**Document 05 : *Les consignes du cuisinier***

**Bonjour,**

**Vous devez concevoir les menus de la semaine, voici quelques consignes importantes que vous ne devez pas négliger ;**

* **3 menus par jour : petit-déjeuner, déjeuner et dîner**
* **Repas complets : entrée, plat et dessert (le midi)**
* **Repas équilibrés**
* **1 repas pour 30 personnes**
* **Poisson : 2 fois par semaine (le mercredi et vendredi midi) accompagné de pommes de terre ou de riz**
* **Steak/frites le samedi midi**
* **Pâtes et riz deux fois par semaine**
* **Attention aux denrées périssables !**
* **Je prépare une fois par semaine (vendredi soir) des quiches : 2 aux lardons, 2 au fromage et 2 au thon**

**Merci beaucoup pour votre collaboration.**