



# Salade de chou rouge et pommes croquantes

avec les cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®

## ●●● Ingrédients pour 70 enfants ou 50 ados

- 3 kg de chou rouge
- 8 pommes Golden
- 1,5 kg de cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®
- 200 g de pignon de pin
- 50 g de coriandre hachée surgelée
- 35 cl de vinaigrette
- sel fin, poivre



PRÉPARATION : 15 MINUTES  
 CUISSON : AUCUNE

## ●●● Progression de la recette

- Eplucher, épépiner les pommes et les tailler en petits cubes.
- Laver et râper le chou rouge.
- Mélanger le chou, les pommes, les pignons de pin et la coriandre puis assaisonner avec la vinaigrette. Saler et poivrer si besoin.
- Parsemer ensuite de cossettes Zigzag de fromage Leerdammer®.



Pour varier, vous pouvez remplacer le chou rouge par de la betterave crue râpée qui se mariera très bien avec les pommes.

## ●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles / Portion	
	enfants	ados
<b>Énergie</b>	523,1 KJ 125,7 Kcal	673,4 KJ 175,9 Kcal
<b>Protéines</b>	7 g	9,8 g
<b>Lipides</b>	8,5 g	11,9 g
<b>Glucides</b>	4,4 g	6,2 g
<b>Calcium</b>	184,3 mg	258 mg

### Le + produit

Le moelleux et la douceur du goût de Leerdammer® se marient parfaitement avec le sucré de la pomme. La forme ludique des cossettes Zigzag donne de l'originalité à votre salade.