

TAVEL

Semaine du 06 au 10 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise	Taboulé	Soupe de légumes	Pizza
	 Steak haché sauce barbecue Pâtes au beurre	 Chili sin carne Riz pilaf 	 Sauté de porc à la moutarde douce Butternut rôti	 Escalope de poulet rôtie Frites	 Filet de merlu sauce citron Haricots verts
	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse
	Crème chocolat	Galette des Rois	Fruit de saison 	Fromage blanc coulis de fruits	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 13 au 17 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Macédoine de légumes	Velouté de courge	Quiche lorraine	Salade verte aux croûtons	Velouté de légumes
	 Rôti de porc au jus Purée de patate douce	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu de volaille Carottes sautées	 Gnocchis sauce fromagère	 Colin à l'armoricaine Gratin de brocolis et pommes de terre
	Yaourt	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison 	Crème dessert	Banane au chocolat	Flan caramel	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 20 au 24 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de riz	Croque monsieur	Betteraves vinaigrette	Velouté de carottes	Salade de haricots verts
	 Galette végétarienne Gratin de courge	Aiguillettes de poulet tex mex Julienne de légumes	 Sauté de boeuf à l'indienne Semoule 	 Pâtes à la carbonara	 Dos de colin au pesto Pommes noisettes
	Fromage à la coupe	Yaourt	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fromage blanc et miel	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Liégeois	Compote 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

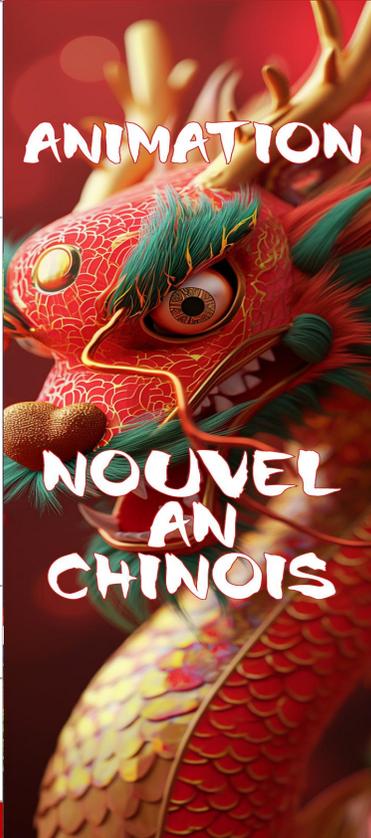


LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

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

TAVEL

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Soupe de légumes		Crêpe au fromage	Salade verte au maïs	Salade de perles
	 Rôti de dinde au jus Pâtes au beurre 		 Omelette Carottes sautées	 Hachis parmentier	 Filet de poisson meunière et citron Gratin de chou-fleur
	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Yaourt 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	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 03 au 07 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de boulgour	Rosette et cornichons	Velouté de courge	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage
	 Sauté de volaille Poêlée de légumes	Boulettes au veau sauce tomatée Petits pois carottes	Tartiflette	 Tortellinis ricotta épinards	 Gratin de poisson Haricots verts sautés
	Petit suisse	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Chandeleur	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Crème vanille	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 10 au 14 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pizza	Carottes râpées	Salade de pois chiches	Soupe de légumes	Salade verte et croûtons
	 Nuggets végétariens Purée de potimarron	Couscous Semoule et légumes couscous	 Filet de poulet sauce crème Gratin de légumes	 Saucisse grillée Frites	 Filet de poisson sauce curry Riz blanc 
	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Ile flottante	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 17 au 21 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'endives et dés de fromage	PIQUE-NIQUE	Soupe de légumes	PIQUE-NIQUE	Salade de crudités
	 Pâtes à la carbonara		 Bolognaise de lentilles		Calamars à la romaine et citron
	Fromage à la coupe		Riz blanc 		Pommes de terre sautées
	Liégeois		Yaourt		Fromage à la coupe
			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