

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

### LUNDI

SALADE COMPOSEE  
ESCALOPE DE  
DINDE À LA CRÈME  
POMMES RISSOLÉES  
CANTAL  
COMPOTE POMME-  
FRAISE

### MARDI

POIREAUX  
VINAIGRETTE  
PARMENTIER DE  
LENTILLES  
SAINT-PAULIN  
CRÈME CHOCOLAT  
MAISON

### JEUDI

TOMATES BASILIC  
STEAK HACHÉ  
CÔTES DE BLETTES  
EMMENTAL  
BANANE

### VENDREDI

SALADE COLESLAW  
GRILLADE DE PORC  
RATATOUILLE  
GOUDA  
MILLEFEUILLE

## COURGETTES FARCIES À LA BOLOGNAISE

### Ingrédients : 4 personnes



- 5 courgettes
- 3 steaks hachés
- 1 oignon + 3 à 4 gousses d'ail
- 3 à 4 c.à.s de basilic + 1 à 1,5 d'h. de Provence
- 2 branches de thym frais + 5 de basilic
- 7 à 8 c.à.s de concentré de tomate
- 200 ml d'eau
- 30 à 40 g de parmesan
- 1 filet d'huile d'olive + Sel, poivre

1. À faire à l'avance : émincer finement l'oignon et l'ail, et les faire suer dans une poêle avec de l'huile.
2. Verser les steaks, le concentré de tomate, l'eau, les herbes séchées, le thym, du sel et du poivre
3. Couper les courgettes en 2 coté longueur et enlever la chair à l'aide d'une cuillère. Sur une plaque au four, poser les moitiés de courgette, arroser d'un filet d'huile, saler et poivrer.

4. Enfourner environ 20 min à 200 °C. Conserver les ingrédients dans des boîtes de conservation et mettre au frais.

5. À faire le jour J : Réchauffer les moitiés de courgettes environ 5-7 min à 180°C.

6. Réchauffer la sauce bolognaise. Verser la sauce dans le creux des courgettes.

Couper des copeaux de parmesan. Parsemer les courgettes de parmesan et de feuilles de basilic.

**BONNE DEGUSTATION !**

RECETTE



la cuisine, c'est l'envers du décor. là où s'activent les hommes et les femmes pour le plaisir des autres.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE.