


BON APPÉTIT



Institution Bauard
Semaine du 21 au 25 novembre 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au chorizo du chef Accras de morue
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf sauce Bourguignonne SV: Boulettes végétariennes sauce tomate
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Fromage blanc bio 
Desserts au choix	Pêche au sirop Clémentine

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes aux herbes Salade verte locale, maïs et croûtons Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Gratin de crozets au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Emmental bio 
Desserts au choix	Ile flottante Mandarine


Jeudi

Menu Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles bio à l'échalote Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet bio façon blanquette SV: Croque-fromage
Accompagnement	Carottes bio persillées
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio vache qui rit
Desserts au choix	Animation gaufre (Collégien) Crème dessert vanille bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade exotique (Avocat, coeur de palmier, surimi, maïs) Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce nantua
Accompagnement	Riz créole
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Saint-Marcellin
Desserts au choix	Ananas au sirop Animation gaufre 

Produit bio 

Produit régional 