

Institution Bauard Semaine du 4 au 8 Mars 2024

Midi

Lundi

Menu Bio



Entrées au choix	Taboulé bio			
Salad'Bar	Salade de lentilles bio			
Plats	Tortilla aux oignons			
Plats sans viande				
Accompagnement	Haricots verts bio persillés			
Fromage ou laitage	Emmental bio			
	Yaourt aromatisé bio			
Desserts au choix	Orange bio			
	Compote de fruits bio			

Mardi

Entrées au choix	Betteraves vinaigrette			
Salad'Bar	Salade d'agrumes			
	Salade verte			
Plats	Saucisse de Strasbourg au jus			
Plats sans viande	SV: Batonnets de mozzarella			
Accompagnement	Purée de patates douces			
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio			
	P'tit louis			
Desserts au choix	Ananas au sirop			
	Poire			

Teudi

Entrées au choix	Salade de thon et maïs				
Salad'Bar	Oeuf poché mayonnaise				
	Salade verte				
Plats	Cuisse de poulet grillée aux herbes				
Plats sans viande	SV: Nugget's de blé				
Accompagnement	Gratin de courge béchamel				
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio 🕜				
	Camembert				
Desserts au choix	Cake aux pépites de chocolat du chef				
	Banane				
-					

Vendredi

Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette			
Salad'Bar	Radis beurre			
	Salade verte bio 🕜			
Plats	Filet de colin et son beurre citronné			
Plats sans viande				
Accompagnement	Céréales gourmandes			
Fromage ou laitage	Samos			
	Yaourt nature			
Desserts au choix	Velouté fruix			
	Pomme locale			

Produit bio



Produit régional 🙉