



PV première réunion parents cuistots

le 11/03/2007 à 15h00 chez Sonia

Présent(e)s : Betty, Bénédicte, Catherine, Laurence, Sylvie D, Sonia, Chantal et Stéphane

Excusé (e)s : Sylvie, Nathalie etc..

A ce jour, nous avons plus de 133 repas (l'année passée à la même date 17 repas).
Fantastique.

Nous tablons sur 160 repas.

Poulets : Stéphane Navez

Eclairs : 160 Gemlick Sonia

Colruyt : Catherine via collyshop dans Colruyt de son choix vu que c'est Alain qui ira chercher les courses. Si pas Alain, Laurence et Sylvie en renfort Catherine

Courses Makro : Lundi 12 mars, Betty et Chantal pour le non-food, c'est fait. Merci Betty.

Tout le monde apporte son petit matériel **bien le marquer svp.**

Planches, couteaux, louches, passettes, éplucheurs économiques, grandes cuillères etc..

Robots : Sylvie et Sonia (?) **au moins 2.**

Blocs multi prises, rallonge et tréteaux, Catherine

Plateaux tout le monde (pour le service à table).

Nathalie les carottes seront émincées par le robot. Pas de carottes en sachet.

Voici les proportions de Nathalie en ce qui concerne les légumes.

Si problème Catherine contacte Nathalie.

10 kilos de couscous (chacun achète ses 2 kg). Gardez bien vos souches

100 tomates

50 concombres

12 bottes de persil

5 filets d'échalotes

1 bouteille de pulco

3 ou 4 d'huile d'olive

15 boites de maïs

200 carottes

1 pot Sel

1 pot Poivre

Ketchup

Mayonnaise

Taboulé 10 kg

Préparation

2 kg Catherine

2 kg Nathalie

2 kg Bénédicte

2 kg Sylvie

2 kg Sonia

Alors question prépa, si j'ai bien compris on ne cuit pas la semoule, elle doit gonfler à son aise avec de l'eau froide, de l'huile d'olive et du jus de citron.
Si questions, les « taboulières » peuvent se contacter pour se mettre d'accord.

Perco : Betty.

Prochaine réunion : le samedi 24 mars à partir de 9h à la salle « St Julien » pour émincer, râper, couper, mélanger les différents ingrédients.

Nathalie s'occupera du coaching cuisine.

J'espère n'avoir rien oublié. Dans le cas contraire, faites le moi savoir.

Merci à tous pour ce que vous faites pour l'unité.

Pour le bar, je mettrai une liste le jour même. Mais en général cela se passe bien.
Il faut du renfort à l'entracte, au souper.

Amicalement.

Chantal.