



TAVEL

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé à la menthe 	Salade verte et croûtons	Velouté de légumes et pommes de terre	Crudités en salade
	Sauté de boeuf à la provençale  Pâtes au beurre 	Dos de colin au curry Gratin de choux-fleurs	Rôti de dinde au jus  Purée de pommes de terre	 Galette végétarienne Haricots verts sautés	Rougail saucisse  Riz blanc 
	Emmental	Laitage	Fromage à la coupe	Yaourt nature	 Fromage
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Crème vanille	Fruit de saison	Fromage blanc à la crème de marrons



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 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette 	Salade de perles	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Salade composée
	Tajine d'agneau aux abricots secs  Semoule au beurre 	Cordon bleu Poêlée de légumes	Filet de lieu sauce crème Fondue d'épinards	Pilons de poulet marinés  Pommes de terre sautées	 Tortis sauce indienne aux pois chiches
	Fromage à la coupe	Petits suisses	Chèvre	Laitage	Fromage à la coupe
	Compote de poire	Fruit de saison 	Tarte aux pommes	Fruit de saison	 Flan caramel



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 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons	Velouté de légumes	Macédoine de légumes	Rosette et cornichons	Crudités sauce ciboulette
	 Steak haché grillé Purée de carottes	 Risotto au fromage et champignons	 Sauté de poulet aux olives Blé au beurre 	Filet de colin à la dieppoise Julienne de légumes	 Jambon braisé au jus Lentilles cuisinées 
	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe	Laitage	Emmental
	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison 	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Crème chocolat



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 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Feuilleté aux légumes	Concombre fromage blanc ciboulette	Salade piémontaise	<i>Entrée des abeilles :</i> <i>Toast de chèvre chaud et miel, salade verte</i>	Cœurs de palmiers en salade
	Paupiette de veau sauce tomate  Brocolis gratinés	 Dahl de lentilles au curry Riz blanc 	Nuggets de volaille Haricots verts à l'ail 	 Rôti de porc au jus Pâtes au beurre 	Brandade de poisson
	Petit suisse	Fromage	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage 
	Muffin	Fruit de saison	Mousse au chocolat	<i>Dessert des abeilles :</i> <i>Tarte aux pommes et miel</i>	Fruit de saison



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 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Oeuf mayonnaise	Salade de crudités	Salade mexicaine	Salade de riz au maïs	Tomates vinaigrette
	Saucisse de Toulouse grillée  Purée de patate douce	Poulet basquaise  Riz pilaf 	 Quiche aux légumes de printemps Haricots beurre à l'ail	Filet de colin aux épices Gratin de courgettes	Emincé de boeuf aux oignons  Petits pois carottes
	Laitage 	Fromage à la coupe	Fromage 	Yaourt au sucre	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Crème dessert vanille	Salade de fruits	Fruit de saison 



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 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES	Salade verte et radis à la ciboulette	Pois chiches en salade	Salade de haricots verts à l'échalote	Taboulé oriental 
		 Boulettes de boeuf sauce napolitaine Pâtes au beurre 	 Aiguillettes de volaille au citron et gingembre Carottes sautées	 Omelette aux fines herbes Pommes campagnardes	Dos de merlu au pesto Ratatouille confite
		Petit suisse	Fromage à la coupe	Emmental	Laitage 
		Fruit de saison	Crème chocolat	DESSERT DE PÂQUES	Oreillons d'abricots au sirop



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 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Courgettes râpées au citron	Feuilleté au fromage	Salade composée	Salade de lentilles 	Carottes râpées vinaigrette
	Colombo de porc  Semoule au beurre 	Wings de poulet tex mex  Poêlée de légumes	Filet de poisson sauce Nantua Riz pilaf 	Petits légumes farcis	 Gratin de macaronis au fromage
	Fromage à la coupe	Fromage 	Laitage	Fromage à la coupe	Petit suisse
	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Compote de fruits



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 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE AERE	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Macédoine de légumes	Tomates vinaigrette	Salade composée	Salade verte et dés d'emmental	Pâté de campagne et cornichons
	Hachis parmentier 	 Chili sin carne Riz blanc 	Sauté de volaille aux olives  Haricots verts sautés	Pâtes à la carbonara 	Dos de merlu rôti au citron Courgettes à l'ail
	Laitage	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage 	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Liégeois	Banane	Flan chocolat	Cookies



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