

# Les étapes de cuisson d'une cuisine collective

## Planification du menu



### Recettes choisies :

- Salade mexicaine
- Sauce à spaghetti
- Lasagne
- Côtelettes de porc au gratin avec riz
- Gâteau Reine-Elizabeth

## Achats



### Achats effectués :

- 2.341 kg de bœuf haché \$ 12.85
- 2.11 kg de côtelettes de porc \$ 9.30
- 8 poivrons rouges \$ 6.00
- 2 x 540 ml de maïs en grains \$ 1.98
- 2 x 540 ml de haricots \$ 1.98
- 2 bottes d'échalotes \$ 1.00
- 2 œufs \$ 0.50
- 1 x 500g de mozzarella \$ 4.99
- 3 oignons \$ 0.49
- 1 pied de céleri \$ 1.27
- 1 x 2 lb de carottes \$ 1.47
- 1 gousse d'ail \$ 0.27

**Total :** \$ 42.10

## Plats terminés



Nombre de personnes : 5  
Nombre de bouches à nourrir : 10  
Coût total par bouche à nourrir : \$ 4.21

*Cuissons 2 fois par mois*

*Groupes de 3 à 6 personnes*



Lavage et  
préparation  
des légumes



Sauce à  
spaghetti

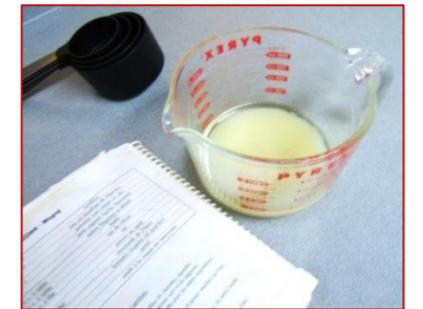


Côtelettes de  
porc avec riz



Salade  
mexicaine

Lasagne



Gâteau  
Reine-Elizabeth



La vaisselle

*Cuisines Collectives « Bouchée Double » Memphrémagog*