

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté au fromage Feuilleté à la saucisse
Plats Plats sans viande	Boulettes de veau sauce au curry SV: Filet de Lieu au curry
Accompagnement	Haricots verts persillés 
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Eclair au chocolat Ananas au sirop

Mardi

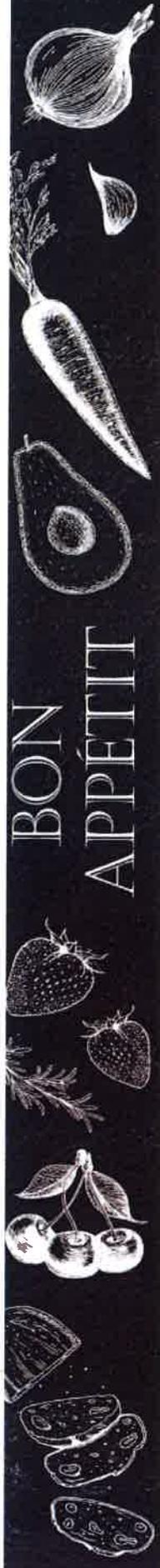
Entrées au choix Salad'Bar	Coleslaw Salade verte Carottes râpées
Plats Plats sans viande	Gratin de pâtes au fromage
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Brebis crème
Desserts au choix	Banane bio  Compote pomme-cassis

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Concombres Salade verte fromagère Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Saucisse de poulet SV : Nugget's de blé
Accompagnement	Lentilles au jus
Fromage ou laitage	Brie Faisselle
Desserts au choix	Ile flottante et coulis caramel Pomme locale 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Salade verte Champignons à la crème
Plats Plats sans viande	Filet de lieu sauce tomate
Accompagnement	Pommes de terre sautées
Fromage ou laitage	Suisse aromatisé Emmental
Desserts au choix	Poire bio Cocktail de fruits





BON APPÉTIT

**Institution Bayard**  
Semaine du 13 au 17 novembre 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade haricots rouges et maïs Carottes rapées 
Plats Plats sans viande	Tortellinis ricotta-épinards à la crème
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc sucré Tomme blanche
Desserts au choix	Raisin Crème dessert vanille

Mardi

Menu  
Far West

Entrées au choix Salad'Bar	Oignons rings Salade fromagère Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Chili con carne SV et SP: Chili sin carne
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Boursin ail et fines herbes Fromage blanc aux fruits
Desserts au choix	Donuts Banane bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche Lorraine Quiche au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Steak haché sauce moutarde SV et SP: Croque fromage
Accompagnement	Champignons persillés
Fromage ou laitage	Camembert Yaourt nature bio
Desserts au choix	Velouté fruits Poire 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte et croutons Oeuf dur mayonnaise Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de poisson meunière, citron
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Gouda bio 
Desserts au choix	Kiwi Panna Cotta au coulis de caramel

**Institution Bayard**  
Semaine du 20 au 24 novembre 2023

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade Avocat, citron
Plats Plats sans viande	Pâtes à la bolognaise SV: Boulettes végétariennes sauce tomate
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Bleu Fromage blanc bio 
Desserts au choix	Cake au chocolat Clémentine

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplemousse, sucre Salade verte locale, maïs et croûtons 
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet sauce à l'oignon SV: Bâtonnet de mozzarella
Accompagnement	Purée de brocolis
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Carré frais bio 
Desserts au choix	Compote de pommes Banane

*Jeudi*

Menu  
Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles bio à l'échalote Salade de pâtes Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Boulettes de bœuf bio sauce tomate SV: Croque-fromage
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio vache qui rit bio
Desserts au choix	Pomme Crème dessert vanille bio

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade exotique (Avocat, coeur de palmier, surimi, maïs) Salade verte locale  Accras de morue
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce vierge
Accompagnement	Carottes et pommes de terre bio persillées
Fromage ou laitage	Fromage aromatisé Brebis crème
Desserts au choix	Ananas au sirop Semoule au lait

Produit bio 

Produit régional 

api

conception CH



**Institution Bayard**  
Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de carottes au cumin Salade de maïs au thon
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf à la sauce tomate basilic SV: Nugget's de blé
Accompagnement	Pennes + gruyère rapé
Fromage ou laitage	Brie Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Crème aux oeufs Poire locale

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Radis, beurre Haricots vinaigrette bio Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Nugget's de blé sauce barbecue
Accompagnement	Légumes à tajine
Fromage ou laitage	Fromage blanc aux fruits Vache qui rit
Desserts au choix	Compote de pommes-poire Kiwi bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
Plats Plats sans viande	Escalope de dinde panée, citron SV et SP: Omelette nature
Accompagnement	Epinard à la crème
Fromage ou laitage	Tomme Grise Suisse sucré
Desserts au choix	Abricots au sirop Clémentine bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Mousse de foie Salade verte, crouton maïs
Plats Plats sans viande	Filet de colin beurre citronné
Accompagnement	Riz crémeux
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Gouda
Desserts au choix	Banane bio  Gâteau au chocolat pépites du chef

Produit bio 

Produit régional 

api

conception Ck



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza Reine (jambon et champignons) Pizza au fromage
Plats Plats sans viande	Saucisse fumée Omelette nature
Accompagnement	Courgettes à la sauce tomate
Fromage ou laitage	Pyrénée Saint-Morêt
Desserts au choix	Velouté fruit Pomme bio 

Mardi

Menu  
Montagne

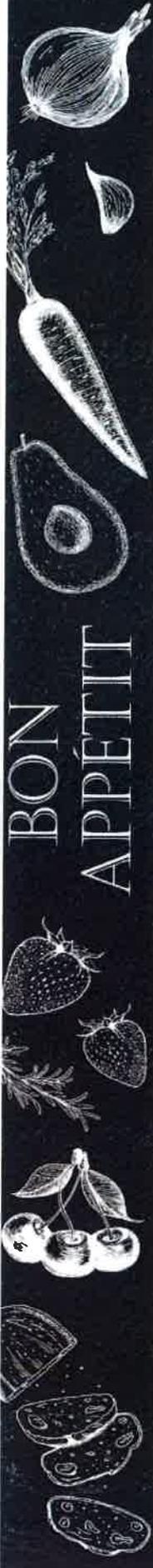
Entrées au choix Salad'Bar	<i>Chou rouge râpé, noix et vinaigrette à l'échalote</i> <i>Salade d'endives</i> <i>Salade verte bio</i> 
Plats Plats sans viande	<i>Tartiflette</i>  <i>Tartiflette végétarienne</i>
Accompagnement	
Fromage ou laitage	<i>Yaourt sucré</i> <i>Bûchette mi-chèvre</i>
Desserts au choix	<i>Tarte aux myrtilles</i> <i>Poire</i>

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées Salade de haricots rouges et maïs Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Quenelles nature sauce façon blanquette
Accompagnement	Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts)
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Emmental
Desserts au choix	Kiwi bio  Crème dessert caramel

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Poireaux vinaigrette Salade fromagère Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu, citron
Accompagnement	Butternuts à l'huile d'olive persillées
Fromage ou laitage	P'tit Louis Yaourt bio 
Desserts au choix	Beignet au chocolat Clémentine



**Institution Bayard**  
Semaine du 11 au 15 décembre 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de haricots verts  Betteraves aux pommes
Plats Plats sans viande	Hachis parmentier de courge Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt nature sucré Gouda bio 
Desserts au choix	Banane Liégeois vanille

Mardi

Menu bio

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de riz bio et olives noires Salade de pommes de terre bio, cornichons et emmental Salade verte bio
Plats Plats sans viande	omelette au fromage bio Nuggets de blé bio
Accompagnement	Epinards hachés bio à la béchamel
Fromage ou laitage	Edam bio Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Poire bio Compote de pommes bio

Jeudi

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

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de brocolis et emmental Salade coleslaw Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de poisson beurre citronné
Accompagnement	Riz crémeux
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Cocktail de fruits Pommes bio 

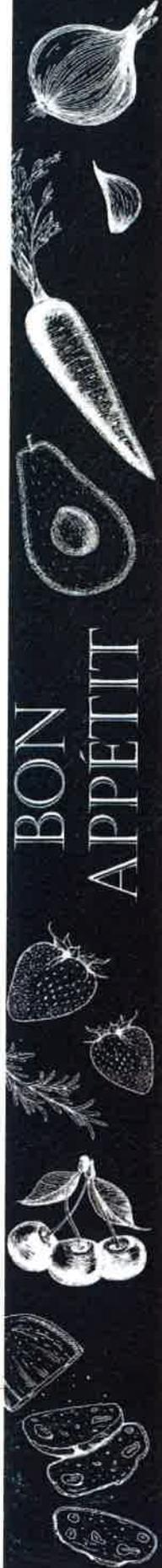
Produit bio 

Produit régional 



api

conception Cui



**Institution Bayard**  
Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Potage de légumes
Plats Plats sans viande	Curry de lentilles
Accompagnement	Boullghour
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Emmental
Desserts au choix	Fruit de saison Ananas au sirop

Mardi

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

Jeudi

**MENU  
NOËL**

Entrées au choix Salad'Bar	<b>Salade verte, saumon et avocat crème acidulée</b>
Plats Plats sans viande	<b>Filet de poulet sauce forestière</b> <b>SV: Filet de cabillaud</b>
Accompagnement	<b>Gratin dauphinois</b>
Fromage ou laitage	<b>Tomme de savoie</b> <b>Fromage blanc nature</b>
Desserts au choix	<b>Bûche de Noël</b> <b>Clémentine</b> <b>Chocolat papillotte</b>

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Nuggets de poisson
Accompagnement	Gratin de butternut
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Brie
Desserts au choix	Cône vanille

Produit bio

Produit régional

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »