



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier		
Entrée		Carottes râpées	La recette du carrot cake	pour 8 personnes
Plat	Curry de courges	Tartine chaude Savoyarde	Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre. Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile. Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger. Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C. Régale-toi !	
Garniture	Lentilles	Salade verte		Pennes
Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Liegeois vanille	Crème speculos		Yaourt "Lait p'tits loups" aux fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison