



Chez Concordance les lasagnes sont "Fait Maison"!

*Facile me direz-vous,
mais quand on cuisine pour 1800 personnes...
Imaginez-vous les quantités d'ingrédients...*

*Mais comment font-ils ?
Je suis allée faire une petite enquête en cuisine.
Pour commencer, les achats de marchandises.
Pas simple ! Combien, de quoi, pour 1800 ?*

258 kg de viande de bœuf

147 kg de pulpe de tomate

550 litres de lait

39 kilos de fromage

55 kg de farine

19 kg de carottes

18 kg d'oignons et 2.3 kg d'ail



*Et puis pour le matériel, il vaut mieux avoir de grandes casseroles et
de bons bras pour mélanger tout ça !
Un peu plus d'épices ou d'herbes aromatiques ? Comme à la maison,
nos cuisiniers goûtent systématiquement leurs préparations pour en
ajuster les saveurs.*

Astrid Maurer
Adjointe de direction


ConcoRdance
Restauration

