ANNEXE 1

BON DE COMMANDE

|  |  |
| --- | --- |
| NOM DU PROFESSEUR : Mr  CLASSE :    ATELIER :  Nombre de rations : 24 | TP du à heures  Menu ou préparations :  Taillages de légumes |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produit | Quantité | Contrôle | Remarques |
| **LÉGUMES et FRUITS** | | |  |
| Pommes de terre Charlotte | 0.300 Kg |  |  |
| Salade mâche | 0.080 Kg |  |  |
| Pommes reinettes | 0.200 Kg |  |  |
| Persil plat | 1/8 ème Botte |  |  |
| Poireaux | 1 Pièce |  |  |
| Ail | 1 tête |  |  |
| Carottes | 0.100 Kg |  |  |
| Haricots verts | 0.100 Kg |  |  |
| Tomates cœur de bœuf | 0.200 Kg |  |  |

ANNEXE 1

BON DE COMMANDE

|  |  |
| --- | --- |
| NOM DU PROFESSEUR :  CLASSE :    ATELIER :  Nombre de rations : 24 | TP du à heures  Menu ou préparations :  Taillages de légumes |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produit | Quantité | Contrôle | Remarques |
| **LÉGUMES et FRUITS** | | |  |
| Pommes de terre Charlotte | 0.300 Kg |  |  |
| Salade mâche | 0.080 Kg |  |  |
| Pommes reinettes | 0.200 Kg |  |  |
| Persil plat | 1/8 ème Botte |  |  |
| Poireaux | 1 Pièce |  |  |
| Ail | 1 tête |  |  |
| Carottes | 0.100 Kg |  |  |
| Haricots verts | 0.100 Kg |  |  |
| Tomates cœur de bœuf | 0.200 Kg |  |  |