

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 17 au 23 décembre 2018

Déguster

FOOD

CUISINER



LUNDI



Blanc de poireaux mimosa

ou Salade de choux-fleurs



Bœuf bourguignon

SV: Filet de Hoki à la tomate



Polenta



Emmental

ou Yaourt nature bio



Ananas au sirop

ou Fruit de saison

MARDI



Salade de pommes de terre aux oignons

ou Salade de pois chiches

ou Salade verte bio



Jambon braisé au jus

SV/SP: Pané d eblé emmental



Carottes braisées

Tomme de Savoie

Flan vanille nappé caramel



ou Fruit de saison

JEUDI



MENU DE NOEL



VENDREDI



Carottes râpées aux raisins secs

ou Chou blanc vinaigrette

ou Salade verte locale



Filet de Lieu meunière, citron



Riz bio à la tomate



Carré frais

ou Petit suisse aromatisé



Compote pomme-cassis

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

