



Veau aux carottes et abricots avec semoule



SAISONS



FACILE



MOYEN



RAPIDE

		Moyens 6-18 mois	Grands 18-36 mois
	INGRÉDIENTS (BRUTS, CRUS)*	GRAMMES/PORTION	
Protéines	Veau	15 g	30 g
Légumes	Carottes	145 g	180 g
Féculents	Semoule	40 g	50 g
Matières Grasses	Huile d'olive	2 càc + 1 càc	2 càc + 1 càc
Assaisonnement	Abricots secs	1/4	1/2

*Allergènes en gras

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION

Cuire les carottes dans l'eau/à la vapeur

Rôtir le veau avec les abricots secs dans l'huile d'olive

Cuire la semoule

Mélanger le tout et ajouter l'huile

REMARQUES



APPRÉCIATION DE LA RECETTE

DATE	MOYENS	GRANDS
	/10	/10
	/10	/10
	/10	/10
	/10	/10
	/10	/10
	/10	/10

EVALUATION DE LA QUANTITÉ

DATE	MOYENS			GRANDS		
	PROTÉINES	LÉGUMES	FÉCULENTS	PROTÉINES	LÉGUMES	FÉCULENTS

- ++ : Beaucoup trop
- + : Trop
- 0 : Plus ou moins correct
- : Pas assez
- — : Vraiment pas assez

Si il y a une fraction (viande, légumes, féculents) en trop, veuillez l'indiquer dans tableau