

## Composition des poêlées de légumes servies chez Bourgogne repas

2020/2021

Bâtonnière de lég. aux carottes jaunes : Haricots verts, carottes, carottes jaunes, haricots beurre et pousses de haricots mungo

Bâtonnière de légumes cuits aux haricots plats : Carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre

Brunoise de légumes : Carottes, courgettes, céleris raves, navets

Poêlée champêtre : Haricots verts coupés, tomates en dés, haricots beurre, champignons émincés, poivrons rouges, oignons pré-frits en dés, huile de tournesol

Poêlée villageoise : Petits pois, maïs doux, haricots beurre, poivrons rouges, champignons, aubergines

Poêlée campagnarde : Haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons.

Mélange wok : Carottes, pois croquants, pousses de haricots mungo, fèves de soja, oignons, champignons noirs, épices (coriandre, gingembre, ail)

Légumes couscous : Carottes, navets, courgettes, céleri branche, oignons, poivrons, pois chiches.

Poêlée méridionale : Haricots verts, aubergines, poivrons, oignons, courgettes, salsifis.

Légumes grillés : Courgettes, poivrons, oignons, aubergines, pois croquants

Trio de légumes aux brocoli : Carottes, brocoli, choux-fleurs

Légumes tajine : Carottes, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs.

Julienne arc-en-ciel : Julienne de brocoli, mini germes de haricots mungo, julienne de carottes.

Légumes anciens/oubliés : Panais, céleris, carottes, potiron, topinambours, oignons rouges.

Ratatouille : Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons.

Poêlée forestière : Haricots verts, brocolis, poivrons rouges, oignons, champignons de Paris, bolets jaunes

Macédoine de légumes : Petits pois doux, haricots verts, flageolets, carottes, navets.

Mélange de champignons gourmands : Bolets jaunes, pleurotes, shiitakés, pholiotés.

Mélange asiatique : Soja, champignons noirs.