

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 19 au 25 novembre 2018



LUNDI



Salade de haricots plats

ou Macédoine de légumes



Emincé de veau aux olives vertes

SV: Filet de colin aux olives vertes



Macaronis bio



Fromage blanc nature (seau)



Compote pomme-poire (seau)

ou Fruit de saison

MARDI



Salade de pommes de terre au cervelas

ou Salade de riz niçois

ou Salade verte



Pilons de poulet tex-mex

SV: Galette de boulghour, sauce tomate



Gratin de choux-fleurs

Emmental

Ananas au sirop



ou Fruit de saison bio

JEUDI



1/2 pamplemousse (+sucre)

ou Salade de mâche

ou Salade verte bio



Sauté de porc aux oignons grelots

SV: Omelette au fromage



Julienne de légumes



Bûchette de chèvre mélangée



Quarte Quart du chef

ou Fruit de saison local

VENDREDI



Carottes râpées bio

ou Chou blanc râpé

ou Salade verte



Paëlla de poissons du chef



Tomme de Savoie (fromage du terroir)



Ile flottante

ou Fruit de saison



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

Déguster
FOOD
CUISINER

