



Gratin de macaronis végétarien et Boursin® Cuisine

 Préparation : 40 min. - Cuisson : 30 min.

 Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,79 € (ado) / 0,63 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 100 adolescents
ou 125 enfants en primaire



5 kg de macaronis crus (12 kg cuits)



5 kg de poireaux surgelés



5 kg de champignons



5 kg de petits pois



2 kg de fromage râpé



2 kg de Boursin® Cuisine



Progression de la recette

- 1) Cuire les macaronis et laisser refroidir.
- 2) Cuire les légumes au four vapeur pendant 10 min.
- 3) Mélanger les légumes chauds aux pâtes.
- 4) Ajouter du poivre et le **Boursin® Cuisine**. Bien mélanger.
- 5) Verser le mélange dans des bacs gastronomes et recouvrir de fromage râpé.
- 6) Cuire au four à 170° pendant 20 min.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 250 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 310 g/pers.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 459 kJ / 109 kcal

Matières grasses : 3,5 g dont acides gras saturés : 2,1 g

Glucides : 13,1 g dont sucres : 2 g - Protéines : 5,3 g

Sel : 0,3 g - Calcium : 81,5 mg

Catégorie GEMRCN : plat végétarien avec accompagnement de légumes