

TAVEL

Semaine du 02 au 06 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et maïs	Salade de pâtes 	Tomates mozzarella	 <p>Bientôt l'été !</p> <p>REPAS D'ANIMATION</p>	Salade de pommes de terre
	 <p>Couscous végétarien</p>	 <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Ratatouille</p>	 <p>Boulettes au boeuf sauce curry</p> <p>Riz blanc</p> 		 <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Carottes vichy</p>
	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Laitage 
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Crème dessert		Fruit de saison



Tous nos plats sont cuisinés sur place.



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

TAVEL

Semaine du 09 au 13 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Taboulé 	Concombres vinaigrette	Carottes râpées	Salade de tomates et dés de fromage
		 Boulettes de blé façon thaï Poêlée de légumes	 Aiguillettes de poulet grillées Pâtes au beurre 	 Hachis parmentier de boeuf	 Aïoli de poisson Pommes de terre et légumes
		Laitage	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage blanc et confiture
		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits	



Tous nos plats sont cuisinés sur place.



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

TAVEL

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Crudités	Salade verte et croûtons	Salade de lentilles 	Pastèque	Rosette et cornichon
	 Sauté de poulet au curry Riz blanc 	 Lasagnes à la bolognaise	 Rôti de porc au jus Gratin de courgettes	 Omelette au fromage Pommes de terre rissolées	 Filet de lieu au pesto Blé
	Laitage	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Ile flottante	Gâteau d'anniversaire	Liégeois	Fruit de saison 



Tous nos plats sont cuisinés
sur place.



Certains produits sont
susceptibles de contenir des
allergènes. Merci de prendre
renseignements auprès
du chef de cuisine



**LE MENU VÉGÉTARIEN
DE LA SEMAINE**

Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines

TAVEL

Semaine du 23 au 27 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette	Salade verte et croûtons	Salade de perles	Tomates mozzarella	Nems
	 Macaronis sauce fromagère	Cordon bleu Frites	 Steak haché grillé Poêlée de légumes	 Saucisse Purée de pommes de terre	 Gratin de poisson Riz blanc 
	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe
	Compote	Fruit de saison 	Crème dessert	Beignet au sucre	Fruit de saison



Tous nos plats sont cuisinés sur place.



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

TAVEL

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et dés de fromage	Salade de pommes de terre	Salade de crudités	Carottes râpées	Crêpe salée
	 Pâtes à la bolognaise 	 Omelette Courgettes sautées	 Sauté de porc au caramel Riz blanc 	 Hamburger Frites	Calamars à la romaine et citron Ratatouille
	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage blanc au miel	Laitage 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire		Salade de fruits	Glace



Tous nos plats sont cuisinés sur place.



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines