

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

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