

TAVEL

Semaine du 09 au 13 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de pois chiches	Soupe de légumes	Salade verte et croûtons	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette
	Paupiette au veau sauce forestière Carottes sautées	 Sauté de boeuf aux olives Semoule 	 Pilons de poulet au jus Pâtes au beurre	 Pizza végétarienne au fromage Haricots verts sautés	 Gratin de poisson et fruits de mer au curry Riz créole 
	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe 	Laitage	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Crème au chocolat	Salade de fruits frais	Flan 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 16 au 20 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Nems de légumes		Salade de perles	Carottes râpées	Salade de pommes de terre
	 Omelette Gratin de légumes		 Escalope de poulet à la crème Brocolis fleurette	 Saucisse fumée Lentilles cuisinées 	 Filet de merlu sauce tomate Poêlée de légumes
	Laitage 		Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison		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 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de  riz	Salade verte et maïs	Mousse de foie et cornichon	Carottes râpées	Pizza
	 Jambon braisé au jus Gratin de chou-fleur	 Gratin de macaronis au cheddar	 Boulettes au boeuf Purée de légumes	 Rôti de dinde et oignons confits Pommes de terre rissolées	Beignets de poisson Printanière de légumes
	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe	Laitage 
	Fruit de saison	Compote de pommes	Fromage blanc au coulis de fruits	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais



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 Mars au 03 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Crêpe au fromage	Cake aux olives	Carottes râpées
	Pâtes à la carbonara 	 Tajine de volaille Semoule et ses légumes 	Haché de veau Haricots beurre	 Boulettes de blé sauce thaï Petits pois aux oignons	 Rouille de seiche Pommes de terre vapeur
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage	Laitage 	Fromage à la coupe
	Gaufre au sucre	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop



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 06 au 10 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Salade de pâtes	Salade verte vinaigrette	Céleri rémoulade	Taboulé 
		 Escalope de porc sauce barbecue Haricots verts	 Boulettes au veau Rösties de pommes de terre	 Poulet basquaise Riz blanc 	 Filet de poisson meunière et citron Gratin de courgettes
		 Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
		Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Dessert de Pâques	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 13 au 17 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Salade de tomates	Salade de lentilles 	Concombres au maïs	Friand au fromage
	 Hachis parmentier	 Tortellinis ricotta épinards	 Rôti de porc à la moutarde douce Carottes vichy	 Pilons de poulet grillés Frites	 Filet de colin sauce aurore Courgettes sautées
	Fromage à la coupe 	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage 
	Flan caramel	Fruit de saison	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 - CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte vinaigrette	PIQUE-NIQUE	Carottes râpées	PIQUE-NIQUE	Concombres vinaigrette
	 Pâtes à la bolognaise		 Rougail de saucisse Riz blanc 		 Filet de poisson meunière Frites
	Laitage		Fromage à la coupe		 Fromage à la coupe
	Fruit de saison 		Ile flottante		Mousse au chocolat



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