

# Roulade de boeuf , purée de pdt, chou rouge

Famille	Alimentation
Sous famille	Plats préparés
Catégorie	barquette
Poste Prod.	Cuisine chaude
Niveau(x)	

31/01/2022



## Note

400gr + 2 roulades  
600gr

## Fiche de stock rattaché

### Progression

Taille de barquette 0.65

200g Roulade (2 pièces)

120g sauce brune

200g purée

120g de chou-rouge

*Ingrédients: Roulade de boeuf (viande de bœuf et porc), concentré de tomates, huile d'ARACHIDE, Sauce brune (fond de bœuf (SULFITES), poivre, sel), purée de tomate, oignon, roux brun (GLUTEN), thym, laurier, sel, poivre), pommes de terre cuites (pommes de terre, sel), Chou-fleur gratiné (crème (LACTOSE), fromage râpé (LACTOSE)-sel-poivre-noix de muscade), persil plat, tomates cerises*

### Temps (HH:MM)

Préparation : Aucune

Cuisson : Aucune

Repos : Aucun

Montage : Aucun

### Allergènes

## Ingrédients

Désignation	Unité	Qté (Brut)	Qté (Net)
<b>Roulade de boeuf , purée de pdt, chou rouge</b>	<b>Barqu.</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>
CHOU ROUGE 5/1 P.N.E.3850 GR	Kilo	0,100	0,100
Roulade de boeuf	Kilo	0,200	0,200
purée de pomme de terre	Kilo	0,200	0,200
Sauce brune	Gramme	100,000	100,000

