



Cuisiné sur place

Carottes à crème



Livraison et stockage



30 kg de Carottes Bio De
chez notre partenaire Ben à
Brazey en Plaine

2 litres de crème fraîche

Assaisonnement

Ail

Persil

Bouquet garni

sel, poivre



Tranchage



Epluchage , Nettoyage



Mise en cuisson

Finalisation et maintien au chaud
avant le service



Manger mieux, manger "100 % Côte-d'Or" !

Le Conseil Départemental conduit une politique ambitieuse
en faveur d'une alimentation de qualité et de proximité
pour la restauration des collèges.