







# TAVEL

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Soupe de légumes	Salade composée	Velouté de légumes	 <p>Repas à thème <b>HALLOWEEN</b></p>	Salade de pommes de terre
	Carbonara	 <p>Omelette</p>	 <p>Sauté de poulet au lait de coco</p>		 <p>Filet de poisson pané et citron</p>
	Pâtes au beurre	Haricots verts sautés	Riz créole 		Fondue de poireaux à la crème
	Fromage à la coupe	Yaourt nature et sucre 	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
	Flan caramel	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Fruit de saison		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 11 au 15 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Salade verte et croûtons	Croque monsieur	Soupe de légumes	Salade de riz
		 Steak haché sauce barbecue Rösties de pommes de terre	 Rôti de dinde au jus Carottes vichy	 Gnocchis sauce fromagère	 Filet de merlu sauce citron Gratin de brocolis
		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse aromatisé	Fromage à la coupe
		Compote de pommes	Fruit de saison 	Poire au chocolat	Ile flottante
					



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 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Velouté de légumes	Soupe de potiron	Salade verte	Pizza	Carottes râpées vinaigrette
	 Quiche au fromage  Légumes rôtis	 Saucisse grillée  Pommes de terre rissolées	 Sauté de boeuf aux oignons  Riz blanc 	 Aiguillettes de poulet façon rougail  Gratin de chou-fleur	 Dos de colin à la crème  Pâtes au beurre (fromage râpé)
	Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Crème dessert	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis 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 25 au 29 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et dés de fromage	Macédoine de légumes	Oeuf dur mayonnaise	Soupe de légumes	Salade de perles
	 Boulettes au boeuf à la tomate  Semoule au beurre  	 Tortellinis ricotta épinards	 Jambon braisé  Poêlée de légumes	 Poulet aux épices  Purée de pommes de terre	 Gratin de colin  Carottes sautées
	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Petit suisse sucré	Fromage à la coupe
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Coupe banane 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 02 au 06 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Soupe de légumes	Salade verte	Velouté de légumes	Nems aux légumes	Salade de pommes de terre
	Tartiflette	 Aiguillettes de poulet sauce moutarde et miel  Brocolis fleurette	 Sauté de boeuf aux olives  Riz blanc 	 Bolognaise de lentilles  Pâtes au beurre	Calamars à la romaine sauce tartare  Gratin de courge (fromage râpé)
	Yaourt	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison 	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Cocktail de fruits	Crème vanille	Fromage blanc et coulis 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 09 au 13 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte	Soupe de potiron		Feuilleté au fromage	Salade verte et croûtons
	 <b>Hachis parmentier végétarien</b>	 <b>Sauté de volaille au curry</b>  <b>Pâtes au beurre</b> 		 <b>Rôti de dinde au jus</b>  <b>Gratin de poireaux et pommes de terre</b>	 <b>Rouille de seiche</b>  <b>Riz blanc</b>
	Laitage	Fromage à la coupe		Yaourt	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison	Compote 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 16 au 20 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'endives aux noix et dés de gouda	Velouté de carottes	 <p><b>Repas de Noël</b></p>	 <p><b>Repas de Noël</b></p>	Salade de perles
	 <p>Sauce bolognaise</p> <p>Pâtes au beurre</p>	 <p>Galette végétarienne</p> <p>Poêlée de légumes</p>			Beignets de poisson et citron
	Petit suisse	Fromage à la coupe			Laitage 
	Fruit de saison	Semoule au lait			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