

Avril
2025

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



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

SANS SUCRES AJOUTES

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 <u>FRUIT DE SAISON</u>	POTAGE DE TOMATES SALADE FROMAGERE ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES ET SALADE GOUDA <u>LAITAGE NATURE</u>	POTAGE DE CELERI COESLAW PAVE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PATES AUX PETITS LEGUMES FOURME D'AMBERT <u>COMPOTE SSA</u>	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 <u>LAITAGE NATURE</u>	VELOUTE DE LEGUMES MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS ROTI DE PORC AU MIEL POMMES ROSTI ET NAVETS GLACES SAINT NECTAIRE <u>COMPOTE SSA</u>
Semaine du 7 avril au 13 avril 2025	CREME DE FENOUIL SALADE MIMOSA PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE PYRENEES <u>FRUIT DE SAISON</u>	POTAGE BROCOLIS TOMATE VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE AUX HERBES BOULGHOUR ET CAROTTES AU JUS MORBIER <u>FROMAGE BLANC NATURE</u>	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL POTJEVLEESCH POTATOES ET SALADE VINAIGRETTE BLEU <u>COMPOTE SSA</u>	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 SUISSES <u>NATURES</u>	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 <u>LAITAGE NATURE</u>
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 <u>COMPOTE SSA</u>	CREME DE CHAMPIGNONS BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR CAMEMBERT YAOURT <u>NATURE</u>	POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES NOISETTES ET SALADE VINAIGRETTE TOMME NOIRE <u>FRUIT DE SAISON</u>	VELOUTE DE CAROTTES RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE TOMATE HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE BRIE FROMAGE BLANC <u>NATURE</u>	POTAGE JULIENNE DARBLAY FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ SAFRANE SALSIFIS CANTAL <u>COMPOTE SSA</u>	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 <u>LAITAGE NATURE</u>
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 <u>LAITAGE NATURE</u>	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 <u>NATURE</u>	SOUPE A L'OIGNON, CROUTONS ET FROMAGE SALADE MEXICAINE SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE RATATOUILLE SAINT PAULIN FROMAGE BLANC <u>NATURE</u>	BOUILLON DE LEGUMES CREPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CURRY RIZ AUX PETITS LEGUMES BLEU <u>COMPOTE SSA</u>	POTAGE PROVENCAL 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 <u>FRUIT DE SAISON</u>

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