

API RESTAURATION

vous propose

sa Recette

Temps de
préparation :
50 minutes
Temps de
cuisson : 1
heure 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

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.

api

Conception CréApi

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 31 mars au 27
avril 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

Menus du 31 mars au 27 avril 2025



Nous cuisinons avec des produits bio et labellisés, cette information est notée sur les étiquettes de vos repas.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 31 mars au 6 avril 2025	POTAGE D'ENDIVES SALADE DE HARICOTS BLANCS PAELLA BUCHETTE DE CHEVRE SALADE DE FRUITS	SOUPE A L'OIGNON, CROUTONS ET FROMAGE CONCOMBRE SAUCE BULGARE JAMBON ROTI SAUCE MADERE SEMOULE RATATOUILLE BRIE CREME DESSERT PRALINE	POTAGE DE TOMATES SALADE FROMAGERE ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES ET SALADE GOUDA PUDDING DU CHEF	POTAGE DE CELERI COLESLAW PAVE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PATES AUX PETITS LEGUMES FOURME D'AMBERT CREME VANILLE	CREME DE LAITUE PIZZA FILET DE LIEU SAUCE CREVETTES POMME DE TERRE VAPEUR POEELE DE LEGUMES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	POTAGE JULIENNE DARBLAY CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE POMMES DE TERRE ROTIES HARICOTS BEURRE PERSILLES SAINT PAULIN ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS ROTI DE PORC AU MIEL POMMES ROSTI ET NAVETS GLACES SAINT NECTAIRE TARTE AUX FRUITS
Semaine du 7 avril au 13 avril 2025	CREME DE FENOUIL SALADE MIMOSA PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE PYRENEES LIEGEOIS VANILLE	POTAGE BROCOLIS TOMATE VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE AUX HERBES BOULGHOUR ET CAROTTES AU JUS MORBIER FROMAGE BLANC SUCRE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL POTJEVLEESCH POTATOES ET SALADE VINAIGRETTE BLEU GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CREME ANGLAISE	POTAGE CULTIVATEUR CELERI REMOULADE NORMANDIN AU VEAU SAVOYARD PUREE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CREME DE CAROTTES AU CUMIN TOAST AU CHEVRE BRANDADE DE MORUE SALADE VINAIGRETTE COMTE PETITS SUISSE	POTAGE DE LEGUMES POIREAU VINAIGRETTE POULET SAUCE NAPOLITAINE PENNES ET FROMAGE RAPEE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE ASPERGES VINAIGRETTE ROTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE POMMES DUCHESSES ET BROCOLIS EMMENTAL TARTE ABRICOTS
Semaine du 14 avril au 20 avril 2025	POTAGE DUBARRY REPAS PROVENCE : RILLETES DE MAQUEREAU ET TOAST DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇALE PATES ET FROMAGE RAPE BUCHETTE DE CHEVRE TROPEZIENNE	CREME DE CHAMPIGNONS BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR CAMEMBERT YAOURT DE LA FERME	POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES NOISETTES ET SALADE VINAIGRETTE TOMME NOIRE ENTREMETS AU CAFE DU CHEF	VELOUTE DE CAROTTES RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE TOMATE HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE BRIE FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT	POTAGE JULIENNE DARBLAY FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ SAFRANE SALSIFIS CANTAL MOUSSE CITRON	POTAGE DE LEGUMES BROCOLIS SAUCE TARTARE BOUDIN NOIR COMPOTE ECRASE DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CELERI PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS SAUTE D'AGNEAU AU THYM FLAGEOLETS POMMES DE TERRE FOURNOLS MOKA
Semaine du 21 avril au 27 avril 2025	CREME DE COURGETTES SALADE D'ASPERGES ROTI DE PORC FAÇON ORLOFF POMMES BOULANGERES ET HARICOTS VERTS BUCHE DU PILAT TARTE CHOCOLAT DE PAQUES	POTAGE DE LEGUMES PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTE DE DINDE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	POTAGE AUX ASPERGES SALADE DE HARICOTS BEURRE CARBONNADE FLAMANDE POMMES SAUTEES ET SALADE VINAIGRETTE PONT L'EVEQUE YAOURT SUCRE	SOUPE A L'OIGNON, CROUTONS ET FROMAGE SALADE MEXICAINE SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE RATATOUILLE SAINT PAULIN FROMAGE BLANC AU COULIS	BOUILLON DE LEGUMES CREPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CURRY RIZ AUX PETITS LEGUMES BLEU ENTREMETS VANILLE DU CHEF	POTAGE PROVENÇAL CHAMPIGNONS A LA CREME ESCALOPE DE POULET SAUCE FROMAGERE PATES ET FROMAGE RAPE EDAM FRAISES	POTAGE CRECY HOUMOUS ET TOAST ROTI DE VEAU AU ROMARIN GRATIN DAUPHINOIS CHOU ROMANESCO MORBIER GATEAU BASQUE

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