

## Institution Bayard Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

## midi

Lundi



Fortification 1	
Entrées au choix	Betteraves vinaigrette
Salad Bar	Macédoine de légumes
	Salade verte 👂
Plats	Pâtes sauce fromagère
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé
	Brebis crème
Desserts au choix	Banane bio 🥥
	Compote pomme-cassis

Mardi

Entrées ou choix	Haricots blancs
Littlees dd cholx	riancots otanes
Salad'Bar	Salade verte emmental
	Salade verte
Plats	Boulettes au veau sauce au curry
Plats sans viande	SV: Filet de Lieu au curry
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Gouda
	Yaourt nature bio 🗸
Desserts au choix	Eclair au chocolat
	Ananas

Teudi

Entrées au choix	Feuilleté au fromage
Salad'Bar	Feuilleté à la saucisse
	Salade verte bio
Plats	Saucisse de Toulouse
Plats sans viande	SV : Nugget's de blé
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Brie
	Suisse sucré
Desserts au choix	Ile flottante et coulis caramel
	Pomme locale

Vendredi

Entrées au choix	Carottes râpées
Salad'Bar	
	Salade verte
Plats	Filet de lieu sauce tomate
Plats sans viande	
Accompagnement	Pommes de terre sautées
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature
	Emmental
Desserts au choix	Pomme bio
	Cocktail de fruits

Produit bio







# Institution Bayard Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

## mult

Cundi

Mena Far West

Entrées au choix	Oignons rings
SaladBar	Haricots rou <b>ges et m</b> aïs
	Salade verte locale bio
Plats	Chili con carne
Plats sans viande	Chili sin carne
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Cheddar
	Fromage blanc aux fruits
Desserts au choix	Donuts
	Banane bio

Mardi

Entrées au choix	
Salad'Bar	
	<b>O</b>
Plats	
Plats sans viande	FERIE
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	<b></b>

Teudi

Entrées au choix	Quiche au fromage
Salad'Bar	Oeuf mollet mayonnaise
	Salade verte
Plats	Raviolis au fromage sauce tomate
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Samos
	Yaourt nature bio 📿
Desserts au choix	Velouté fruix
	Poire

Vendredi

Entrées au choix	Salade verte et croutons
Salad'Bar	Betteraves
	Salade verte 👂
Plats	Filet de poisson meunière, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé
	Gouda bio 💋
Desserts au choix	Kiwi
	Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Produit bio







## Institution Bayard Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

## midi

## Lundi

Entrées au choix	Coleslaw
SaladBar	Macédoine mayonnaise
	Salade verte
Plats	Pâtes à la bolognaise
Plats sans viande	SV: Boulettes végétariennes sauce tomate
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Bleu
	Fromage blanc bio 💋
Desserts au choix	Compote de pommes fraises
	Clémentine

## Mardi



Entrées au choix	Salade exotique (Avocat, coeur de palmier, surimi, maïs)
Salad'Bar	Salade fromagère
	Salade verte bio 💈
Plats	Nugget's de blé sauce barbecue
Plats sans viande	
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé
	Carré frais bio 💋
Desserts au choix	Cake au chocolat
	Bonone

#### Teudi

Meny

Entrées au choix	Salade de lentilles bio à léchalote
Salad'Bar	Salade de pâtes bio
	Salade verte bio
Plats	Haut de cuisse de poulet sio au jus
Plats sans viande	SV Craque-framage
Accompagnement	Sempule bio
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio
	vache qui nit bio
Desserts au choix	"Pamme blo
	Crême dessert vanille bio

## Vendredi

Entrées au choix	Pamplemousse, sucre
Salad'Bar	Salade verte, maïs, crou@s
	Salade verte locale
Plats	Filet de merlu sauce vierge
Plats sans viande	
Accompagnement	Coeur de blé
Fromage ou laitage	Fromage blanc
	Brebis crème
Desserts au choix	Pêche au sirop
	Fruit de saison bio

Produit bio







## Institution Bayard Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

## Midi

#### Lundi

Entrées au choix	Accras de morue
SaladBar	Chou rouge
	Salade verte
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière
Plats sans viande	SV: Pané au fromage
Accompagnement	Pommes de terre vapeur
Fromage ou laitage	Brie
	Yaourt nature bio 🧸
Desserts au choix	Crème aux oeufs du chef
	Poire locale

#### Mardi

Entrées au choix	Salade de carottes au cumin
Salad'Bar	Haricots verts vinaigrette
	Salade verte locale 🛮 🥹
Plats	Escalope de dinde panée, citron
Plats sans viande	SV et SP: Omelette nature
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Fromage blanc aux fruits
	Vache qui rit
Desserts au choix	Compote de pommes-poires
	Kiwi bio 📿

#### Teudi



Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
	Salade verte
Plats	Dahl de lentilles de corail
Plats sans viande	
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Tomme Grise
	Suisse sucré
Desserts au choix	Abricots au sirop
	Clémentine bio 🌈

## Vendredi

Entrées au choix	Mousse de foie
Salad'Bar	Salade verte, croûtons maïs
	Salade verte
Plats	Pépites de merlu, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Gratin de chou fleur
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé
	Gouda
Desserts au choix	Banane bio 🧶
	Mille-feuille

Produit bio





# Institution Bayard Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

## mid

Lundi

Entrées au choix	Salade verte, noix, croutons, oeuf
SaladBar	Salade d'endiv <b>es</b>
	Salade verte bio 🧿
Plats	Tartiflette
Plats sans viande	Tartiflette végétarienne
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt sucré
	Bûchette mi-chèvre
Desserts au choix	Tarte aux myrtilles
	Poire

#### Mardi

Menu Montagne

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage
Galdobai	Salade verte
Plats	Saucisse fumée
Plats sans viande	Ometette nature
Accompagnement	Purée de butternut
Fromage ou laitage	Pyrénées
	Saint-Morêt
Desserts au choix	Velouté fruix
	Pomme blo 💍 🗸

#### Teudi



Entrées au choix	Carottes râpées
Salad'Bar	Salade de haricots rouges et maïs
	Salade verte locale 🧕
Plats	Quenelles nature sauce crème
Plats sans viande	
Accompagnement	Poêlée de légumes espagnol
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé
	Emmental
Desserts au choix	Kíwi bio 👩
	Crème dessert caramel

#### Vendredi

Entrées au choix	Pois chiches, échalottes
Salad'Bar	Salade fromagère
	Salade verte locale
Plats	Filet de lieu sauce crustacés
Plats sans viande	
Accompagnement	Riz crémeux
Fromage ou laitage	P'tit Louis
	Yaourt bio 🕖
Desserts au choix	Beignet au chocolat
	Clémentine

Produit bio







# Institution Bayard Semaine du 8 au 12 Décembre 2025

#### mid

#### Cundi

Entrées au choix	Salade de haricots verts 🛮 🧕
SaladBar	Coleslaw
	Salade verte
Plats	Hachis parmentier
Plats sans viande	SV : Brandade de poisson
Accompagnement	£
Fromage ou laitage	Yaourt nature sucré
	Gouda bio 👩
Desserts au choix	Banane
	Liégeois vanille

#### Mardi

Menu bio

Entrées au choix	Salade de riz bio et olives noires
Salad'Bar	Salade de lentilles
	Salade verte bio
Plats	Omelette bio
Plats sans viande	-
Accompagnement	Epinards hachés bio à la béchamel
Fromage ou laitage	Edam blo
	Yaourt aromatisé blo
Desserts au choix	Poire bio
	Compote de pommes bio

#### Teudi

Entrées au choix	Carottes râpées bio aux raisins secs
Salad'Bar	Avocat mayonnaise
	Salade verte locale
Plats	Raviolis au fromage sauce tomates
Plats sans viande	
Accompagnement	Fromage râpé
Fromage ou laitage	Carré frais
	Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Clémentine
	Pêche au sirop

#### Vendredi

Entrées au choix	Salade de brocolis et emmental
Salad'Bar	Salade de chou fleur
	Salade verte locale 🤨
Plats	Gratin de poisson à l'Italienne
Plats sans viande	
Accompagnement	Boulgour
Fromage ou laitage	Babybel
	Yaourt nature
Desserts au choix	Brownie
	Pommes bio

Produit bio







## Institution Bayard Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

#### Midi

	~			10	a.
- 1	н		-		1
		u	M	и	41

Entrées au choix	Potage de courge
SaladBar	
	Salade verte
Plats	Curry de lentilles
Plats sans viande	
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio 🕜
	Emmental
Desserts au choix	Fruit de saison
	Compote de pommes bananes

#### Mardi

Entrées au choix	Pizza au fromage
Salad'Bar	Pizza au chèvre
	Salade verte bio
Plats	Jambon braisé au jus
Plats sans viande	SV/SP: Pané de blé emmental
Accompagnement	Petits pois et carottes
Fromage ou laitage	P'tit Louis
	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel
	Fruit de saison

#### Teudi

MEI	<b>U</b> Y
NO	EL

Entrées au choix	Salade verte, saumon et avocat crème acidulée
Salad'Bar	Oeuf mollet, mayonnaise
	Mesclun
Plats	Rôti de volaille, jus aux marrons
Plats sans viande	SV: Filet de cabillaud et sa crème d'herbes
Accompagnement	Gratin dauphinois
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie
	Fromage blanc nature
	Bûche de Noël du chef
Desserts au choix	Clémentine
	Chocolat papillotte

#### Vendredi

Entrées au choix	Taboulé
Salad'Bar	Salade de pâtes
	Salade verte bio
Plats	Nugget's de poisson, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé
	Brie
Desserts au choix	Cône vanille

Produit bio



