

TAVEL

Semaine du 1er au 04 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R		Melon	Feuilleté au fromage	Taboulé	Salade de tomates basilic
		 Bolognaise Tortis 	 Chipolatas Haricots verts à l'ail	 Sauté de dinde aux herbes Gratin de courgettes	Filet de poisson pané et citron Purée de pommes de terre
		Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
		Crème vanille	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	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 07 au 11 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pastèque	Carottes râpées	Salade de pommes de terre	Salade verte et maïs	Crêpe au fromage
	 Sauté de poulet à l'ananas Semoule 	 Boulettes au boeuf sauce napolitaine Riz 	 Escalope de porc au jus Poêlée de légumes	  Penne sauce fromagère	 Dos de colin sauce citron Carottes sautées
	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
	Ile flottante	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Glace	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 14 au 18 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Tomates mozzarella	Salade de pâtes 	Charcuterie	Concombres vinaigrette	Salade de lentilles
	 Courgettes farcies à l'égréné de pois Riz blanc 	 Pilons de poulet marinés Ratatouille	Omelette Petits pois carottes	 Jambon braisé sauce barbecue Frites	 Filet de lieu sauce provençale Poêlée de légumes
	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Laitage
	Banane au chocolat	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 21 au 25 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	 Animation ORIENTALE  MARDI 22 SEPTEMBRE 	Pizza	Tomates mozzarella	Carottes râpées
	 Hachis parmentier		 Cuisse de poulet Courgettes sautées	 Omelette au fromage Aubergines à la tomate	 Filet de colin sauce du Chef Riz blanc 
	Fromage à la coupe 		Fromage à la coupe	Laitage	Laitage
	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre	Compote de pommes



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 28 Septembre au 02 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Salade de pois chiches	Pâté de campagne et cornichon	Salade de crudités
	 Cordon bleu végétarien Haricots verts sautés	 Pâtes à la carbonara	Boulettes au veau Poêlée de légumes	 Aiguillettes de volaille au miel et thym Gratin de brocolis et pommes de terre	 Colombo de poisson Riz blanc 
	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Crème dessert	Banane au chocolat	Fruit de saison 	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

TAVEL

Semaine du 05 au 09 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Salade de perles	Salade de crudités	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes
	 Sauté de poulet chasseur  Semoule	 Boulettes de blé façon thaï Poêlée de légumes	 Rôti de dinde au jus Gratin dauphinois	 Saucisse fumée Lentilles cuisinées	Calamars à la romaine et citron Gratin de chou-fleur
	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Compote	Fruit de saison	Liégeois



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 12 au 16 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Samoussas	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Friand au fromage
	 Tortellinis ricotta épinards	 Boulettes au boeuf au curry Purée de potimarron	 Rougail saucisse Riz blanc 	 Escalope de poulet grillée Frites	 Gratin de poisson et fruits de mer Haricots beurre
	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Salade de fruits frais	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