



TAVEL

Semaine du 09 au 13 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette 	Friand au fromage	Radis beurre	Salade de lentilles
	Steak haché grillé Frites	 Omelette au fromage Gnocchis	Paupiette de saumon au beurre blanc Epinards à la crème	 Saucisse de Toulouse grillée Purée de pommes de terre	 Escalope de dinde au jus Tomates à la provençale
	Laitage 	Fromage à la coupe	Petit Louis coque 	Petits suisses au sucre	Fromage à la coupe
	Salade de fruits frais	Crème caramel	fruit de saison	Tarte aux pommes	Ananas



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade de riz	Tomates mozzarella	Oeufs au thon	Melon	Terrine de campagne
	 Steak Grillé  Poêlée de légumes verts	 Veau marengo Pommes vapeur	 Poulet rôti au jus Ratatouille confite	 Spaghettis Aux Légumes	Dos de colin sauce tomate  Courgettes sautées
	Yaourt nature	Fromage à la coupe 	Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Fromage 
	Prunes	Flan vanille	Gâteau anniversaire	Fromage blanc au coulis	Salade de fruits



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 23 au 27 Mai 2022



	LUNDI JOURNÉE BIO	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves assaisonnées	Mousse de foie	Carottes râpées vinaigrette 	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
	Boulettes de lentilles vertes sauce tomate	Filet de poisson meunière et son citron 	Quiche végétarienne 		
	Spaghettis 	Pâtes au beurre			
	Fromage à la coupe	Fromage blanc nature 	Fromage à la coupe 		
	Yaourt brassé framboises abricots	fruit de saison	Crème chocolat		



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 30 Mai au 04 Juin 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Oeufs mayonnaise	Salade de tomates à la féta	Coleslaw	Crêpe au jambon	Salade verte
	Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés	Brandade de morue	Risotto au dès de volaille et fromage	Boulettes d'agneau au curry Brocolis fleurette	Curry de lentilles corail aux petits légumes
	Laitage nature 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Emmental	Yaourt au sucre
	fruit de saison	Flan caramel	salade de fruits	Fromage blanc au sucre	Beignet au chocolat



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 10 Juin 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de maïs 	Pizza	Salade de courgettes		Salade de pois chiche
	Sauté de porc au caramel Semoule	 Omelette au fromage Tomates à la provençale	Nuggets de volaille  Pâtes au beurre		ANIMATION MEXIQUE
	 Entremets nature	Fromage à la coupe	Petit Louis coque	Fromage à la coupe	Petits suisses au sucre
	 fruit de saison	Gâteau anniversaire	Pastèque		Fruit de saison



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 Juin 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade piémontaise	Friand au fromage	Melon	Oeufs mayonnaise	Salade de tomates au basilic
	 Boeuf à la provençale et ses légumes	Seiches en persillades  Riz créole	 Poulet rôti au jus Frites	 Parmentier de légumes végétarien	 Pâtes à la carbonara
	Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Fromage
	Fromage blanc au miel	Brugnon	Gâteau anniversaire	 salade de fruits	Flan chocolat



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 Juin 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de thon	Salade verte aux dés d'emmental	Œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade composée
	Steak haché grillé Haricots verts sautés	Tajine d'agneau et ses légumes Semoule au beurre	Escalope de dinde au jus Purée de brocolis	Filet de lieu à la provençale Riz	Galette végétarienne Purée de légumes
	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Fromage blanc nature	Fromage à la coupe	Fromage
	fruits	Entremet lacté	Pêche	Crème caramel	Cookies



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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