



Pour la dernière recette que nous mettrons en...

publié le 28/06/2021

Pour la dernière recette que nous mettrons en ligne avant les vacances scolaires, nous allons vous proposer celle de la ratatouille MAISON que nous allons faire et servir le jeudi 1er juin dans notre service de restauration.

Bien entendu tout le monde ou quasi tout le monde à une recette de ratatouille mais l'idée et plutôt de vous informer des quantités que nous avons besoin ce qui peut paraître pour certains astronomiques !!!!

Donc pour pouvoir satisfaire tous nos convives nous avons besoin de :

- ▶ 5 kg d'oignons
- ▶ 3 kg de poivrons verts
- ▶ 3 kg de poivrons rouges
- ▶ 15 kg de courgettes
- ▶ 12 kg de tomates
- ▶ 0.500 kg d'ail
- ▶ 8 kg d'aubergines
- ▶ 1 litre d'huile d'olive
- ▶ 1 boîte 4/4 de concentré de tomate
- ▶ Thym et laurier
- ▶ 1 kg de sucre semoule

On tenait aussi à vous stipuler que nous élaborons notre ratatouille qu'avec des légumes FRAIS et si possible en BIO LOCAL

Bonne préparation et bonne dégustation.

Nous vous disons maintenant à la rentrée 2021/2022 pour d'autres recettes.

A très vite.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.