

Macaroni à la viande

50 portions régulières

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Environ 220 g

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 220 g

Calories	225	Sodium (mg)	256
Protéines (g)	16	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	30	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	4.5	Fibres (g)	2.5



Québec 



Macaroni à la viande

50 portions régulières

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.5 kg	Macaroni cru	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire les pâtes. Réserver.2. Saisir la viande grossièrement.3. Ajouter les oignons et le céleri. Cuire 10 minutes.4. Ajouter la sauce tomate et les tomates en dés. Assaisonner.5. Laisser cuire 30 à 45 minutes.6. Mélanger les assaisonnements 20 minutes avant le service.
5 kg	Bœuf haché	
2 kg	Oignons en cubes congelés	
2 kg	Céleri en cubes congelés	
30 ml	Ail haché	
4 x (680 ml)	Sauce tomate	
3 x (2.84 L)	Tomates en dés	
1 x (2.84 L)	Jus de tomates	
15 ml	Poivre	
45 ml	Thym	
45 ml	Origan ou laurier moulu	
125 ml	Sucre	

