

# Cassoulet végétarien

160 portions

## Source de la recette

Hôpital Sainte-Anne

## Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service
220 g
Rendement de la recette
35.2 kg

Valeur nutritive par portion			
Calories	297	Sodium (mg)	585
Protéines (g)	15.5	Lipides (g)	7.55
Glucides (g)	44.24	Gras saturés (g)	3.38
Sucres (g)	3.65	Fibres (g)	9.3

Équipements de préparation	Marmite à vapeur
Récipients de cuisson	8 casseroles de 4 po. (½ x 8L)
Équipement de cuisson	Marmite à vapeur et Four combi
Équipements de service	Cuillère de service



Québec 



# Cassoulet végétarien

160 portions

## Rendement de la recette

35.2 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7.0 kg	Pommes de terre crues, pelées, tranchées	
1.2 kg	Carottes en cubes, congelées	
1.2 kg	Oignons en dés, congelés	
1.2 kg	Céleri en cubes, congelés	
7.0 kg	Courgettes congelées	
27 conserves de 540 ml	Haricots blancs en conserve, égouttés	
2.0 conserves de 2.84 L	Tomates en conserve broyées	
1.0 conserve de 2.84 L	Tomates en purée	
70 g	Sucre blanc cristallisé	
50 g	Sel de table	
25 g	Poivre noir	
20 g	Romarin moulu	
16 g	Ail en poudre	
2.2 kg	Fromage cheddar	
1.0 kg	Chapelure nature	
400 g	Margarine, huile de canola	

