

Le coupe légumes, l'allié des salades composées



Dans les coulisses du restaurant scolaire de l'Institution Robin, un ustensile essentiel fait toute la différence : **le coupe-légumes**. Cet outil professionnel est le même que celui que l'on peut retrouver chez nous, seul la taille change ! C'est devenu le partenaire incontournable de Nicolas, notre cuisinier, pour préparer des salades fraîches et gourmandes.

La salade coleslaw de Nicolas

Pour réaliser la célèbre salade coleslaw, il mise sur des produits bruts et locaux : des carottes issues de la coopérative **Récolter** et du chou blanc bien croquant. Grâce au coupe-légumes, ces ingrédients sont finement râpés en un clin d'œil, tout en conservant leur fraîcheur et leur saveur. « *Avec le coupe-légumes, je peux travailler comme à la maison, mais pour des centaines d'élèves* », confie Nicolas.

Pourquoi l'utiliser ?

Cet appareil ne se contente pas de gagner du temps : il garantit une découpe régulière et une belle texture, pour des salades qui font autant plaisir à manger qu'à regarder. C'est ainsi que l'Institution Robin peut proposer aux élèves des plats équilibrés, préparés sur place avec passion et des produits de qualité.

Découvrez le coupe-légumes en action !

Découvrez la vidéo de la salade coleslaw pour voir comment Nicolas transforme les légumes frais à l'aide du coupe-légumes !

→ [Cliquer pour lire la vidéo](#)



Plus d'actualités sur la restauration scolaire,
rendez-vous sur so-happy.fr ou sur l'app

