

# BOLOGNAISE DE LEGUMES

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Dessert



**TOUTES  
SAISONS**

**GEMRCN**

Ingrédients pour 100 personnes		Mode opératoire
Spaghetti / pâtes	8 kg	Cuire à l'anglaise dans un grand volume d'eau 8 à 15 mn.  Rincer et ajouter l'huile d'olive.  Eplucher et laver les légumes, les passer au coupe légumes, taille mirepoix.  Suer les légumes dans de l'huile d'olive, les garder craquants, ajouter la sauce tomate, porter à ébullition, assaisonner.
Sel	pm	
Légumes de saison :	4-5 kg	
Panais		
Céleri rave		
Carotte		
Oignon		
Poireau		
Rutabaga		
Sel	pm	
Huile d'olive	pm	
Sauce tomate	2,5 kg	

**Trucs et astuces :** Utiliser de préférence des pâtes ½ complète (diminuer le grammage de 20%), les légumes doivent être adaptés à la saison.

## MENU

Carottes râpées  
**Bolognaise de légumes**  
Jambon  
Gruyère râpé  
Compote pomme-rhubarbe



**LE + SANTÉ**