








TAVEL

Semaine du 04 au 08 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et radis	Samoussas aux légumes	Salade de tomates basilic	Salade de pois chiches	FERIE
	 Bolognaise Penne 	 Rôti de dinde sauce aux oignons Haricots verts	 Sauté de porc Chai Korma (amandes, coriandre, lait de coco) Semoule	 Filet de merlu sauce aurore Gratin de brocolis et pommes de terre	
	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Laitage	
	Compote de pommes	Gâteau d'anniversaire	Crème dessert chocolat	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 11 au 15 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R		Pâté de campagne	Salade de pommes de terre	FERIE	
		 Sauté de poulet aux olives	 Escalope de porc sauce aux herbes		
		Polenta crémeuse	Ratatouille		
		Laitage 	Fromage à la coupe		
		Coupe de fraises	Fromage blanc à la confiture		



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 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Oeuf dur mayonnaise	Salade de lentilles 	Gaspacho à la tomate	Pizza au fromage	Concombres au fromage blanc ciboulette
	 Sauté de porc aux carottes Semoule	Escalope de dinde viennoise Epinards à la crème	Paupiette au veau sauce curry Pâtes 	 Omelette Gratin de courgettes	Rouille de seiche Riz blanc
	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Coupe banane chocolat	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Flan nappé caramel



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 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Salade de pâtes au pesto	Salade verte et croûtons	Taboulé libanais	Betteraves vinaigrette
		 Boulettes de blé façon thaï Carottes sautées	 Poulet marengo Riz blanc 	 Jambon braisé Aubergines à la tomate	 Filet de lieu et citron Pommes de terre rissolées
		Laitage	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe
		Coupe de fraises	Liégeois	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille



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 1er au 05 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte, croûtons et olives		Melon	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre
	Aiguillettes de poulet Gratin de courgettes		Quiche lorraine Salade verte	Curry de pois chiches Riz blanc	Dos de colin à la catalane Poêlée de légumes
	Laitage		Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
	Gâteau d'anniversaire		Ile flottante	Compote	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 08 au 12 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette	Cake aux olives	Mousse de foie et toast	Salade de tomates, mozzarella	Salade de riz 
	 Lasagnes à la bolognaise	 Omelette Gratin de brocolis	 Sauté de dinde façon osso bucco Boulgour 	 Saucisse grillée Purée de pommes de terre	 Filet de poisson meunière et citron Ratatouille
	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe	Laitage	Laitage	Fromage à la coupe
	Tranche de pastèque	Flan caramel	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème dessert



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 15 au 19 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte, croûtons et fromage	Salade verte et tomate	Oeuf dur mayonnaise	Melon	Pizza végétarienne
	 Pilons de poulet tex mex Semoule au jus	 Hachis parmentier de boeuf	Merguez grillée Poêlée de courgettes 	 Gratin de macaronis, sauce tomate aux lentilles	 Aïoli de poisson Légumes et pommes de terre
	Laitage 	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe 
	Fruit de saison	Liégeois	Gâteau d'anniversaire	Mousse au chocolat	Compote



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 22 au 26 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Gaspacho à la tomate	Salade de pois chiches	Charcuterie et cornichons	Crêpe au fromage	Salade verte et maïs
	 Tortellinis ricotta épinards	 Moussaka au boeuf	 Tajine de poulet Semoule 	Paupiette au veau Haricots verts sautés	 Poisson au curry et lait de coco Riz blanc 
	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
	Crème dessert	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Beignet au sucre



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 29 Juin au 03 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de tomate basilic	Salade de pâtes	Salade verte et croûtons	Taboulé 	Carottes râpées
	 Pommes de terre farcies	 Omelette Poêlée de légumes	 Poulet basquaise Riz blanc 	 Calamars à la romaine Ratatouille	Steak haché grillé Frites
	Fromage à la coupe	Fromage blanc au miel	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe 	Laitage
	Pastèque		Fruit de saison	Flan caramel	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