond de veau clair + olives blanchies + oignons grelots glacés à brun						
Rôti de veau forestière	Idem + déglacage fond de veau clair + olives blanchies + oignons grelots glacés à brun						
Rôti de veau aux oignons grelots	Idem + déglacage fond de veau clair + oignons grelots glacés à brun						
Poitrine de veau farcie	Idem + déglacage fond de veau clair + estragon						
Épaulé de veau charcutière	Idem + déglacage fond de veau clair à ajouter à une sauce tomate + cornichons émincés						
Épaulé de veau au paprika	Idem + déglacage fond de veau clair + crème + paprika						
6 Veau sauté déglacé CC							
APPELLATION	BASE INGÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Escalope de veau crème champignons	Cuisson mixte 190 °C sur grille - Fluidinor + sauce crème champignons						
Escalope sauce moutarde	Cuisson mixte 190 °C sur grille - Fluidinor + sauce crème moutarde (ancienne) + estragon						
Paupiette de veau chasseur	Cuisson mixte 190 °C sur grille - sauce chasseur						
Paupiette de veau sauce Robert	Cuisson mixte 190 °C sur grille - sauce Robert (fond + sauce tomate + câpres ou cornichons)						

Éventuellement, rajouter les points critiques concernant le mode opératoire (T° de cuisson, nombre par grille...) dans le mode opératoire à privilégier.

Viandes porc, charcuteries - Cuissons courtes : grillées, sautées simples, rôties (jus), sautées déglacées (sauces)...

18 Porc CC							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Jambon d'York	Servir avec cornichons, beurre						
Jambon de montagne	Servir avec cornichons, beurre						
Ham steak	Pavé de jambon sauté ou grillé						
Jambon à l'échalote	Tranches de jambon étuvées + sauce échalotes + tomate + crème						
Jambon au madère	Tranches de jambon étuvées + sauce madère + champignons						
Rôti de porc au jus	Cuisson 190 °C sur grille + déglacage						
Rôti de porc farci aux pruneaux	Farci aux pruneaux dénoyautés + déglacage jus de pruneaux et fond (+ pruneaux gonflés/vin)						
Rôti de porc froid	Servir avec mayonnaise, tartare, sauce curry et cornichons						
Filet de porc sauté madère	Filet de porc tranché façon tournedos - Sauter + sauce madère						
Filet de porc sauce moutarde	Paner filet à la moutarde à l'ancienne - Sauter - Déglacer fond brun lié - Liaison moutarde						
Saucisse de Toulouse grillée	Cuisson four 190 °C sur grille						
Chipolatas/merguez	Idem						
Côte de porc sauté au jus	Cuisson au four 190 °C sur grille - Fluidinor						
Côte de porc sauce moutarde	Idem + sauce moutarde Savora						
Assiette anglaise	Viandes diverses froides = rôti de porc, roulade de dinde, mortadelle, salami, saucisson...						
Boudin noir aux pommes	Piquer - Four mixte 190 °C sur grille - Servir avec quartiers de pomme sautées						
Boudin blanc aux châtaignes	Piquer - Four mixte 190 °C sur grille + châtaignes (5/1) ou (S) sautées + fond brun clair						
Andouillette vin blanc	Piquer - Cuire en Bac GN avec vin blanc - Four mixte 190 °C						

Viandes porc, charcuteries - Cuissons longues : braisées, ragoût en sauce, pochées...

5 Porc CL							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Sauté de porc au curry	Idem veau curry						
Saute de porc Marengo	Idem veau marengo						
Palette de porc à la diable	Palette rôtie (S) ou (PAE)						
Carbonnade de porc	Oignons & morceaux de Porc mouillés bière + oignons grelots glacés						
Sauté de porc au caramel	Saute de porc taillé en bâtonnets + gastrique (caramel + fonds brun lié)						

4 50 VOLAILLES

Volailles (+ lapin) - Cuissons courtes : grillées, sautées simples, rôties (jus), sautées déglacées (sauces)...

25 Volaille CC							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Rissolette de volaille	(S) - Four mixte 190 °C sur grille - Servir avec quartier citron						
Cordon bleu de volaille	(S) - Four mixte 190 °C sur grille - Servir avec quartier citron						
Escalope de volaille au jus	Four mixte 190 °C sur grille - Déglacage fond brun clair - persil + rondelles citron						

Escalope de dinde panée	Four mixte 220 °C sur grille - Servir avec quartier de citron et bouquet persil						
Escalope milanaise	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc, fond brun clair + sauce tomate légère						
Cuisse de poulet rôti	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille						
Poulet rôti aux herbes provençales	Herbes - Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + thym + fond de volaille						
Poulet au citron	Frotter sur bac au citron - Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc, Pulco - Fond blanc						
Rôti de lapin de la garrigue	Rôti (S) + marjolaine + sarriette - 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille						
Brochette de dinde sauce tomate	Saupoudrer herbes - Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc thym + fond de volaille						
Brochette de dinde au paprika	Idem + paprika + fond de volaille + crème						
Brochette de dinde provençale	Idem + herbes de Provence + persillade						
Caille rôtie	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + champignons + fond de volaille						
Caille rôtie aux petits pois	Idem + oignons grelots + petits pois + fond de volaille						
Caille rôtie aux raisins	Rôtir + raisins italiens étuvés + déglacer vin blanc et fond de volaille						
Rôti de dindonneau au jus	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille						
Rôti de dindonneau aux pruneaux	Farcir pruneaux - Macérer pruneaux (GA) + thé - Déglacer fond brun + vin et macération						
Cuisse de lapin rôtie au jus	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille - Parfumer marjolaine						
Cuisse de canard rôtie	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + champignons + fond de volaille						
Rôti de canard	Pièce (S) - Four mixte 190 °C sur grille						
Pintadeau rôti	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille						
Pintadeau rôti herbes de Provence	Saupoudrer herbes - Four mixte 190 °C - Déglçage vin blanc + thym + fond de volaille						
Coquelet rôti	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc + fond de volaille						
Coquelet rôti à la diable	Idem - En fin de cuisson, badigeonner moutarde 6 herbes + mie de pain - Four 5 min 220 °C						
Coquelet strasbourgeoise	Cuisson vapeur + fond de volaille lié à la mousse de foie						

Indications succinctes des T° de cuisson et composition des recettes.

Volailles (+ lapin) - Cuissons longues : braisées, ragoût, en sauce, pochées...

27 Volaille CL							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Poulet aux olives	Sauté de volaille + fond brun clair + olives noires et vertes blanchies						
Cuisse de poulet à l'estragon	Four mixte 190 °C sur grille - Déglçage vin blanc- Infuser estragon + crème ou fond brun lié						
Poulet à la provençale	Sauté de volaille + fond brun clair + sauce tomate + olives et thym						
Poule sauce suprême	Pocher au four en vapeur + sauce suprême (D) + champignons sautés						
Poulet chasseur	Sauté volaille aux champignons + estragon						
Poulet au cidre	Sauté mouillé au cidre + quartiers de pommes rôtis au four 5 min						
Poulet à la flamande	Sauté avec oignons émincés - mouillé à la bière + oignons grelots glacés						
Poulet basquaise	Mouiller sauce basquaise (tomates + poivrons)						
Pintadeau à l'agenaise	Pruneaux macérés au thé (pour GA) - Mouiller - Déglçage avec macération - Garnir pruneaux						
Pintadeau aux choux	Embeurrée de choux (blanchir + compoter au beurre) - Pintadeau rôti puis compoter + GA						
Blanquette de dinde	Idem blanquette de veau à l'ancienne						
Osso bucco de dinde	Idem blanquette mais utiliser osso-buco (S)						
Confit dinde (manchon, jambonneau)	(5/1)						
Confit de poule ou canard	Pilons ou manchons confits rôtis au four + persillade						
Pilon de dinde provençale	Pilon confit + sauce tomates provençale						

Manchon de canard bordelaise	Manchon confit + oignons sués + déglacer vin rouge + fond brun lié (D)+ champignons								
Canette aux olives	Sauté de cuisse de canard + fond brun clair + olives noires et vertes blanchies								
Cuisse de canard à l'orange	Gastrique + jus d'orange + fond brun lié - Cuisse rôtie puis compotée + suprême d'oranges								
Cuisse de canard aux pêches	Idem mais mouiller jus de pêche - Servir avec ½ pêches (5/1) rôties								
Cuisse de canard hawaïenne	Idem mais mouiller jus d'ananas - Servir avec ananas (5/1) rôti								
Cuisse de lapin en fricassée	Sauté de cuisse de lapin aux champignons + vin blanc et fond de volaille - Crémer + Ciboulette								
Lapin chasseur	Sauté de cuisse de lapin sauce chasseur (champignons + fond brun)								
Lapin aux pruneaux	Sauté mouillé infusion des pruneaux (thé) - Mouiller fond brun clair - Ajouter pruneaux								
Lapin rôti moutarde	Four mixte sur grille- Mi-cuisson badigeonner moutarde délayée vin blanc + herbes Provence								
Civet de lapin	Cuisse de lapin sauce civet (D)								
Gibelotte de lapin	Sauté de cuisse de lapin + champignons et lardons + vin blanc + fond de volaille + persil								
Quenelle de volaille sauce aurore	(5/1) + sauce velouté tomate - Gratiner avec fromage								

5 5 ABATS

Abats - Cuissons courtes : grillées, sautées simples, rôties (jus), sautées déglacées (sauces)...

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Cervelle d'agneau grenobloise	Cuisson vapeur + beurre fondu avec câpres + herbes fraîches + croûtons						
Foie de veau sauté aux oignons	Décongeler dans lait - sauter + oignons émincés sués						

Abats - Cuissons longues : braisées, ragoût en sauce, pochées...

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Langue de bœuf sauce Robert	Cuite (S) ou PAE + sauce Robert (Fond brun lié + tomates + cornichons + moutarde)						
Rognons de veau bordelaise	Sautés - mouiller vin rouge + fond brun lié + oignons grelots glacés + lardons						
Rognon au madère	Sautés + mouiller madère + fond brun lié + champignons						

6 27 PLATS COMPLETS

Plats complets protéiques

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Légumes farcis	Fonds d'artichauts, pommes de terre, tomates, courgettes, aubergines + farce grasse - servir sur semoule ou riz						
Choux farcis ou tomates farcies	(S) ou à faire : tomates évidées ou feuilles de chou blanchies + farce						
Spaghettis bolognaise	Chair bœuf (vermicelle S) = sauce tomate + fond lié + spaghetti + parmesan et gruyère						
Spaghetti carbonara	Oignons ciselés + lardons + liaison œufs (PAE) + crème + spaghettis + parmesan et gruyère						
Gratin de macaronis au jambon	Macaronis + julienne de jambon (York ou montagne) + velouté léger + gratin fromage						
Pot-au-feu	Rond de gîte - jarret bœuf + légumes divers en bouillon + sauce aux câpres à part						
Potée lentilles	Manchon de canard, saucisse de Toulouse, lard + lentilles cuisinés						
Petit salé au chou	Poitrine de porc braisée, tranchée + saucisse + embeurrée de chou + pommes de terre vapeur						
Hachis parmentier	Purée + vermicelles de bœuf (S) + oignons ciselés + fond lié tomate/couches - Gratiner						
Brandade de morue	Morue (cabillaud) vapeur effeuillée montée à l'huile d'olive et crémée + purée/couches - Gratiner						

Gratin de poisson	Velouté épais + chair poisson émietée (promotion) - Gratiner								
Paella de poisson	Paella (riz - Spigol - oignons - poivrons) + calamars, moules, crevettes, saumonette ou hoki								
Paella de volaille	Base paella + découpe de dinde/lapin ou poulet (promotion) + fonds d'artichauts, petits pois, citron								
Couscous	Semoule + raisins secs + découpe poulet + merguez + légumes à couscous (S) + pois chiches								
Moussaka	Courgettes ou aubergines + oignons vapeur et suées/couches velouté épais et sauce tomate								
Lasagnes	Pâte à lasagnes (PAE)/couches avec velouté épais et bolognaise - Gratiner								
Cannellonis	Pâtes à cannellonis (PAE) - farce chair à saucisses relevée - sauce tomate - Gratiner								
Raviolis	(5/1) - Gratiner								
Poule au pot	Poule farcie (ou cuisse vapeur + boulette de farce) + légumes cuits dans bouillon - sauce câpres								
Poule au riz	Idem mais liaison crème champignons de la sauce - riz créole dans bouillon								
Cassoulet	(5/1) - Ajouter saucisse de Toulouse ou manchon ou saucisson à cuire - Gratiner chapelure								
Choucroute	(PAE) + palette de porc + saucisse + poitrine porc + jambon d'York + pommes vapeur								
Potée auvergnate	Choux en quartier + saucisse à cuire, jambon, jambonneau ou jambonneau de dinde, pommes de terre								
Choucroute de poissons	(PAE) + saumonette, hoki ou colin en tronçons, cubes de poisson - Sauce tartare ou rouille								
Chili con carne	Base bolognaise + haricots rouges - servir sur lit de riz								
Endives au jambon	(S) ou endives vapeur enroulées dans tranche jambon - velouté léger - Gratiner								
Nems	(S)								

7

30 POISSONS

Les poissons frits sont cuits au four (excepté Suprême d'or) - air chaud - vaporiser Fluidinor sur plaque - poser poissons assaisonnés - vaporiser à nouveau de Fluidinor.

Les poissons en sauce seront cuits vapeur - sur bac GN avec garniture aromatique spécifique suivant sauce - utiliser les sauces déshydratées corsées avec la réduction de cuisson - ajouter garnitures dans la sauce - sauce servie à part ou napper suivant clientèle.

Toutes les préparations sont adaptables en fonction des poissons - tenir compte systématiquement des promotions (lieu, colin, cabillaud, saumonette, filets de soles tropicales, filets de dorade, filets de rascasse, filets de hoki, filets de grenadiers...

7 Poissons frits, rôtis au four

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Dos de saumon rôti	Dos de saumon (S) sur grille four mixte 190 °C - Fluidinor - Servir avec quartier de citron						
Truite aux amandes	Sur plaque four mixte 190 °C - Fluidinor - Beurre meunière + amandes + persil + jus de citron						
Truite meunière	Sur plaque four mixte 190 °C - Fluidinor - Beurre meunière + persil + jus de citron + citron						
Filet de... pané au citron	Sur plaque four mixte 190 °C - Fluidinor						
Filet de thon rôti	Sur grille four mixte 190 °C - Fluidinor - servir avec citron						
Filet Suprême d'or au citron	Friteuse + citron + persil bouquet						
Brochette de poisson au citron	Rôtir - beurre de citron à part						

Indications pour la cuisson des poissons afin de varier les saveurs et le type de produits utilisés.

25 Poissons vapeur + sauce

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Moules marinière	(S) Ajouter persillade à la sauce						
Moules poulette	(S) Crème + ail haché + persil						
Moules farcies	(S) Gratiner						
Pavé de colin au citron	Cuisson vapeur en bac GN + sauce à part ou napper - sauce vin blanc (D) citronnée + jaunes						
Escalope de lieu ou... pochée au citron	Idem - taille de poisson différente						
Filet de... sauce vin blanc et...	Napper sauce vin blanc + paprika ou curry ou gingembre ou basilic ou menthe ou épinards...						

Pavé de saumon hollandaise	Cuisson vapeur en bac GN + sauce à part ou napper - sauce hollandaise (D)								
Pavé de saumon primeurs	Cuisson vapeur en bac GN + sauce à part ou napper - sauce vin blanc + bouquetière légumes								
Dos de saumon oseille	Rôtir + sauce à part : fondue oseille (PAE) + sauce vin blanc								
Cabillaud/colin ... Dugléré	Cuisson vapeur en bac GN + sauce à part ou napper - échalotes - tomate + sauce vin blanc								
Cabillaud/colin... Bonne femme	Cuisson vapeur + sauce à part ou napper - échalotes - champignons + sauce vin blanc + crème								
Filet de hoki ou... sauce safranée	Cuisson vapeur en bac GN + échalotes + sauce vin blanc + Spigol + julienne de légumes								
Filet de julienne ou... sauce crevette	Cuisson vapeur en bac GN + sauce à part ou napper - sauce crevettes crémée (D) + crevettes								
Filet de... papillote au buzet	Papillote + julienne de légumes étuvée + vin blanc + jus de citron + herbes - cuisson four								
Saumonette grenobloise	Vapeur au four + beurre fondu avec câpres et croûtons + persil haché								
Aile de raie aux câpres	Pocher vapeur four + beurre de câpres								
Filet de... tartare	Napper d'une sauce tartare détendue fumet de poisson (D)								
Bourride de... sétoise	Napper d'une sauce aïoli détendue fumet de poisson (D)								
Calamars à l'américaine	Sauteuse - Anneaux de calamars (S) - sauce américaine (D)								
Matelote de saumonettes	Vapeur + sauce bordelaise (D) vin rouge – garniture champignons lardons persil croûtons								
Lotte américaine	Lotte (S) sauce américaine (5/1) ou (D)								
Filet de... sauce...	Toute variation est possible sur une bonne sauce vin blanc crémée.								
Gratin des mareyeurs	Dès de poissons sautés + moules & crevettes (S) + velouté léger - Gratiner								

9 **185 GARNITURES**

Légumes verts

Les légumes seront frais en pleine saison (coûts réduits) ou utilisés surgelés. À défaut, utiliser des 5/1. Préférer la cuisson vapeur + sauce ou assaisonnement. Servir suivant demande sauce à part.

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Artichauts							
Sautés barigoule	Fond (S) + oignons sautés + vin blanc + coriandre + champignons						
Gratin de fonds d'artichauts	+ velouté léger - Gratiner						
Fonds d'artichauts sautés persillade	Sauter + persillade						
Fonds d'artichauts farcis	Farcis Duxelles + napper velouté léger + gratiner						
Fonds d'artichauts sauce tomate	Sauter + sauce tomate						
Florentine	Vapeur + farcis épinards - Gratiner						
Clamart	Vapeur + étuvés avec petits pois						
Maraîchère	Quartiers de pommes de terre sautées + fonds d'artichauts + champignons + oignons						
Aubergines							
Sauté d'aubergines andalouse	Sauter aubergines en dés (S) + poivrons en dés (5/1) + sauce tomate						
Sauté d'aubergines persillade	Sauter = persillade						
Tronçons d'aubergines farcis							
Orientales	En tranches - sautées + cumin						
Provençales	Sautées + sauce tomate + persillade						
Brocolis							
Brocolis vapeur au beurre citronné	Cuisson vapeur + beurre = jus de citron						
Brocolis au jus	Vapeur + liaison jus de rôti						

185 Garnitures : soit 3 à 4 apparitions/an de chaque plat pour une collectivité fermée, au-delà des standards qui seront davantage proposés (purée de pommes de terre, pâtes, riz...).

Gratin de brocolis	+ velouté léger + gratiner								
Purée de brocolis	Galets (S) ou vapeur mixés + pulpe de pomme de terre								
Flan de brocolis	Purée liée 6 œufs +1 dl crème/kg								
Blettes									
Blettes au jus	Vapeur + jus de rôti								
Blettes sautées aux fines herbes	Sauter + fines herbes fraîches								
Gratin de blettes	+ velouté léger + gratiner								
Tourte au blettes	Pâte feuilletée : 1 couche de vert + velouté épais / 1 couche blanc velouté épais - 2° abaisse								
Sautés à la crème	Sauter puis crémier								
Milanaise	Sautées puis gratinées au parmesan								
Carottes									
Carottes vapeur	Vapeur + beurre + persil								
Carottes au jus	+ jus de rôti								
Carotte Mornay	+ Sauce Mornay + gratiner								
Purée Crécy	Galets ou purée + pulpe de pomme de terre								
Jeunes carottes braisées	Jeunes carottes (S) braisées au jus de veau lié + champignons								
Carottes sautées persillade	Rondelles (S)- sauter + persillade								
Garniture bourgeoise	Sauter + oignons et champignons sautés + jus de rôti								
Flan de carottes	Purée liée 6 œufs + 1dl crème/kg								
Céleri									
Garniture de céleri vapeur	Vapeur + beurre + persil								
Céleri sauté au jus	Sauter + jus de rôti								
Céleri persillade	Sauter + persillade								
Céleri sauté sauce tomate	Sauter + sauce tomate								
Cœurs de céleri braisés gratinés	Cœurs (5/1) + fonds brun lié - Braiser + gratiner								
Purée de céleri	Purée ou galets (S) + pulpe de pomme de terre								
Purée de céleri- rave	Purée ou galets (S) + pulpe de pomme de terre								
Gratin de céleri	Velouté + Duxelles (D) + gratiner								
Flan de céleri	Purée liée 6 œufs +1dl crème/kg								
Champignons									
Garniture forestière	Mélange de champignons sautés + lardons + persillade								
Champignons sautés	Champignons de Paris (S) sautés + persillade								
Champignons à la toulousaine	Sautés + oignons + ail, échalotes hachées + jambon en dés et tomates concassées								
Tartelette de champignons	Tartelettes (PAE) farcies Duxelles + gratiner au velouté								
Choux de Bruxelles									
Vapeur au beurre	Vapeur + beurre								

Sautés au beurre	Sauter avec lardons								
Garniture berrichonne	Oignons grelots, lardons, champignons + choux sautés								
Braisés au jus	Sauter + jus de rôti								
Flamande	Sautés + dés de pommes fruits								
Limousine	Sautés + marrons sautés								
Choux-fleurs									
Vapeur au beurre	Vapeur + beurre								
Sautés au beurre	Sauter avec lardons								
Garniture Dubarry	Vapeur + hollandaise + gratiner								
Gratin Dubarry	Sur fonds d'artichauts + gratiner au velouté + fromage								
Braisés au jus	Sauter + jus de rôti								
Gratin de choux-fleurs	Vapeur + velouté + gratiner								
Gratin aux 2 choux	Brocolis et choux-fleurs								
Choux-fleurs polonaise	Parsemer jaunes d'œufs durs et blancs hachés + persil - Napper beurre fondu								
Purée de choux-fleurs									
Choux verts									
Embeurrée de choux	Vapeur + confire au beurre								
Choucroute	PAE								
Sautés aux lardons	Sauter avec lardons								
Garniture paysanne	Pommes de terre rissolées + oignons + lardons + choux								
Braisée de choux	Chiffonnade - Blanchir + sauter - Mouiller fond brun lié - Compoter								
Courgettes									
Courgettes vapeur	Vapeur + beurre								
Purée de courgettes	Purée + pulpe pomme de terre								
Gratin de courgettes	Gratiner avec velouté léger								
Courgettes persillées sautées	Sauter + persillade								
Courgettes à l'oignon	Tombée d'oignons au curry + courgettes + mouillement court au vin blanc								
Courgettes à la crème	Vapeur + sauter + crème + estragon								
Endives									
Endives meunière	Vapeur + sauter meunière								
Vapeur au citron	Vapeur								
Gratin d'endives au jambon	Velouté léger + julienne de jambon de montagne ou d'York								
Ardennaise	Vapeur - Sauter + hachis de jambon + lardons + persil								
Épinards									
Épinards sautés	(S) Vapeur + sauter (ails)								
Épinards à la crème	Vapeur - Sauter - Napper velouté léger + crème								

Gratin d'épinards	Idem mais liaison jaunes d'œufs - Gratin parmesan								
Fenouil									
Cœurs de fenouil braisés au jus	(5/1) Braiser + jus de rôti								
Fenouil à la niçoise	Tailler en bâtonnets - Vapeur + liaison beurre + ciboulette + brunoise tomate								
Garniture de légumes									
Jardinière	(S)								
Bouquetière	(S)								
Cordiale	(S)								
Printanière de légumes	(S)								
Poêlée bretonne	(S)								
Poêlée paysanne	(S)								
Poêlée basquaise	(S)								
Poêlée...	(S)								
Haricots verts									
Persillés	Vapeur + persillade								
À la tomate	+ sauce tomate et oignons rissolés								
Sautés	Sautés au beurre + persillade								
Sauté de 2 haricots	Haricots verts et haricots beurre sautés								
Garniture maraîchère	Haricots verts + flageolets au jus de rôti								
Garniture clermontoise	Haricots verts + fèves au jus de rôti								
Tourangelle	Vapeur + lier velouté + persillade + quelques petits pois								
Laitues									
Braisées	(5/1) + braisées fond brun lié								
Navets									
Navets braisés au jus									
Petits Pois									
Petits pois au jus	Liés jus de rôti								
À la française	Suer oignons, laitues en chiffonnade + pincée de sucre + petits pois + oignons grelots								
Bonne femme	+ quartiers de pommes de terre + lardons								
Flamande	+ jeunes carottes + oignons grelots glacés à blancs								
À la menthe	Liaison beurre et menthe fraîche hachée								
Poireaux									
Gratin de poireaux	+ velouté léger et gratiner								
Effilochée de poireaux	Tailler en julienne - Étuver + Crème								

Salade verte									
Laitue pastorale	+ Herbes fraîches et sèches								
Frisée aux croûtons	Croûtons aillés								
Mesclun à l'huile d'olive	Mélange de salades vinaigrette huile d'olive								
Salsifis									
En beignets	(S)								
Sautés	Sauter + persillade								
Aux herbes	Vapeur + herbes fraîches								
En gratin	Velouté léger + gratiner								
Au jus	Vapeur + liés au jus de rôti								
À la crème									
Tomates									
Tomates provençale	½ tomate + persillade + chapelure								
Tomates farcies Duxelles	½ tomate - Duxelles de champignons + mie de pain + oignons + persillade								
Tomates farcies	½ tomate - Chair à saucisses								
Tomates italienne	½ tomate - Farcir risotto								
Féculents base pâtes									
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Tagliatelles - Spaghetti - Papillons - Tortellini - Macaroni - Nouilles - Coquillettes...									
Au jus									
Au fromage									
Au parmesan									
Aux herbes									
Aux fruits de mer	Mélange moules crevettes - Lier velouté								
Aux lardons									
À la tomate									
Aux légumes	Spaghetti ou brunoise de légumes								
Forestière	Champignons sautés								
Bolognaise									
Au pistou	Basilic + ail + anchois								
À l'anchois	Lier purée anchois + morceaux anchois								
En gratin	Mornay - Gratiner au gruyère ou parmesan								
Pâtes à la gênoise	En gratin + Duxelles dans velouté								
À la niçoise	Oignons sués + sauce tomates + olives concassées, ail								
À la sicilienne	Sauce tomate + morceaux de foies de volaille								
...									
Féculents base riz									

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Riz créole							
Riz pilaf							
Riz forestière	Champignons						
Riz au curry	Curry						
Riz à l'indienne	Curry + amandes effilées						
Riz à la Valencienne	Dès de poivrons + petits pois						
Riz à la grecque	Vermicelles de viandes + petits pois + dès de poivrons						
Riz printanier	Brunoise de légumes + petits pois						
Riz à l'égyptienne	Pilaf + Foies de volaille, jambon concassés & champignons émincés						
Rizotto	Lier parmesan et beurre						
Parisienne	Lier fromage + champignons + sauce tomate						
Féculets base semoule							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Semoule nature							
Semoule marocaine	Huile d'olive + raisins secs + cumin						
Semoule provençale	Semoule + brunoise courgettes et aubergines sautées						
Semoule safranée	Spigol ou riz d'or						
Semoule printanière	+ Brunoise de légumes (S) + petits pois						
Semoule aux champignons	+ champignons						
Polenta	Semoule liée jaunes d'œufs - Plaquer - Refroidir - Découper - Sauter						
Ebly nature							
Ebly au curry	Curry						
Ebly à l'espagnole	Dés de tomates + poivrons + petits pois						
Féculets & légumes secs							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Lentilles	Cuisinés avec lardons						
Flageolets	Vapeur + liaison beurre ou jus de rôti						
Haricots blancs	Garniture aromatique + bouillon volaille						
Purée de pois cassés St Germain	Pois cassés en purée + crème						
Haricots bretonne	Haricots blancs liés sauce tomate						
Marrons braisés au jus	Marrons (5/1) ou (S)						
Féculets base pommes de terre							
APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Vapeur	Entière						
Purée							
Purée périgourdine	+ Purée de marrons						
Rissolées cubes	(S)						

Crème de marrons chantilly	En coupe								
Salade de fruits cuits	Base cocktail ou macédoine de fruits								
Pomme Bonne femme	Au four + caramel (topping)								
Pomme amandine	Évidées - Au four - Garnir poche à douille crème amandes								
Pomme au fruits rouges	Idem mais fruits rouges au centre (S)								
Poires au vin	Pocher ½ poire au vin + thé + poivre								
Poires au chocolat	2 ½ poires nappées chocolat								
Flan d'abricot	Abricots dans plaque + appareil à clafoutis								
Clafoutis aux cerises	Idem								
Pêche Melba	Pêche sirop + gelée de groseille +/- chantilly								
Pruneaux au vin	Marinés au vin rouge								
Pruneaux au thé vert	Marinés au thé vert + poivre vert (peu)								
Fruits cuits en ramequins	Prunes, abricots, ananas... Décor - topping, chantilly, noix, amandes, vermicelles...								
Banane flambées	Rôties au four + flambage								
Ananas au kirsch	Macérer au kirsch + cerise confite								

12 | 35 PÂTISSERIES

Pâtisseries

APPELLATION	BASE INGRÉDIENTS	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
Savarin chantilly	(D)						
Savarin au fruits	(D) + cocktail de fruits ou salade de fruits frais						
Choux à la crème	Garnir parfum choix						
Éclairs café chocolat							
Religieuse café chocolat							
Tarte aux pommes							
Tarte Tatin							
Tarte aux fruits							
Tarte Bourdaloue	Poire + crème d'amandes						
Tarte citron	Crème pâtissière citron +/- meringue						
Jalousie aux pommes	Bande de feuilletage + pommes sautées cassonade						
Croustade aux pommes	Idem mais en plaque + armagnac						
Croustade aux poires	Idem aux poires + rhum						
Croustade agenaise	Idem mais pommes et pruneaux sautés armagnac						
Fouace crème anglaise							
Flan aux pommes	Pommes sautées + appareil à clafoutis + raisins secs						
Clafoutis aux fruits	Fruits suivant saison (S)						
Chaussons aux pommes/poires							
Roulé confiture							
Roulé à la crème							
Gâteau basque	(S)						

