

## STEAK AU BLEU, GALETTE DE POLENTA

PRÉPARATION : 1H  
CUISSON : 0H30

Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
233 g → 0,305 €

→ POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Steak tranche grasse/macreuse	
VBF 140 g	7,000 KG
Echalote entière kg	0,400 KG
Huile de tournesol 1 lt	0,125 LT
Beurre doux 250 g	0,125 KG
Vin côte du Rhône rouge 75 cl	0,000 LT
Eau pm	4,00 LT
Fonds brun lié demi-glace bt 1,2 kg	0,080 KG
Bleu d'Auvergne 50% 1/2 pain	0,200 KG
Crème fraîche liquide 30% MG 1 lt	0,225 LT
Semoule de maïs (Polenta) 1 kg	3,000 KG
Huile d'olive vierge extra 1 lt	0,100 LT
Eau	6,500 LT
Lait 1/2 écrémé UHT brique 1 lt	6,500 LT
Noix de muscade moulue bt 1 lt	0,006 KG
Sel fin 1 kg	0,030 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,003 KG
Emmental râpé 45% kg	0,600 KG

### RECETTE

#### Préparation de la polenta :

- Porter à ébullition l'eau et le lait mélangé. Ajouter l'huile d'olive, la noix muscade.
- Assaisonner, verser en pluie la semoule de maïs tout en remuant. Cuire à feu doux 15 minutes environ en remuant fréquemment. Plaquer et passer en cellule de refroidissement.
- Détailler la polenta, dresser sur plaques préalablement graissées. Parsemer de fromage râpé, gratiner à four chaud (180/200 °C) 10 minutes environ.
- Réserver au chaud (+63°C) jusqu'au moment du service.

#### Préparation des steaks au bleu :

- Eplucher et émincer les échalotes.
- Découper les steaks de bœuf en deux.
- Dans une sauteuse bien chaude, faire fondre le beurre avec l'huile et saisir les steaks sur les deux faces.
- Débarrasser et réserver les steaks à couvert.
- Faire suer les échalotes dans la sauteuse.
- Moullier avec le fond brun délayé dans 6 litres d'eau, porter à ébullition pendant 5 minutes. Ajouter les petits morceaux de bleu et remuer jusqu'à dilution complète.
- Baisser le feu, crémier et rectifier l'assaisonnement.
- Servir les steaks nappés avec la sauce, accompagnés de polenta.



## GRILLES D'AGNEAU SAUCE BARBECUE

PRÉPARATION : 1H  
CUISSON : 0H10

Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
109 g → 0,344 €

→ POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Côte d'agneau première sg 60/90 g	9,000 KG
Ail vrac kg	1,200 KG
Tomato ketchup poche 2,5 kg	0,800 KG
Sauce soja 500 ml	0,600 LT
Miel mille fleurs liquide bocal 1 kg	0,450 KG
Thym frais en sachet +/- 300 g	0,250 KG
Huile de tournesol 5 lt	0,150 LT
Sel fin 1 kg	0,020 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,002 KG

### RECETTE

- Peler l'ail, décontaminer et effeuiller le thym frais.
- Faire mariner les côtes d'agneau dans l'huile avec l'ail écrasé et le thym frais. Couvrir et maintenir au frais.
- Préparer la sauce barbecue en mélangeant ketchup, miel et sauce soja (réserver au frais).
- Assaisonner (sel/poivre) et marquer les côtes d'agneau en sauteuse, dresser en bac sans chevauchement.
- Mélanger la marinade (passée au chinois) avec la sauce barbecue et napper les côtes d'agneau.
- Finir la cuisson à four chaud 4 à 8 minutes suivant la cuisson désirée (objectif : caraméliser les côtes avec la sauce barbecue).
- Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

En liaison froide : Réduire la durée de la cuisson, pour prendre en compte la remise en température.

## VIANDES BIO

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST AUJOURD'HUI UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ, RECONNU AU NIVEAU FRANÇAIS, EUROPÉEN ET MÊME MONDIAL. ELLE CONSTITUE UN ENSEMBLE DE PRATIQUES AGRICOLES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT.

DEUX LOGOS PERMETTENT D'IDENTIFIER LES VIANDES BIO DANS LES POINTS DE VENTE.

POUR RECONNAÎTRE UNE VIANDE OU TOUT AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE BIO, RIEN DE PLUS SIMPLE ! EN MAGASIN, DEUX LOGOS OFFICIELS PERMETTENT DE SE REPÉRER :

### LE LOGO FRANÇAIS AB

Facultatif mais le plus connu des consommateurs, il est la propriété du Ministère de l'Agriculture. Il peut donc venir en complément du logo bio européen. Créé en 1985, il garantit le respect de la réglementation en vigueur dans le pays et la certification par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

### LE LOGO BIO COMMUNAUTAIRE

Obligatoire depuis le 1er juillet 2010, il assure la conformité avec le règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique. Il indique aussi le lieu de production des matières premières agricoles composant un produit, via les mentions « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/ non UE ».

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES VIANDES BIO :

→ [www.produitslaitiersetviandebio.com](http://www.produitslaitiersetviandebio.com)  
→ [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)



## VIANDES BIO

### EN RESTAURATION COLLECTIVE



### 6 RECETTES POUR ENFANTS

SAVOREUSES, ÉCONOMIQUES, PRATIQUES, TENDANCES ET ÉQUILBRÉES !



© Interbev / Alimentation - Carroussel Infographie - Chénis photos - Fotolia - Interbev / Photographes L. Bouvart, J.-F. Millet.

Signature créée dans le cadre de la campagne de communication de l'Agence Bio 2018/2023 cofinancée par l'Union européenne.



Le bio, bon pour (tout) le monde



## BŒUF AUX CAROTTES ET AU PERSIL

PRÉPARATION : 1H  
CUISSON : 2H30

Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
208g → 1,096€

### RECETTE

- Préparer la garniture : éplucher les carottes et l'oignon, couper les carottes en rondelles et émincer l'oignon.
- Faire revenir le paleron en sauteuse avec l'huile de tournesol sur toutes les faces.
- Débarrasser la sauteuse et faire revenir l'oignon.
- Remettre le paleron dans la sauteuse, mouiller à niveau, ajouter le thym et le laurier.
- Laisser cuire à couvert 1h30.
- Ajouter les carottes, si nécessaire ajouter de l'eau à niveau.
- Laisser finir de cuire à couvert 1h - 1h30.
- Contrôler la cuisson du paleron et des carottes.
- Laisser réduire le bouillon, rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).
- Ajouter le persil.
- Couper le paleron et servir nappé du bouillon.

#### → POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Paleron SP VBF s/v 2,5 kg	12,000 KG
Carottes fraîches sac kg	15,000 KG
Oignon jaune 10 kg	1,000 KG
Huile de tournesol 5 lt	0,200 LT
Thym laurier 17 g	0,500 UN
Persil haché sg 250 g	0,100 KG
Vin blanc de Pays France 1 lt	0,000 LT
Sel fin 1 kg	0,020 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,003 KG

En liaison froide : Refroidir le paleron et le bouillon à part. Trancher à froid.  
Produit adapté pour la cuisson basse température.



## RÔTI DE PORC À LA PROVENÇALE

PRÉPARATION : 1H30  
CUISSON : 2H

Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
230g → 0,893€

### RECETTE

- Egoutter les tomates séchées en conservant l'huile.
- Couper les longes en portefeuille d'une épaisseur de 2 cm et assaisonner.
- Mixer le fromage râpé et les tomates séchées (détendre avec un peu d'huile des tomates pour avoir une consistance onctueuse).
- Badigeonner les longes et les rouler dans un film alimentaire très serré.
- Cuire au four mixte à 140°C avec la sonde à cœur à 75°C.
- Préparer la garniture : laver et décontaminer les tomates et courgettes, éplucher l'ail et l'oignon. Couper les courgettes en tronçons, les tomates en quartiers et émincer l'oignon.
- Enlever les films des rôtis, les faire revenir sur toutes les faces dans une sauteuse avec un peu d'huile des tomates séchées.
- Débarrasser les rôtis, les trancher et les plaquer. Réserver au chaud à + 63°C.
- Dans la sauteuse faire revenir l'oignon, ajouter l'ail écrasé. Laisser réduire.
- Ajouter les courgettes, les tomates et laisser compoter (courgettes cuites mais légèrement croquantes). Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter cette garniture sur le côté des tranches de rôti de porc.

#### → POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Rôti de porc longe s/os LPF s/v 2,5 kg	8,500 KG
Tomates séchées à l'huile bq 1kg	0,150 KG
Emmental français râpé 28% sachet 1 kg	1,500 KG
Oignon jaune 10 kg	1,000 KG
Ail frais sachet 3 têtes	0,080 KG
Vin Chardonnay blanc 75 cl	0,000 LT
Courgette calibre 14/21cm kg	8,000 KG
Tomate allongée kg colis 6 kg	10,000 KG
Sel fin 1 kg	0,030 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,003 KG



## ESCALOPE DE VEAU MILANAISE SAUCE À L'ESTRAGON

PRÉPARATION : 1H  
CUISSON : 0H15

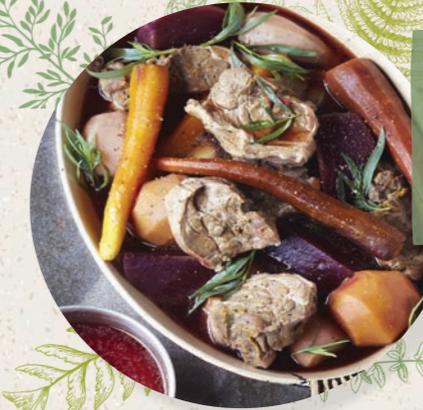
Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
125g → 1,031€

### RECETTE

- Sauce à l'estragon :
- Décontaminer et laver l'estragon, le sécher dans du papier absorbant.
- Hacher les feuilles d'estragon puis les mélanger en fouettant la crème fraîche, la moutarde et le vinaigre de Xérès.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Découper les escalopes de veau en deux. Les paner en les trempant successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3°C).
- Rissoler dans l'huile frémissante les escalopes de veau panées sur les deux faces.
- Assaisonner, débarrasser dans des gastronormes pleins. Cuire à four modéré (160/180°C) 8 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63°C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les escalopes de veau, accompagner de la sauce à l'estragon.

#### → POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Escalope de veau cuisseau fraîche 180 g	9,000 KG
Huile de pépins de raisins 1 lt	0,450 LT
Farine ménagère T 55 1 kg	0,600 KG
(Œuf 63/73 (x180) calibre L	20,000 UN
Chapelure 1 kg	1,000 KG
Sel fin 1 kg	0,025 KG
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,002 KG
Estragon frais botte 50 g	7,000 UN
Moutarde de Dijon en seau 1 kg	0,150 KG
Crème fraîche épaisse 30 % seau 5 lt	2,000 LT
Vinaigre de Xérès 50 cl	0,035 LT



## POT AU FEU D'AGNEAU AUX LÉGUMES OUBLIÉS

PRÉPARATION : 1H30  
CUISSON : 2H15

Coût par portion  
(net à consommer dans l'assiette)  
235g → 1,554€

### RECETTE

- Blanchir le collier d'agneau départ eau froide, porter à ébullition, égoutter et rincer.
- Préparer la garniture aromatique du bouillon (ail, persil, bouquet garni).
- Remettre la viande en cuisson avec le bouquet garni, le persil, les gousses d'ails, les betteraves coupées en 4, le gros sel et le poivre.
- Mouiller à hauteur et laisser cuire 1 h à feu doux.
- Décontaminer, éplucher et tailler les légumes (tronçons de taille identique).
- Après 1 h de cuisson, ajouter le reste des légumes et laisser mijoter 1 h de plus à feu doux.
- Effeuille, laver, sécher et hacher l'estragon (au plus près du service).
- Contrôler les cuissons, débarrasser la viande et les légumes.
- Si nécessaire, faire réduire le bouillon (pour concentrer les goûts), contrôler l'assaisonnement, filtrer.
- Dresser la viande et les légumes avec le bouillon et parsemer d'estragon fraîchement haché.
- Maintenir à + 63°C jusqu'au moment du service.

#### → POUR 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE Qté Unité

Collier d'agneau a/os s/at 90 g	16,000 KG
Ail frais sachet 3 têtes	0,150 KG
Carotte violette kg	3,50 KG
Carotte jaune kg	3,50 KG
Rutabaga frais kg	3,00 KG
Betteraves rouges fr kg	3,00 KG
Estragon frais botte 50 g	4,00 UN
Persil frisé botte 100 g	2,00 UN
Topinambours frais kg	3,00 KG
Bouquet garni	1,00 UN
Sel gros 1 kg	0,025 KG
Poivre gris mignonette 1 kg	0,003 KG