

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 10 au 16 décembre 2018

Déguster

FOOD

CUISINER



LUNDI



Maïs et thon

ou Betteraves aux pommes



Petit salé grillé

SV/SP: Croque-fromage



Lentilles au jus



Brie

ou Fromage blanc aromatisé



Cocktail de fruits au sirop

ou Fruit de saison bio 

MARDI



Carottes râpées

ou Chou blanc aux dés d'emmental

ou Salade verte locale 



Aiguillettes de poulet à la crème

SV: Quenelles nature à la crème



Gratin de brocolis

Kiri



ou Yaourt nature bio 



Brownies du chef

ou Fruit de saison

JEUDI



Quiche Lorraine du chef

ou Friand au fromage



Bœuf aux oignons

SV: Paupiette de saumon



Purée de courge



Fromage du terroir 



Fruit de saison

ou Compote de pommes

VENDREDI



1/2 pamplemousse et sucre

ou Salade coleslaw

ou Salade verte



Brandade de poisson




Gouda

ou Petit suisse sucré



Crème dessert vanille

ou Fruit de saison bio 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

