



bel Foodservice

# Coleslaw

avec Cantadou® au curry

## ●●● Ingrédients pour 70 enfants ou 50 ados

- 3 kg de chou blanc
- 1,5 kg de carottes
- 1,5 kg d'oignons rouges
- 2 kg de fromage Cantadou® au curry
- 50 cl de bouillon de légumes
- 15 cl de jus de citron
- 50 g de persil haché
- sel fin



PRÉPARATION : 20 MINUTES  
 CUISSON : AUCUNE

## ●●● Progression de la recette

- Eplucher les carottes et les oignons.
- Laver le chou, les carottes et les oignons.
- Les émincer finement au robot.
- Délayer le fromage Cantadou® au Curry avec le bouillon de légumes.
- Assaisonner les légumes émincés avec le fromage Cantadou® et ajouter le persil, le jus de citron et du sel si besoin.



Cette recette se réalise aussi très bien avec du chou rouge ou en rajoutant des raisins secs.

## ●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles / Portion	
	enfants	ados
<b>Énergie</b>	499,4 KJ 120 Kcal	699,1 KJ 168,1 Kcal
<b>Protéines</b>	2,8 g	3,9 g
<b>Lipides</b>	9,1 g	12,8 g
<b>Glucides</b>	5,9 g	8,2 g
<b>Calcium</b>	NS*	NS*

\* NS = non significatif

## Le + produit

Le fromage Cantadou® au Curry relève le goût des légumes crus pour plus de saveur dans votre préparation et garde une bonne tenue tout au long du service.