

TAVEL 03 AU 07 MAI 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Melon au jambon cru	Gaspacho	Salade de blé	Asperges vinaigrette	Œufs mayonnaises
	 Sauté de volaille au citron confit Purée de pommes de terre	 Chili sin carné Riz blanc	 Steak haché grillé  Flan de courgettes	Couscous garni	 Filet de lieu au pesto  Choux fleurs sautés
	Fromage à la coupe	Petits suisses au sucre	Tartare nature	Fromage blanc au sucre	Fromage à la coupe
	Salade de fraises	Gâteau des anniversaires	 Fruit de saison	Flan vanille	Compote de fruits

TAVEL 10 au 14 MAI 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Pastèque	Pâté de campagne	Tarte tomate moutarde	FERIE	FERIE
	 Lasagnes bolognaises	 Poulet rôti au jus Frites	Filet de poisson pané et son citron Ratatouille confite		
	Fromage à la coupe	 Laitage nature	Fromage à la coupe		
	 Pomme au four	Panna cotta au coulis de fruits	Melon		

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



TAVEL 17 AU 21 MAI 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Tomates mozzarella	Taboulé	Nem à la menthe	Radis beurre	 Concombres fromage blanc ciboulette
	 Rougail saucisse  Riz blanc	 Légumes farcis végétariens	Dos de colin pané en céréales Purée de légumes verts	 Escalope de dinde au jus Pâtes au beurre	 Seiche en persillade Aubergines grillées
	Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Petit Louis coque	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	Banane au chocolat	Pastèque	Flan caramel	 Fruit de saison	Beignet abricot

TAVEL 24 AU 28 MAI 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Salade composée à la féta	Pizza du chef	Salade de courgettes	Sardines à l'huile
		 Roti de porc au jus Petits pois étuvés	 Pilons de poulet sauce tomate Piperade de poivrons	 Omelette aux fromages Lentilles fermières	Brandade de morue
		Fromage à la coupe	 Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Tartare aux noix
		Brownies	Ile flottante	 Fruit de saison	Salade de fruits

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



TAVEL 31 MAI AU 04 JUIN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Piémontaise	 Carottes râpées	Pan con tomate	Soupe froide de concombres	Charcuterie
	Tajine d'agneau aux abricots et ses légumes	 Galette végétarienne Pâtes au beurre	 Boulettes de bœuf sauce tomate  Brocolis fleurette	 Poulet basquaise Riz blanc	Poisson à l'huile d'olive Épinards à la crème
	Fromage à la coupe	Petits suisses au sucre	Tartare nature	Fromage nature	Fromage à la coupe
	Liégeois	Gâteau des anniversaires	Poire au chocolat	Fraises à la menthe	Fruit de saison

TAVEL 07 AU 11 JUIN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Accras de morue	Salade de tomates au basilic	Salade de mâche	Cake lardons emmental	Melon
	 Steak haché grillé Frites	 Merguez  Purée de carottes	 Sauté de volaille à la moutarde Semoule au beurre	 Omelette sauce tomate et ses légumes	Poisson sauce citronnée Ebly
	Fromage à la coupe	 Laitage nature	Fromage à la coupe	Emmental	Kiri
	 Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Ile flottante	Salade de fruits	Compote de fruits

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

TAVEL 14 AU 18 JUIN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Salade d'avocat	Pastèque	Salade de riz	Chou rouges vinaigrette	Cœufs durs au thon
	 Rouille de seiche Riz créole	 Galette végétarienne  Pâtes au beurre	 Gardianne de taureau  Courgettes sautées	 Petits légumes farcis	Dos de colin citronné Semoule au beurre
	 Babybel	Fromage à la coupe	Petit Louis coque	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	Fromage blanc au miel	Cerises	 Fruit de saison	Tarte au citron	Salade de fruits

TAVEL 21 AU 25 JUIN 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Pois chiche vinaigrette	Radis beurre	Rillettes de thon	Gaspacho	 Salade de haricots verts
	Boulettes d'agneau au curry  Brocolis fleurette	 Veau marenco Semoule au beurre	Cœur de merlu sauce catalane Ratatouille confite	 Parmentier de légumes végétarien	 Paëlla du chef
	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Tartare aux noix
	Fruit de saison	Crème dessert	 Salade de fruits	Gaufre au chocolat	Melon

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



TAVEL 28 JUIN 02 JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Caviar d'aubergines	Friand au fromage	 Betteraves aux pommes	Salade de blé	Artichauts vinaigrette
	 Poulet rôti au jus Frites	Merguez grillée Tomate rôtie	 Raviolis épinards ricotta	 Macaronade à la saucisse	Filet de poisson meunière  Haricots verts sautés
	 Yaourt nature	Fromage à la coupe	 Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Tartare aux noix
	Compote de fruits	Flan vanille	Abricots	Fruit de saison	Eclair chocolat

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil

