

Soupe-repas (crème)

50 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

150 ml

Rendement de la recette

7.5 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	258	Sodium (mg)	160
Protéines (g)	5.5	Lipides (g)	20.5
Glucides (g)	13.5	Gras saturés (g)	6.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1.5



Québec 



Soupe-repas (crème)

50 portions

Rendement de la recette

7.5 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5.80 L	Soupe-crème du jour	<ol style="list-style-type: none">1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur « Bear » jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.2. Passer au chinois.
1.15 L	Crème 35 %	
580 ml	Huile végétale	
480 g	Lait en poudre	
40 g	Pommes de terre (instant)	

