







# TAVEL

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Soupe de légumes	Chou chinois aux pommes	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre
	<b>Mac and cheese (gratin de pâtes au fromage)</b> 	 <b>Aiguillettes de volaille sauce citronnée</b>  <b>Purée de potimarron</b>	 <b>Sauté de boeuf au paprika</b>  <b>Semoule au jus</b> 	 <b>Rougail de saucisse</b>  <b>Riz blanc</b>	 <b>Filet de poisson pané et citron</b>  <b>Gratin de chou-fleur</b>
	Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse
	Salade de fruits	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Flan caramel	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 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pâté et cornichons	Pizza au fromage	Salade verte et maïs	 <p>ANIMATION USA</p>	Taboulé
	 <b>Blanquette de dinde</b>  <b>Riz blanc</b> 	 <b>Nuggets végétariens</b>  <b>Carottes sautées</b>	 <b>Jambon braisé au jus</b>  <b>Pâtes au beurre</b>		 <b>Gratin de poisson au curry</b>  <b>Poêlée de légumes</b>
	Yaourt	Fromage à la coupe	Laitage		Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Ile flottante	Compote de pommes		Fromage blanc au 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 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches	Croque monsieur	Carottes râpées	Salade verte et dés de fromage
	 Sauce bolognaise Pâtes au beurre	 Rôti de porc sauce crème Haricots verts	 Omelette aux fines herbes Gratin de légumes	 Poulet basquaise Riz blanc	 Filet de lieu au pesto Frites
	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt 
	Liégeois	Fruit de saison	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Panna cotta au caramel	Pomme au four



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 24 au 28 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte et croûtons	Salade de riz	Macédoine de légumes	Feuilleté au fromage
	 Sauté de poulet tandoori Semoule au jus 	 Hachis parmentier	 Saucisse grillée Haricots beurre	 Boulettes au soja à la tomate Pommes de terre sautées	 Aïoli de poisson et ses légumes
	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Flan vanille	Cocktail 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 31 Mars au 04 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Velouté de pommes de terre et poireaux	Salade de perles au surimi	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
	 <b>Falafels</b>  <b>Riz blanc</b>  	 <b>Escalope de porc à la moutarde douce</b>  <b>Carottes vichy</b>	 <b>Emincé de dinde tomate basilic</b>  <b>Poêlée de légumes</b>	 <b>Pâtes à la carbonara</b>	 <b>Filet de colin pané</b>  <b>Blé pilaf</b>
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt 	Fromage à la coupe	Petit suisse
	Ile flottante	<b>Gâteau d'anniversaire</b>	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	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

# TAVEL

Semaine du 07 au 11 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade piémontaise	Céleri rémoulade	Wrap au thon et crudités	Coleslaw	Salade de riz
	 Filet de poulet sauce au miel	 Omelette	 Boulettes au veau sauce tomate	 Sauté de porc au curry	Calamars à la romaine et citron
	Haricots verts	Pâtes au beurre	Petits pois carottes	Frites	Piperade
	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison 	Flan caramel	Tarte aux 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 14 au 18 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AÉRÉ	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Nems de légumes	PIQUE-NIQUE	Salade verte et dés de fromage	PIQUE-NIQUE	Pizza
	 Tortellinis ricotta épinards		 Chili con carne Riz blanc 		 Dos de colin sauce nantua Haricots beurre
	Laitage		Fromage à la coupe		Yaourt
	Fruit de saison		Liégeois		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