

FICHE TECHNIQUE ARDOISE FLEXITARIENNE

Nous remercions les équipes candidates de remplir cette fiche recette. Les recettes des ardoises lauréates seront regroupées dans un book qui sera diffusé auprès des professionnels de la filière.

Proposer un accompagnement d'un vin pour l'ardoise :

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°1 – Viande Bovine
Nom de la recette	
Région	
Temps de preparation*	
Temps de cuisson* si besoin	
Coût de portion*	
Nb de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingredient, *préciser les produits allergènes)	
Réalisation (préciser si outils spécifiques nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	Légumes : Féculents :
Le mot de l'équipe	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°2 Viande de Veau
Nom de la recette	
Région	
Temps de preparation*	
Temps de cuisson* si besoin	
Coût de portion*	
Nb de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingredient, *préciser les produits allergènes)	
Réalisation (préciser si outils spécifiques nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	Légumes : Féculents :
Le mot de l'équipe	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°3 Viande Ovine
Nom de la recette	
Région	
Temps de preparation*	
Temps de cuisson* si besoin	
Coût de portion*	
Nb de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingredient, *préciser les produits allergènes)	
Réalisation (préciser si outils spécifiques nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	Légumes : Féculents :
Le mot de l'équipe	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Classique Flexitarienne n°4 Viandes au choix
Nom de la recette	
Région	
Temps de preparation*	
Temps de cuisson* si besoin	
Coût de portion*	
Nb de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingredient, *préciser les produits allergènes)	
Réalisation (préciser si outils spécifiques nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	Légumes : Féculents :
Le mot de l'équipe	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes