

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 26 novembre au 02 décembre 2018

Déguster

FOOD

CUISINER



LUNDI



Maïs et thon


ou Betteraves ciboulette



Colombo de porc

SV/SP: Filet de Hoki au curry



Bouloghour bio 

Yaourt aromatisé



ou Kiri



Poire au sirop

ou Fruit de saison local 

MARDI



Salade de lentilles échalotes

ou Salade de pâtes aux olives

ou Salade verte



Cordon bleu

SV: Pané de blé tomate mozzarella



Purée de potimarron



Petit suisse sucré

ou Saint-Paulin



Compote de pommes

ou Fruit de saison bio 

JEUDI



Salade de chou rouge, hareng et noix

REPAS CH'TI



Carbonade Flamande

SV: Filet de poisson au pain d'épices



Pommes dauphines



Fromage



Panna Cotta aux spéculoos

VENDREDI



Pizza au fromage



Filet de Lieu à l'armoricaine



Epinards gratinés (hachés)

Fromage blanc nature



ou Carré frais

Mousse au chocolat



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

