

API RESTAURATION

vous propose

# sa Recette

Temps de  
préparation :  
30 minutes  
Temps de  
cuisson : 40  
minutes de  
cuisson

Ingrédients  
(pour 4 à 6 personnes) :

200g de farine  
3 oeuf frais  
100g de carottes  
1 petit oignon  
50g d'emmental  
100g de petits pois surgelés  
Sel  
1 pincée de cannelle  
100 ml de lait  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à soupe d'huile  
20cl de crème fraîche liquide  
entière  
ciboulette

## Cake aux légumes à la cannelle et sa crème fouettée à la ciboulette

### Préparation de la recette :

- Laver les carottes et la ciboulette. Eplucher les carottes et l'oignon.
- Tailler les carottes en petits cubes de 5 mm environ. Ciseler l'oignon.
- Cuire à feu doux les carottes et l'oignon ciselé durant 10 min environ.
- Cuire les petits pois à l'eau bouillante.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les oeufs, l'huile et le lait.
- Ajouter la cannelle, le sel, l'emmental et les légumes.
- Cuire à 180°C pendant 40 min dans un moule beurré et fariné.
- Fouetter la crème et ajouter la ciboulette.
- Au moment de servir, accompagner votre cake d'une pointe de chantilly.

### Astuce:

Pour réussir votre chantilly, verser la crème entière bien froide dans un saladier conducteur de froid (métal ou verre) et le stocker au congélateur durant 10 min. Votre chantilly sera montée en moins de 3 min !

api

Conception CréApi

# Soyons Complices

à tout âge

Les  
Informations  
du mois

Menus du 03 février au  
02 mars 2025



VILLE DE  
LAMBERSART

**Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?**

**Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.**

03.20.08.44.60

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 3 février au 9 février 2025	POTAGE A L'OSEILLE  REPAS BRETON : SALADE D'ARTICHAUT  GALETTE JAMBON ET FROMAGE  SALADE VERTE VINAIGRETTE  PONT L'EVEQUE  FAR BRETON DU CHEF	POTAGE CULTIVATEUR  CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX AGRUMES  POT AU FEU  LEGUMES DU POT  ET POMMES DE TERRE  EDAM  FROMAGE BLANC ET SUCRE	SOUPE DE POISSON, CROUTONS ET FROMAGE  MACEDOINE DE LEGUMES  ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME  POMMES CROQUETTES  SALADE VERTE VINAIGRETTE  TOMME NOIRE  GAUFRE ET SUCRE	POTAGE DE CELERI  CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE  SAUTE DE PORC AU CURRY  DUO DE PURÉES  CAMEMBERT  CREME AU CITRON	POTAGE CAROTTES  RILLETES ET CORNICHON  FILET DE HOKI SAUCE CITRON  GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE  LIVAROT  FRUIT DE SAISON	CREME DE POTIMARRON  NOUVEL AN CHINOIS : NEMS  POULET AU CAMEL  RIZ CANTONNAIS  GOUDA  COMPOTE POMMES LITCHIS	SOUPE DE LEGUMES  ASPERGES VINAIGRETTE  ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE  POMMES NOISETTES  SALSIFIS  FOURNOLS  PARIS BREST
Semaine du 10 février au 16 février 2025	VELOUTE DE LEGUMES  SALADE DE HARICOTS BLANCS  GOULASCH A LA HONGROISE  POMMES DE TERRE  TOMME NOIRE  ENTREMETS CAMEL DU CHEF	POTAGE PERSIL  ENDIVE VINAIGRETTE  POTEE DE CHOU  POMMES DE TERRE  BUCHE DU PILAT  LIEGEOIS CAFE	POTAGE DE NAVETS  CELERI REMOULADE  CARBONNADE FLAMANDE  POMMES SAUTEES  SALADE VERTE VINAIGRETTE  TOMME BLANCHE  TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE CRECY  OEUF MIMOSA  FILET DE POULET A L'ESTRAGON  RIZ  ET HARICOTS BEURRE  BRIE  MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	POTAGE SAINT GERMAIN  QUICHE LORRAINE  FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE  POMMES DE TERRE PERSILLEES  ET FENOUIL  BLEU  CREME PRALINEE	POTAGE DE LEGUMES  SALADE D'AGRUMES  SAUTE DE PORC A LA NORMANDE  POMMES RISSOLEES  NAVETS  ST NECTAIRE  GLACE	SOUPE A L'OIGNON  MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON  ROTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE  GRATIN DAUPHINOIS  PETITS POIS  MAROILLES  TROPÉZIENNE
Semaine du 17 février au 23 février 2025	SOUPE DE LÉGUMES  BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE  PARMENTIER DE POTIRON  SALADE VERTE VINAIGRETTE  PYRENEES  CREME VANILLE	POTAGE DE CELERI  CHOU FLEUR SAUCE TARTARE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE  POMMES DE TERRE BOULANGERES  HARICOTS VERTS  TOMME DE SAVOIE  ENTREMETS CITRON DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES VERTS  TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENTS  AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE  POMMES DUCHESSES  ENDIVE BRAISÉ  BRIE  TARTE AUX POMMES DU CHEF	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE FROMAGERE BLEU ET NOIX  ESTOUFFADE DE PORC A LA VIGNERONNE  PENNES  ET FROMAGE RAPÉ  FOURNOLS  SALADE DE FRUITS	CREME D'ENDIVE  BROCOLIS VINAIGRETTE  FILET MEUNIERE SAUCE BEARNAISE  RIZ ET FONDUE DE POIREAUX  EDAM  FLAN NAPPE CAMEL	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES  TOAST AU CAMEMBERT  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE MIEL ET MOUTARDE  SEMOULE  ET LEGUMES COUSCOUS  CHEVRE  YAOURT AROMATISE	POTAGE CRECY  RILLETES DE MAQUEREAU  SAUTE DE CANARD AUX RAISINS  POMMES DE TERRE DAUPHINES  ET CHOUX DE BRUXELLES  COMTE  TARTE AUX POIRES DU CHEF
Semaine du 24 février au 2 mars 2025	SOUPE AU CHOU  OEUF DUR MAYONNAISE  SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BARBECUE  POMMES SAUTEES  SALADE VERTE VINAIGRETTE  CAMEMBERT  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES  RILLETES ET CORNICHONS  EMINCE DE POULET SAUCE CREME  RIZ ET CAROTTES AU BOUILLON  MORBIER  CREME CAMEL	POTAGE CULTIVATEUR  CELERI REMOULADE  HOT DOG (PAIN, SAUCISSE, CHEDDAR FONDU, OIGNONS FRITS, KETCHUP)  POTATOES  CANTAL  GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	VELOUTE DE CHAMPIGNONS  BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE  SAUTE DE DINDE AU CURRY  PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE  BUCHE DU PILAT  YAOURT AUX FRUITS	CREME DE LAITUE  PIZZA FROMAGE  FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE  GRATIN DE BROCOLIS ET COEUR DE PATES  BLEU  BANANE AU CHOCOLAT	SOUPE A L'AIL CROUTONS  SALADE D'AGRUMES  LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE  POMMES DE TERRE  ET LEGUMES DU POT  GOUDA  ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	VELOUTE DE POTIMARRON  ABRICOTS AU THON  ROTI DE VEAU AU ROMARIN  POMMES DE TERRE NOISETTES  ET ENDIVE BRAISEE  NEUFCHATEL  PETITS CHOUX AU CAMEL

Lors d'une demande de remplacement, l'équipe de cuisine vous proposera selon le stock du steak haché au veau ou de l'émincé de volaille ou des boulettes au boeuf ou une cuisse de poulet ou des boulettes au veau

API RESTAURATION

vous propose

# sa Recette

Temps de  
préparation :  
35 minutes  
Temps de  
cuisson : 35  
minutes de  
cuisson

Ingrédients  
(pour 10 personnes) :

700g de pommes de terre  
2 poireaux  
35g de beurre doux  
25cl de lait demi-écrémé  
55g de farine  
4 oeufs  
15cl de crème entière  
liquide  
150g d'emmental râpé



## Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

Préparation de la recette :

- Laver les pommes de terre et les poireaux
- Eplucher et râper les pommes de terre, les rincer et bien presser pour les égoutter
- Emincer les poireaux et les faire suer dans 10g de beurre et un peu d'eau pendant quelques minutes. Assaisonner à son goût
- Pour la béchamel, faire fondre 25g de beurre et y ajouter 25g de farine à feu vif. Mélanger et ajouter le lait tout en fouettant continuellement
- Laisser épaissir la béchamel en fouettant
- Mélanger la béchamel, les poireaux et 2 oeufs
- Préchauffer le four à 165°C
- Dans un moule à tarte, déposer une feuille de papier sulfurisé légèrement plus grande que le moule
- Mélanger les pommes de terre râpées avec la crème fraîche, 2 oeufs, le reste de la farine et 75 g d'emmental
- Déposer l'appareil contenant la pomme de terre dans le moule en tassant bien le fond et les bords afin que cela serve de base à la tarte
- Par dessus, déposer l'appareil contenant les poireaux et le reste d'emmental pour gratiner
- Cuire à 165°C pendant 35 minutes

api

Conception CréApi

# Soyons Complices

à tout âge

Les  
Informations  
du mois

Menus du 03 au 30 mars  
2025



***Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?***

***Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.***

03.20.08.44.60

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 3 mars au 9 mars 2025	POTAGE DE LEGUMES REPAS DOM TOM : SALADE HAWAIIENNE COLOMBO DE PORC ET SES LEGUMES RIZ CREOLE MIMOLETTE TARTE COCO ET SAUCE CHOCOLAT	POTAGE ASPERGE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ROTI DE BOEUF FROID SAUCE COCKTAIL POMMES CROQUETTES SALADE VERTE VINAIGRETTE FOURNOLS CREME DESSERT SAVEUR PRALINE	POTAGE BROCOLIS ROSETTE ET CONDIMENTS TAJINE DE DINDE SEMOULE LEGUMES TAJINE TOMME NOIRE GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CREME ANGLAISE	POTAGE DE NAVETS SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE TORTIS A LA BOLOGNAISE FOURME D'AMBERT FRUIT DE SAISON	BOUILLON DE LEGUMES VERMICELLES SALADE CAESAR DOS DE COLIN SAUCE PERSIL RIZ ET COTES DE BLETTES CAMEMBERT MOUSSE SPECULOOS	SOUPE MINISTRONE SALADE COLESLAW JAMBON SAUCE MADERE POMMES ROSTIES ET HARICOTS VERTS EMMENTAL NAPPE A LA VANILLE	VELOUTE POTIRON PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS POT AU FEU POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES COMTE BABA AU RHUM
Semaine du 10 mars au 16 mars 2025	POTAGE PERSIL TABOULÉ SAUCISSE FUMEE SAUCE BRUNE PUREE DE POIS CASSES BRIE MOUSSE CAFE	POTAGE DE LEGUMES POIREAU VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ BLEU ILE FLOTTANTE AU CARAMEL	POTAGE DE NAVETS ENDIVE AU BLEU VINAIGRETTE POTJVLEESCH POMMES DUCHESSES SALADE VERTE VINAIGRETTE TOMME BLANCHE TARTE BOURDALOUE DU CHEF	POTAGE CRECY OEUF MIMOSA COUSCOUS BOULETTES SEMOULE ET LEGUMES BUCHETTE DE CHEVRE ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	POTAGE POTIMARRON SALADE D'AGRUMES CHOUCROUTE DE LA MER ET SON BEURRE BLANC POMMES DE TERRE PERSILLEES BUCHE DU PILAT LIEGEOIS VANILLE	CREME DE PETITS POIS CAKE AU CHOU ET A LA MOUTARDE SAUTE DE PORC A LA BIERE POMMES VAPEUR ET POEELE DE LEGUMES EDAM POMME CUITE	SOUPE A L'OIGNON CROUTONS ET FROMAGE TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI GRAND MERE GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES GLACEES COULOMMIERS GATEAU BASQUE
Semaine du 17 mars au 23 mars 2025	POTAGE DE CELERI CHAMPIGNONS A LA CREME CHOU FARCI SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE FOURME D'AMBERT MOUSSE CHOCOLAT	SOUPE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE PAELLA MORBIER FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA PUDDING DU CHEF	POTAGE CULTIVATEUR CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE ROTI DE PORC AU MAROILLES PENNES ET FROMAGES RÂPÉS CHEVRE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	CREME D'ENDIVE BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FILET MEUNIER SAUCE GRIBICHE PETITS POIS POMMES DE TERRE FOURNOLS FLAN NAPPE CARAMEL	POTAGE CRECY GOUGERE AU FROMAGE EMINCE DE POULET SAUCE CREME COEUR DE PATES ET CAROTTES TOMME NOIRE PETITS SUISSSES SUCRES	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES MOUSSE AU THON ET CITRON SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMMES DE TERRE CROQUETTES CHOUX DE BRUXELLES ST NECTAIRE TARTE A LA RHUBARBE
Semaine du 24 mars au 30 mars 2025	VELOUTE DE LEGUMES CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE POMMES DE TERRE CAROTTES BUCHE DU PILAT ENTREMETS CARAMEL DU CHEF	POTAGE DE COURGETTES POIREAU VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PATES ET FROMAGE RAPE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES VERTS LENTILLES VINAIGRETTE SAUCISSE FUMEE SAUCE VIN ROUGE PUREE DE POIS CASSES TOMME NOIRE TARTE AU CITRON DU CHEF	POTAGE POIREAU ET POMME DE TERRE SALADE DE HARICOTS BEURRE FILET DE POULET AU PAPRIKA POTATOES ET SALADE VINAIGRETTE SAINT PAULIN SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE CAROTTES TOAST DE CAMEMBERT FILET DE HOKI SAUCE AUX EPICES POMMES DE TERRE EPINARDS A LA CREME MAROILLES MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES OEUF DUR SAUCE COCKTAIL ENDIVES A LA FLAMANDE AU JAMBON DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	POTAGE DE LEGUMES RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST SAUTE DE CANARD SAUCE A L'ORANGE POMMES DAUPHINE SALSIFIS AU BEURRE BLEU TARTE AU CHOCOLAT