



Lasagnes méridionales aux **RAVIOLI BIO TOMATES CONFITES ET ROMARIN**

**CALCULÉE POUR 100 PORTIONS
de 346g (Adolescents/Adultes)**

Temps de cuisson : 1h

AUTRES PORTIONS CONSEILLÉES

Maternelles : 200 g soit 173 portions

Primaires : 270 g soit 127 portions

INGRÉDIENTS

6,5 kg Ravioli Bio tomates confites et romarin Royans

7 kg de pois chiches bt 5/1

¼ L d'huile d'olive vierge extra

1,2 kg d'oignon émincé

120 g d'ail émincé

2,5 kg de tomate double concentré bt 4/4

400 g de persil

5 kg de courgette calibre 14/21cm

300 g de beurre doux

300 g de farine ménagère t 55

6 g de noix de muscade moulue

400 g d'emmental râpé 45 % MG

3,5 l de lait 1/2 écrémé uht

60g de sel

1. Préparation

- ▶ Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les courgettes.
- ▶ Détailler en rondelles, débarrasser dans des gastronormes perforés. Cuire 10 minutes à la vapeur. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- ▶ Déconditionner les pois chiches, rincer, concasser grossièrement. Réserver
- ▶ Rissoler à feu doux dans l'huile d'olive les oignons et l'ail. Incorporer le concentré de tomate, l'eau et le persil, assaisonner. Mijoter 10 à 15 minutes à feu doux. Ajouter les pois chiches, puis mijoter encore 2 à 3 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- ▶ Confectionner une béchamel avec le beurre, la farine, le lait et la noix de muscade, assaisonner. Réserver au chaud (+ 63 °C).

2. Mise en forme

- ▶ Napper le fonds des gastronormes pleins d'une fine couche de préparation aux pois chiches, recouvrir de ravioli, puis d'une couche de courgettes.
- ▶ Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et en terminant par une couche de ravioli. Napper de béchamel, parsemer d'emmental râpé.

3. Cuisson

- ▶ Cuire à four modéré (160/180 °C) 35 à 40 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 346g

Apports caloriques	375 Kcal / 1569 KJoules
Protéines	14,8 g
Lipides	13,3 g
Glucides	45,5 g
Fibres	7 g
Sel	1,2 g