

Salutations de votre équipe alimentaire mondiale du Jamboree 2019 !

Nous sommes heureux de partager le livre de recettes des troupes et la liste d'épicerie du marché alimentaire pour le Jamboree mondial 2019. Les informations pour les personnes allergiques au gluten et aux noix et les menus spécifiquement kasher et halal seront publiées en avril au <http://jamboreefoodteam.org/2019-Catering-info/>

Les options que nous vous suggérons ont été influencées à partir de ces hypothèses :

- Les troupes sont libres de planifier leurs repas en fonction de tout ce qui est disponible au marché alimentaire des troupes. Normalement, le menu est le point de départ pour toutes les préparations de repas. Étant donné que les troupes peuvent choisir le repas de leur choix, ces menus sont donc seulement que des suggestions. Nous avons inclus les instructions de préparation pour petits déjeuners et dîners comme un livre de cuisine.
- Nous nous efforçons d'emballer un grand nombre de nos articles pour servir un groupe de 20. Cela donnera aux troupes une chance de gérer plus facilement les situations lorsqu'il y a une scission dans la troupe concernant les plats à préparer. La liste des éléments finaux (qui sera distribué en mai 2019) indiquera les tailles et l'estimation du nombre de portions pour chaque article ainsi que le coût en point de chaque item.
- Toutes les viandes et les œufs sont pré-cuits sauf pour les œufs brouillés offerts en contenant de carton. Cela nous aidera à rester à l'abri de nombreuses maladies causées par les aliments et facilitera la préparation des repas afin que les troupes puissent avoir plus de temps pour profiter des activités.
- Toutes les suggestions de repas du midi sont non réfrigérées et facilement transportables. Ces repas seront des portions individuelles que les membres de la troupe assembleront chaque matin pour emporter avec eux. Le site du Jamboree est très grand et retourner au camp pour cuisiner un repas du midi limitera sévèrement vos activités. Étant donné qu'il y aura des journées très chaudes, cette méthode évitera que la nourriture soit gâtée par la chaleur.
- Il n'y a pas d'huile de cuisson sur la liste, mais le vaporisateur à l'huile de canola est disponible. Notre système d'eaux usées n'est pas conçu pour être en mesure de traiter les quantités d'huile de cuisson nécessaires pour la plupart des aliments frits.
- Nous afficherons les étiquettes des ingrédients commerciaux de tous les articles plusieurs semaines avant le Jamboree afin que les familles puissent les examiner pour leurs besoins diététiques spécifiques, particulièrement pour les risques d'allergies.

Il y a une vidéo montrant comment le processus du marché alimentaire des troupes fonctionnera à <http://wsj2019.us/2017/12/12/Cooking-preview/>

Nous vous remercions !

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree



Rick Diles

Jamboree Aliments Service, Chef de secteur
2019jamboreefood@gmail.com



Squire lang

Jamboree Aliments Service, chef d'état-major

Œufs, saucisses et sandwich au fromage

Temps de préparation : moyen

Galettes d'œufs (précuites et décongelées)

Galettes de saucisses (précuites et décongelées)

Tranches de fromage

Tranches de pain (blanc/blé entier)

Bananes

Jus de raisin

Lait

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une grande casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Étaler les galettes d'œufs décongelées dans les casseroles. Couvrir et placer à feu moyen, en tournant occasionnellement les œufs. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une autre casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Déposer les galettes de saucisses dans les casseroles. Cet arrangement vous permet de faire assez d'espace pour cuire toutes les galettes de saucisse à la fois, les chevaucher au besoin pour qu'elles entrent dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en tournant occasionnellement les galettes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
5. Installer la nappe et les ustensiles, fruits, jus et lait.
6. Déposer l'œuf sur une tranche de pain. Déposer la saucisse et le fromage sur l'œuf et placer l'autre tranche de pain sur le dessus du sandwich.
7. Lorsque les sandwiches aux œufs, les saucisses et le fromage sont prêts, apportez-les à la table.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
11. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

Petit déjeuner chaud et rapide

Temps de préparation : moyen

Assortiment de gruau instantané

Sachets de chocolat chaud

Lait

Barres Nutri grains

Muffins anglais

Margarine/confiture

Oranges

Pommes Jus

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparer pas de nourriture.
3. Verser deux gallons (9 litres) d'eau dans des chaudrons et amener à ébullition. Garder chaud pour le gruau et le chocolat chaud. Ajouter régulièrement plus d'eau dans le chaudron pour s'assurer que tout le monde puisse en avoir assez.
4. Installer la nappe et les ustensiles, emballages de gruau, muffins anglais, Barre Nutri Grain, margarine, confiture, fruits, jus, mélange de chocolat chaud et lait.
5. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
6. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
7. Tous les membres de l'unité peuvent mélanger l'eau chaude avec le gruau et le chocolat chaud.
8. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
9. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

Crêpes, saucisse et œufs

Temps de préparation : longue

Crêpes

Mélange d'œufs brouillés

Fromage râpé

Jambon (précuit et décongelé)

Poivrons verts

Oignons

Galettes de saucisses (précuites et décongelées)

Tranches de pain (blanc et blé)

Bananes

Jus de pommes

Lait

Sirop/margarine/confiture

Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparer pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une grande casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Étaler les crêpes dans les casseroles. Couvrir et placer à feu moyen en tournant occasionnellement les crêpes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une autre casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Déposer les galettes de saucisses dans les casseroles. Cet arrangement vous permet de faire assez d'espace pour cuire toutes les galettes de saucisse à la fois, les chevaucher au besoin pour qu'elles entrent dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en tournant occasionnellement les galettes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
5. Hacher le jambon, les oignons et les poivrons verts en petits morceaux. Mélanger les œufs liquides, le jambon, les oignons, et les morceaux de poivre vert dans un bol. **OPTION** : vaporiser légèrement une poêle tiède avec un vaporisateur de cuisson et précuire les oignons coupés et les poivrons à feu moyen avant de les mélanger aux œufs.
6. Vaporiser légèrement la poêle avec vaporisateur de cuisson. Verser le mélange d'œufs dans la casserole et ajouter du fromage râpé. Utiliser une spatule pour brasser le mélange. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et qu'aucun liquide ne soit laissé dans la casserole.
7. Installer la nappe et les ustensiles, pain (blanc/blé entier), la margarine, la confiture, le sirop, les fruits, le jus et le lait.
8. Lorsque des crêpes, des saucisses et des œufs sont prêts, apportez-les à la table.
9. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
10. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
11. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
12. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

ŒUFS BROUILLÉS

Temps de préparation : longue

Mélange d'œufs brouillés

Fromage râpé

Tranches de pain (blé entier ou blanc)

Jambon tranché

Margarine/confiture

Pommes

Jus de raisin

Lait

Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Vaporiser légèrement la poêle chaude avec vaporisateur de cuisson. Déposer suffisamment de jambon dans la poêle pour recouvrir le fond. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le jambon soit chaud. Répéter jusqu'à ce que toutes les tranches de jambon soient chaudes.
4. Vaporiser légèrement la poêle avec vaporisateur de cuisson. Verser le mélange d'œufs dans la casserole et ajouter du fromage râpé. Utiliser une spatule pour brasser le mélange. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et qu'aucun liquide ne soit laissé dans la casserole.
5. Installer la nappe et les ustensiles, la margarine, les confitures, les fruits, le jus, le lait et le pain.
6. Lorsque les œufs et le jambon sont prêts, les amener à la table.
7. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
8. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
9. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
10. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

Crêpes

Temps de préparation : moyen

Crêpes (précuites et décongelées)

Galettes de saucisses (précuites et décongelées)

Sirop (régulier ou sans sucre)/margarine

Bananes

Jus d'orange

Lait

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une grande casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Étaler les crêpes dans les casseroles. Couvrir et placer à feu moyen en tournant occasionnellement les crêpes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une autre casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Déposer les galettes de saucisses dans les casseroles. Cet arrangement vous permet de faire assez d'espace pour cuire toutes les galettes de saucisse à la fois, les chevaucher au besoin pour qu'elles entrent dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en tournant occasionnellement les galettes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
5. Installer la nappe et les ustensiles, fruits, jus et lait.
6. Quand les crêpes et les saucisses sont prêtes, apportez-les à la table.
7. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
8. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
9. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
10. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

Bagel Petit déjeuner

Temps de préparation : Rapide

Bagels

Fromage à la crème

Barres granolas

Céréales assorties

Lait

Pommes

Jus d'orange

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Installer la nappe et les ustensiles, bagels, céréales, barre granola, fromage en crème, fruits, jus et lait.
4. Rappeler tout le monde à se laver les mains.
5. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
6. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
7. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

PETIT-DÉJEUNER « LET'S GO! »

Temps de préparation : Rapide

Assortiment de danoises

Barres Nutri Grain

Céréales assorties

Lait

Oranges

Jus de pommes

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Installer la nappe et les ustensiles, danoises, barres Nutri Grain, fruits, jus et lait.
4. Rappeler tout le monde à se laver les mains.
5. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
6. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
7. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

Petit déjeuner simple et rapide

Temps de préparation : Rapide

Muffins assortis
Céréales assorties
Barres granolas
Pommes
Jus d'orange
Lait

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Installer la nappe et les ustensiles, muffins céréales, barres granolas, fruits, jus et lait.
4. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
5. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
6. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
7. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

Céréales et beignets

Temps de préparation : Rapide

Céréales assorties

Beignets assortis

Lait

Pop Tarts

Bananes

Jus de raisin

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Installer la nappe et les ustensiles, céréales, beignets, pop-tarts, fruits, jus et lait.
4. Rappeler tout le monde à se laver les mains.
5. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
6. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
7. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

PETIT DÉJEUNER COMPLET

Temps of préparation : longue

Mélange d'œufs brouillés
Tranches de pain (blanc/blé entier)
Bacon
Haricots
Confiture/Margarine
Pommes
Jus de raisin
Lait

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Vaporiser légèrement la poêle chaude avec vaporisateur de cuisson. Déposer suffisamment de bacon dans la poêle pour recouvrir le fond. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le bacon soit chaud. Répéter jusqu'à ce que toutes les tranches de bacon soient cuites.
4. Vaporiser légèrement la poêle avec vaporisateur de cuisson. Verser le mélange d'œufs dans la casserole et ajouter du fromage râpé. Utiliser une spatule pour brasser le mélange. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et qu'aucun liquide ne soit laissé dans la casserole.
5. Réchauffer les haricots dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce que les haricots soient bien cuits.
6. Installer la nappe et les ustensiles, la margarine, les confitures, les fruits, le jus, le lait et le pain.
7. Lorsque les œufs et le jambon sont prêts, les amener à la table.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
11. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

TORTILLAS

Temps de préparation : longue

Tortillas (Wrap)

Mélange d'œufs brouillés

Bacon

Fromage râpé

Poivrons verts

Oignon

Salsa

Pommes

Jus d'orange

Lait

Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une grande casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Étaler les tortillas dans les casseroles. Couvrir et placer à feu moyen en tournant occasionnellement les tortillas. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Vaporiser légèrement la poêle chaude avec vaporisateur de cuisson. Déposer suffisamment de bacon dans la poêle pour recouvrir le fond. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le bacon soit chaud. Répéter jusqu'à ce que toutes les tranches de bacon soient cuites.
5. Hacher les oignons et les poivrons en petits morceaux. Mélanger les œufs, morceaux d'oignon et morceaux de poivrons dans un bol. **OPTION** : vaporiser légèrement une poêle tiède avec un vaporisateur de cuisson et précuire les oignons coupés et les poivrons à feu moyen avant de les mélanger aux œufs.
6. Vaporiser légèrement la poêle avec vaporisateur de cuisson. Verser le mélange d'œufs dans la casserole et ajouter du fromage râpé. Utiliser une spatule pour brasser le mélange. Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et qu'aucun liquide ne soit laissé dans la casserole.
7. Installer la nappe et les ustensiles, fruits, salsa, jus et lait.
8. Lorsque les œufs, les tortillas et le bacon sont prêts, apportez-les à la table (pour permettre à toutes les personnes de faire leur propre Wrap tortilla).
9. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
10. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
11. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
12. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

SANDWICHS MUFFIN

Temps de préparation : moyen

Muffins anglais

Galettes d'œufs (précuites et décongelées)

Tranches de jambon (ou viande de votre choix)

Tranches de fromage

Orange

Pommes Jus

Lait

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Laver vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparer pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une grande casserole à vapeur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Étaler les galettes d'œufs décongelées dans les casseroles. Couvrir et placer à feu moyen, en tournant occasionnellement les œufs. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Vaporiser légèrement la poêle chaude avec vaporisateur de cuisson. Déposer suffisamment de jambon dans la poêle pour recouvrir le fond. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le jambon soit chaud. Répéter jusqu'à ce que toutes les tranches de jambon soient chaudes.
5. Diviser le muffin anglais et placer l'œuf, le jambon et le fromage pour faire un sandwich.
6. Installer la nappe et les ustensiles, les fruits, le jus, le lait.
7. Lorsque les œufs et le jambon sont prêts, les amener à la table.
8. Lorsque des sandwiches aux muffins aux œufs, au jambon et au fromage sont prêts, apportez-les à la table.
9. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
10. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
11. Après le petit déjeuner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.
12. Tous les participants emballent alors leur lunch « Summit2Go » et remplissent leurs bouteilles d'eau.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

Jerky de bœuf Teriyaki

Jerky de bœuf Teriyaki

Croustilles

Mini bretzels

Mélange de noix

Collation aux fruits mélangés Welch

Poudre de boisson — Thé glacé pêche

POULET BBQ

Poulet barbecue — dans des boîtes individuelles de service facile à ouvrir

Bagel

Sunchips multigrains

Pomme

Mélange d'amandes et arachides

Biscuits Chips Ahoy

Poudre de boisson — Limonade

BOEUF BBQ

Sandwich au bœuf BBQ Bridgford
Croustilles
Coupe de pêches ou fruit frais
Mélange de noix énergétique
Coupe de pudding
Poudre de boisson — Punch aux fruits

SALADE DE THON

Salade de thon — dans des boîtes individuelles de service facile à ouvrir

Bagel

Barres Nutri Grain

Raisins secs ou fruits frais

Mélange de noix énergétique

Biscuit crème à la vanille

Poudre de boisson — Pêche

JERKY DE BŒUF

Jerky de bœuf

Croustilles

Barre de figue

Compote de pommes

Mélange de noix sucré et salé

Biscuits au chocolat Snackwells

Poudre de boisson — Punch aux fruits

Wrap de salade de poulet

Wrap de salade de poulet — – dans des boîtes individuelles de service facile à

Tortilla

Barres de figues

Pomme

Graines de tournesol

Collations aux fruits Welch

Poudre de boisson — Pêche

Pb&J

Beurre d'arachide et confiture
Craquelins ou tortilla Wrap
Barre tendre granolas
Coupe de fruits mélangés ou fruit frais
Mini bretzels
Biscuit Chips Ahoy
Poudre de boisson — Limonade

SALADE DE POULET

Salade de poulet — dans des boîtes individuelles de service facile à ouvrir

Craquelins

Barres tendres granolas

Orange

Graines de tournesol

Coupe de pudding

Poudre de boisson — Punch aux fruits

SUNBUTTER

Beurre de graines de tournesol
Tortilla (Wrap)
Barres granolas
Fruit frais
Mélange de noix-mangue-ananas
Biscuit Oreo
Poudre de boisson — Limonade

WRAP AU BŒUF DE STYLE MEXICAIN

Wrap Style mexicain au bœuf Bridgford

Barres granolas

Fruit frais

Mélange de noix-mangue-ananas

Biscuit Oreo

Poudre de boisson — Limonade

Poulet aigre-doux

Sandwich poulet aigre-doux Bridgford
Barre Nutri Grain
Orange
Mélange de noix sucré et salé
Coupe de pudding
Poudre de boisson — Punch aux fruits

POULET

Temps de préparation : moyen

Poitrines de poulet grillé coupées en tranches (précuites et décongelées)

Sauce BBQ

Patate Salade

Maïs

Pain tranché (blanc/blé entier) et margarine

Carrés aux Rice Krispie

Powerade

Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une autre casserole à vapeur. Note : c'est suffisamment d'eau pour couvrir le fond, mais pas assez pour faire flotter le plateau supérieur. Placer deux casseroles à vapeur plus petites sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Placer les poitrines de poulet dans les casseroles. Cet arrangement vous permet de faire assez d'espace pour cuire toutes les poitrines à la fois, les chevaucher au besoin pour qu'elles entrent toutes dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en tournant régulièrement les galettes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Ouvrir le maïs et placer-le dans un chaudron. Ajouter suffisamment d'eau pour immerger le maïs. Porter à ébullition pour 5 Minutes.
5. Installer la nappe et les ustensiles, sauce, salade de pommes de terre, tranches de pain (blanc/blé entier), margarine, carrés Rice Krispie.
6. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
7. Apporter le poulet et le maïs à la table de service.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

PITA PIZZA

Temps de préparation : facile

Pain pita
Sauce marinara ou pâte de tomate
Votre choix de fromage
Salami ou votre choix de viande (s)
Votre choix de légumes
Brownies
Powerade
Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Ouvrir des boîtes de sauce marinara et verser dans un grand chaudron. Chauffer à feu moyen jusqu'à une faible ébullition en remuant tout au long pour s'assurer qu'il ne brûle pas et ne colle au fond du chaudron.
4. Couper ou hacher les viandes et les légumes, vaporiser légèrement le poêle chaud avec le vaporisateur de cuisson, et chauffer la viande et les légumes à feu doux dans des poêles séparées en remuant souvent.
5. Couper chaque pain pita à moitié pour former deux poches.
6. Trancher ou hacher le fromage selon vos besoins.
7. Installer la nappe et les ustensiles, pitas, brownies.
8. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
9. Apporter la viande et les légumes à la table.
10. Rappeler à chacun de se laver les mains.
11. Verser la sauce à pizza dans une poche de pita en la répartissant uniformément. Ajouter 3 ou 4 petits morceaux de salami ou d'autres viandes et légumes comme désiré. Saupoudrer avec du fromage. Ne pas exagérer ou le pita va déchirer.
12. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
13. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

SAUTÉ

Temps de préparation : moyen

Riz (blanc ou jasmin)

Chou ou autres légumes (votre choix)

Tranches de poitrines de poulet grillées ou votre choix de viande(s)

Sauce soja

Épices et sauces au choix

Vaporisateur antiadhésif

Beignets assortis

Limonade

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Commencer par préparer le riz selon les instructions sur l'emballage.
4. Dans une poêle chauffée, ajouter le vaporisateur de cuisson, puis le poulet et remuer jusqu'à ce que le poulet soit cuit profondément. Une fois que le poulet est cuit, ajouter la sauce soja et cuire. Facultatif : ajouter des épices et/ou sauces au mélange de poulet et de légumes comme désiré ou placer les épices et les sauces sur la table.
5. Installer la nappe et les ustensiles, beignets et sauces/épices.
6. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
7. Apporter le riz, le poulet et les légumes à la table.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Placer une cuillerée de riz dans le fond du bol et une louche de mélange de poulet sauté sur le dessus.
11. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

SOUPER TACO

Temps de préparation : moyen

Galettes de hamburger à émietter (précuites et décongelées)

Sachet d'assaisonnement à Taco

Wrap de tortilla/tortilla chips

Fromage râpé

Mélange de salade

Tomates

Salsa

Vinaigrette Ranch

Gâteau Quatre-quarts

Thé glacé

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez-vous les mains et tous les domaines de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Mettre 3/4 tasse d'eau dans le chaudron. Émietter les hamburgers dans le chaudron. Ajouter le sachet d'assaisonnement Taco au goût. En utilisant un feu moyen, remuer souvent jusqu'à ce que le bœuf soit légèrement bouillant. Baisser le feu (à basse température) et placer le couvercle sur le chaudron, en remuant souvent.
4. Laver et couper les tomates.
5. Couper le gâteau quatre-quarts en suffisamment de portions pour servir tout le monde.
6. Installer la nappe et les ustensiles, tortillas, fromage râpé, mélange de salade, tomates, croustilles de tortilla, salsa, vinaigrette ranch et gâteau quatre-quarts.
7. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
8. Apporter le bœuf à la table.
9. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
10. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
11. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

Hot-dogs

Temps de préparation : moyen

Hot-dogs

Chili

Pains hot dog

Ketchup/moutarde/relish

Oignons

Salade de macaronis

Haricots

Bébés carottes

Vinaigrette Ranch

Tarte aux pommes

Powerade — Punch aux fruits

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez-vous les mains et tous les domaines de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser le chili dans un chaudron. En chauffant à puissance moyenne, remuer régulièrement jusqu'à ce qu'il soit chaud. Baisser le réchaud à feu bas et placer le couvercle sur le chaudron en remuant souvent.
4. Alors que le chili chauffe, commencer à frire dans la poêle ou bouillir les hot-dogs dans un chaudron. Astuce : si vous préparer les hot-dogs dans la poêle à frire, vaporiser la poêle avec le vaporisateur antiadhésif afin que ce ne soit pas difficile à nettoyer.
5. Chauffer les haricots dans un autre chaudron. En utilisant une chaleur moyenne, remuer souvent jusqu'à ce que les haricots soient cuits en profondeur.
6. Hacher les oignons.
7. Installer la nappe et les ustensiles, pains à hot-dogs, condiments, salade de macaronis, carottes, oignon, vinaigrette ranch et la tarte aux pommes.
8. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
9. Apporter les haricots, les hot-dogs et le chili sur la table quand ils sont prêts.
10. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
11. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
12. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

SOUPER PÂTES

Temps de préparation : moyen

Pâtes penne
Votre choix de viande
Sauce marinara
Parmesan
Pain tranché (blanc/blé entier) et margarine
Mélange de salade
Tomates
Concombres
Vinaigrette
Brownies
Thé glacé

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Ouvrir les boîtes de sauce marinara et verser dans un chaudron. Ajouter les viande. Chauffer à feu moyen jusqu'au début d'une légère ébullition. Remuer tout au long pour s'assurer qu'elles ne brûlent pas et ne collent au fond du chaudron. Baisser le feu (à basse température) et placer le couvercle sur le chaudron, en remuant souvent.
4. Tandis que la sauce à la viande chauffe, remplir un autre chaudron aux deux tiers d'eau et l'amener à ébullition. Lorsque l'eau est bouillante, verser les pâtes et retourner à ébullition. Commencer à tester la cuisson après environ cinq minutes. Si vous souhaitez drainer l'eau des pâtes, soyez très prudent.
5. Laver et couper les tomates et les concombres.
6. Couper brownies en portions égales afin de servir tout le monde.
7. Installer la nappe et les ustensiles, fromage parmesan, tranches de pain (blanc/blé entier), margarine, mélange de salade, tomates, concombres, vinaigrette et brownies.
8. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
9. Apporter les pâtes et la sauce à la viande à la table.
10. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
11. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
12. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

Pâtes et poulet

Temps de préparation : moyen

Tranches de poitrines de poulet grillées (précuites et décongelées)

Pâtes penne

Poivrons verts

Oignons

Sauce marinara

Parmesan

Pain tranché (blanc/blé entier) et margarine

Mélange de salade

Tomates

Concombre

Vinaigrette

Carrés aux Rice Krispie

Powerade

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Hacher les oignons et les poivrons verts.
4. Ouvrir le paquet de poitrines de poulet grillées coupées en tranches et déposer dans un chaudron. Ouvrir les boîtes de sauce marinara et verser sur le poulet. Ajouter les oignons et poivrons dans le chaudron. Chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir une faible ébullition en remuant tout au long pour s'assurer que la nourriture ne brûle pas et ne colle pas au fond du chaudron. Couvrir et chauffer à feu moyen, en brassant régulièrement le bœuf.
5. Remplir un autre chaudron aux deux tiers d'eau et amener à ébullition. Lorsque l'eau est bouillante, verser les pâtes et ramener à ébullition. Commencer à tester la cuisson après environ cinq minutes. Si vous souhaitez drainer l'eau des pâtes, soyez très prudent.
6. Laver et couper les tomates et les concombres.
7. Installer la nappe et les ustensiles, fromage parmesan, tranches de pain (blanc/blé entier), margarine, mélange de salade, tomates, concombres, vinaigrette et carrés aux Rice Krispie.
8. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
9. Apporter des pâtes et le mélange de poulet à la table.
10. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
11. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
12. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

MAC & CHEESE

Temps de préparation : moyen

Macaroni au fromage

Galettes de hamburger à émietter (précuit et décongelé)

Haricots verts

Mélange de salade

Tomates

Concombre

Vinaigrette

Pain tranché (blanc/blé entier) et margarine

Tarte crème et avoine

Powerade

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une casserole à vapeur. Note : c'est suffisamment d'eau pour couvrir le fond, mais pas assez pour faire flotter le plateau supérieur. Placer une autre casserole à vapeur plus petite sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Émietter les galettes de hamburger dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en brassant régulièrement le bœuf. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Alors que le bœuf se réchauffe, cuire les macaronis et le fromage dans un autre chaudron en suivant les instructions sur le paquet. Couvrir pour garder au chaud. Option : émietter les galettes de hamburger dans le mélange de macaronis et fromage terminés de cuire (ajouter un peu d'eau pour aider à remuer).
5. Alors que le bœuf se réchauffe, immerger les haricots verts dans un chaudron d'eau et porter à ébullition les haricots pendant 5 minutes.
6. Laver et couper les tomates et les concombres.
7. Installer la nappe et les ustensiles, mélange de salade, tomates, concombres, vinaigrette, pain tranché (blanc/blé entier), margarine et tarte crème et avoine.
8. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
9. Mélanger le macaroni et le fromage, le bœuf haché assaisonné et les haricots (ou les laisser séparés pour les mangeurs moins aventureux). Apporter à la table.
10. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
11. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
12. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

CURLEWS (French)

Vérifiez www.JamboreeFoodTeam.org pour toutes informations sur les aliments du Jamboree

SANDWICH SLOPPY JOE

Temps de préparation : moyen

Galettes d'hamburger à émietter (précuites et décongelées)

Sachet Sloppy Joe

Sauce marinara

Pains hamburger

Patates

Salade de macaronis

Tarte aux cerises

Limonade

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez-vous les mains et tous les domaines de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparez pas de nourriture.
3. Laver les pommes de terre et les placer dans un (des) grand(s) chaudron(s). Remplir le chaudron avec de l'eau pour que les pommes de terre soient submergées d'environ 2 pouces (5 centimètres). Ajouter une cuillère à thé de sel et d'autres épices comme désiré. Cuire à feu moyen jusqu'à ébullition, réduire le feu et couvrir la casserole. Commencer à vérifier la cuisson après 10 minutes. Égoutter soigneusement l'eau des pommes de terre. Option : pour réduire le temps de cuisson, couper les pommes de terre en deux ou en quatre avant de les mettre dans le chaudron.
4. Mettre la sauce marinara dans un grand Chaudron. Ajouter le mélange Sloppy Joe et brasser. Émietter les hamburgers dans le chaudron. À feu moyen, remuer souvent jusqu'à ce que le Sloppy Joe soit légèrement bouillant. Baisser le feu (à basse température) et placer le couvercle sur le chaudron, en remuant souvent.
5. Installer la nappe et les ustensiles, pains à hamburger, salade de macaronis et la tarte aux cerises.
6. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
7. Apporter le mélange de Sloppy Joe et les patates à la table.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

Burger

Temps de préparation : moyen

Galettes de hamburgers (précuites et décongelées)

Pains hamburger

Ketchup/moutarde/relish

Salade de pommes de terre

Carrés aux Rice Krispie

Powerade Mountain Blast

Laitue

Oignons

Tranches de fromage

Vaporisateur antiadhésif

Instructions

1. Lire toutes les instructions deux fois avant de commencer. Conserver les aliments périssables dans votre glacière. Ajouter de la glace si vous ne préparez pas le repas immédiatement.
2. Lavez vos mains et toutes les zones de travail avant de commencer. Si vous avez été malade récemment, ne préparer pas de nourriture.
3. Verser au moins un pouce (2,5 centimètres) d'eau dans une casserole à vapeur. Note : c'est suffisamment d'eau pour couvrir le fond, mais pas assez pour faire flotter le plateau supérieur. Placer une autre casserole à vapeur plus petite sur le dessus, et vaporiser avec le vaporisateur de cuisson. Placer les galettes de hamburger dans les casseroles. Cet arrangement vous permet de faire assez d'espace pour cuire toutes les galettes à la fois, les chevaucher au besoin pour qu'elles entrent toutes dans la casserole. Couvrir et chauffer à feu moyen, en tournant régulièrement les galettes. **NE PAS UTILISER VOTRE CASSEROLE À VAPEUR SANS EAU !**
4. Trancher la laitue, les tomates et les oignons.
5. Installer la nappe et les ustensiles, pains à hamburger, tranches de fromage, oignons, condiments, salade de pommes de terre et carré aux Rice Krispy.
6. Mélanger la poudre Powerade dans la glacière de boisson en suivant les instructions sur l'emballage. Remuer jusqu'à ce que tout le mélange soit dissous. Distribuer plusieurs verres et verser de nouveau dans la glacière de boisson pour dissoudre complètement. Replacer le couvercle.
7. Apporter les hamburgers à la table quand ils sont prêts.
8. Rappeler à tout le monde de se laver les mains.
9. Bénissez le repas dans votre propre tradition.
10. Après le dîner, nettoyer la table, laver la vaisselle et éliminer correctement les déchets.

LISTES DES ALIMENTANTS DISPONIBLES POUR LES TROUPES

Petit déjeuner

Protéines : œufs brouillés liquides (non cuits), galettes d'œufs (précuites), bacon (précuit), galette de saucisse (précuite), jambon tranché (précuite), dinde émincée (précuite), salami tranché

Garnitures : sirop, sirop sans sucre, margarine, beurre d'arachide, gelée de raisin, fromage à la crème

Condiments : fromage américain tranché, cheddar râpé, brie, fromage de chèvre, poivron, oignon et salsa

Pain : crêpes (congelées-précuites), pain blanc, pain de blé, tortillas, bagels, muffins anglais, danoises (saveurs variées), muffins (saveurs variées), beignets (saveurs variées)

Céréales : Sachets d'avoine instantanée (saveurs variées), paquets boîtes individuelles de céréales assorties, riz (Jasmin et blanc)

Collations : barres Nutri Grain (saveurs variées), pop-tarts (saveurs variées), barres tendres Quaker (saveurs variées)

Fruit : pommes, oranges et bananes

Boissons : jus de pomme, jus d'orange, jus de raisin, lait (2 %), lait de soja, chocolat chaud en poudre, Café, thé (Vert et noir)

Autres articles : Salières et poivrières, vaporisateur d'huile de cuisson, sucre, substitut de sucre, substitut laitier

Articles pour diètes spéciales : options de viande halal, boîtes repas casher, boîtes repas pour personnes allergiques au gluten, boîtes repas pour personnes allergiques aux noix

LISTES DES ALIMENTANTS DISPONIBLES POUR LES TROUPES

Repas du midi

Les protéines (toutes sont préparées dans des emballages individuels, faciles à ouvrir) :

Salade de poulet*, salade de thon*, salade de poulet barbecue *, craquelins au beurre d'arachide, jerky de bœuf, jerky de dinde, jerky de bœuf Teriyaki, sandwich au poulet sauce aigre-douce**, Tortilla de bœuf (wrap)**

* produit par Bourdon <http://www.Bumblebee.com/Products/Ready-to-Eat-kits/>

** produit par Bridgford <http://www.Bridgford.com/readytoeat/Bulk-boxes/>

Articles de base : beurre d'arachide, gelée, margarine

Pain : tortillas, bagels, muffins anglais, pain blanc, pain de blé, craquelins salés

Barres de collations : barres granolas Nature's Valley, barres tendres Quaker (saveurs variées), barres Nutri Grain (saveurs variées), Barre de figues de blé entier Nature's Bakery (saveurs variées), croustilles Sun Chips Multigrain (saveurs variées), croustilles Pop Chips, mini bretzels

Fruits : Oranges, pommes, bananes, raisins secs, coupes de fruits variés, sachet de compote de pommes, coupes de pêches

Mélange de noix : Mélange de noix All Energy, mélange de noix mangue et ananas, mélange de noix sucré-salé, mélange amandes-arachides-cajous, graines de tournesol

Boissons (portions individuelles sans sucre) : Limonade, punch aux fruits, thé glacé aux pêches

Desserts : coupes de pudding Pack snack (vanille et chocolat), biscuits à la crème de vanille Grandma's, biscuits Chips Ahoy, biscuits au chocolat Snackwells, collation aux fruits Welch, biscuits Oreos

Articles pour diètes spéciales: options de viande halal, boîtes repas casher, boîtes repas pour personnes allergiques au gluten, boîtes repas pour personnes allergiques aux noix.

LISTES DES ALIMENTANTS DISPONIBLES POUR LES TROUPES

Dîner

Protéines (tous sont précuites) : Tranches grillées de poitrine de poulet, hamburgers au bœuf haché, hot-dogs, jambon tranché, dinde tranchée, salami tranché, thon, tofu

Pains : pain blanc, pain de blé entier, pain pita, pains hamburger, pains hot-dog, tortillas et croustilles de tortilla

Légumes : Choux, maïs en conserve, laitue, petites tomates entières, concombres entiers, bébés carottes, céleris, oignons, haricots verts en conserve, poivrons hachés, patates, champignons, mélange de légumes en conserve

Féculeux : Riz blanc, riz au jasmin, haricots cuits, salade de patates, salade de macaronis au fromage (emballés), pâtes penne, nouilles aux œufs, nouilles Ramen au poulet.

Dessert : Tarte aux pommes, tarte aux cerises, biscuits crème et avoine, gâteau Quatre-quarts, carrés aux Rice Krispies, beignets (saveurs variées), gâteau brownie chocolat

Boissons : Powerade (3 saveurs) plus limonade et boisson thé glacé, Lait (2 %), Lait de soja, chocolat chaud en poudre, café, thé (vert et noir)

Accompagnements et condiments : Fromage américain tranché, fromage Provolone tranché, fromage cheddar râpé, brie, fromage de chèvre, fromage parmesan, pâte de tomate en conserve, sauce marinara en conserve, sauce chili (en conserve), sauce BBQ, salsa, vinaigrette Ranch, vinaigrette Italienne (légère), ketchup, moutarde, relish, sachet d'assaisonnement pour Taco, sachet d'assaisonnement pour Sloppy Joe, mélange à bouillon de légumes, sauce à poisson, sauce soja, sauce aux huîtres, piments secs, racine de gingembre frais, bulbes d'ail frais, origan séché, poudre de curry, cumin, cannelle, sauce Sriracha, sauce piquante Frank's, Sel & poivre, vaporisateur d'huile de cuisson

Articles pour diètes spéciales : Burger zakia, haricots noirs, pois chiches, saumon en conserve, conserves de thon, options de viande halal, boîtes repas casher, boîtes repas pour personnes allergiques au gluten, boîtes repas pour personnes allergiques aux noix