



BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 1er et 2 septembre 2022

*Midi*

*Lundi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar |  |
| Plats<br>Plats sans viande    |  |
| Accompagnement                |  |
| Fromage ou laitage            |  |
| Desserts au choix             |  |

*Mardi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar |  |
| Plats<br>Plats sans viande    |  |
| Accompagnement                |  |
| Fromage ou laitage            |  |
| Desserts au choix             |  |

*Jeudi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar |  |
| Plats<br>Plats sans viande    |  |
| Accompagnement                |  |
| Fromage ou laitage            |  |
| Desserts au choix             |  |

*Vendredi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Melon<br>Salade de tomates<br>Salade verte bio  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Brochette de poisson pané  |
| Accompagnement                | Purée de pommes de terre   |
| Fromage ou laitage            | Bûchette mi-chèvre<br>Fromage blanc nature   |
| Desserts au choix             | Liégeois vanille-caramel<br>Abricots   |



BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 5 au 9 Septembre 2022

*Midi*

*Lundi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade de lentilles<br>Salade de riz aux olives         |
| Plats<br>Plats sans viande    | Sauté de boeuf à la provençale 🍷<br>SV : Nuggets de blé |
| Accompagnement                | Haricots verts persillés                                |
| Fromage ou laitage            | Yaourt nature bio 🌿<br>Vache Qui Rit                    |
| Desserts au choix             | Prunes<br>Cocktail de fruits au sirop                   |

*Mardi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Carottes râpées bio 🌿<br>Radis et beurre<br>Salade verte locale 🍷                   |
| Plats<br>Plats sans viande    | Tortellinis ricotta-épinards sauce crème  |
| Accompagnement                |  - |
| Fromage ou laitage            | Bûche du Pilat 🍷<br>Petit-suisse sucré  |
| Desserts au choix             | Mousse au chocolat au lait<br>Raisin  |

*Jeudi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Rosette et cornichons<br>Oeuf dur et mayonnaise<br>Salade verte |
| Plats<br>Plats sans viande    | Pilons de poulet tex-mex<br>SV : Filet de colin aux olives      |
| Accompagnement                | Pommes noisettes  |
| Fromage ou laitage            | Carré frais bio 🌿<br>Yaourt aromatisé                           |
| Desserts au choix             | Flan vanille nappé caramel<br>Fruit de saison                   |

*Vendredi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Concombres vinaigrette<br>Tomates au basilic<br>Salade verte |
| Plats<br>Plats sans viande    | Filet de lieu au lait de coco et curry                       |
| Accompagnement                | Carottes persillées  |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc bio 🌿<br>Emmental                              |
| Desserts au choix             | Tartelette au chocolat du chef<br>Pomme locale 🍷             |




**Institution Bauard**  
Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

*Midi*

*Lundi*


|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Macédoine vinaigrette<br>Betteraves à la vinaigrette  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Curry de lentilles  |
| Accompagnement                |  Riz créole                          |
| Fromage ou laitage            | Petit-suisse sucré<br>Gouda bio    |
| Desserts au choix             | Pêche au sirop<br>Pêche régionale  |

*Mardi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade verte régionale<br>Salade verte et maïs<br>Melon  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Chipolatas au jus<br>SV : Filet de colin tex-mex   |
| Accompagnement                | Brocolis persillés   |
| Fromage ou laitage            | Samos<br>Fromage blanc bio   |
| Desserts au choix             | Brownie du Chef<br>Pomme bio  |

*Jeudi*


*Menu.  
Bio*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Concombre BIO à la greque<br>Tomates BIO à la vinaigrette<br>Salade verte BIO  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Boulettes de boeuf BIO à la sauce tomate<br>SV : Boulettes végétales à la sauce tomate   |
| Accompagnement                | Semoule bio                                   |
| Fromage ou laitage            | Camembert BIO<br>Yaourt nature BIO   |
| Desserts au choix             | Crème dessert à la vanille BIO<br>Banane bio  |

*Vendredi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade piémontaise<br>Taboulé<br>Salade verte   |
| Plats<br>Plats sans viande    | Filet de merlu sauce provençale   |
| Accompagnement                | Haricots verts  |
| Fromage ou laitage            | Reblochon <br>Fromage blanc nature bio |
| Desserts au choix             | Velouté Fruix<br>Abricots              |

Produit bio 

Produit régional 

api

conception Cx



**Institution Bauard**  
Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

*Midi*

*Lundi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade d'agrumes<br>Salade de thon et maïs          |
| Plats<br>Plats sans viande    | Sauté de veau marengo 🍷<br>SV : Pané au fromage     |
| Accompagnement                | Macaronis et fromage râpé                           |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc aromatisé<br>Tomme de Savoie 🍷        |
| Desserts au choix             | Compote de pommes et émietté de spéculoos<br>Prunes |

*Mardi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Accras de morue<br>Bâtonnet de mozzarella pané<br>Salade verte locale 🍷 |
| Plats<br>Plats sans viande    | Haut de cuisse de poulet rôti<br>SV : Quenelles natures au jus          |
| Accompagnement                | Gratin de courgettes  |
| Fromage ou laitage            | Yaourt nature bio<br>Emmental   |
| Desserts au choix             | Raisin<br>Ile flottante 🌱   |

*Jeudi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade verte, noix et bleu d'Auvergne<br>Salade verte et croûtons |
| Plats<br>Plats sans viande    | Croziflette végétarienne  |
| Accompagnement                |   |
| Fromage ou laitage            | Saint Marcellin<br>Petit-suisse sucré                             |
| Desserts au choix             | Gâteau de Savoie<br>Pomme bio 🌱                                   |

*Vendredi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Tomates au basilic<br>Pamplemousse et sucre<br>Salade verte 🌱 |
| Plats<br>Plats sans viande    | Filet de colin au citron                                      |
| Accompagnement                | Carottes ail et persil  |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc nature<br>P'tit Louis                           |
| Desserts au choix             | Riz au lait au caramel<br>Poire bio                           |

Produit bio

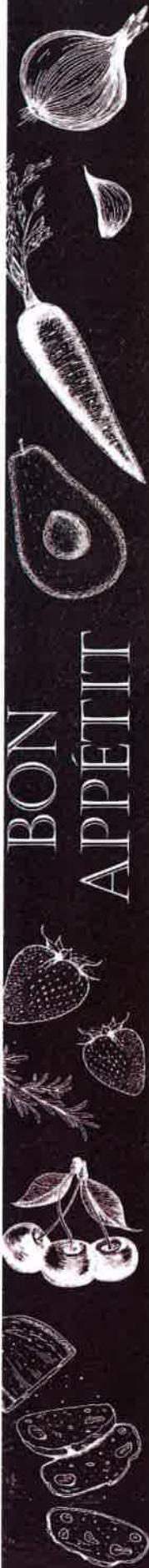


Produit régional



api



conception Cn





**Institution Bauard**  
Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

*Midi*

*Lundi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Betteraves à la vinaigrette<br>Radis beurre  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Aiguillettes de poulet aux olives<br>SV-SP : Cubes de poisson aux olives   |
| Accompagnement                | Gratin dauphinois  |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc aromatisé <br>Vache qui rit |
| Desserts au choix             | Compote pomme-fraise<br>Pomme bio         |



*Mardi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Pizza au fromage du Chef<br><br>Salade verte bio  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Rôti de porc à la sauge<br>SV-SP : Filet de lieu à la sauge  |
| Accompagnement                | Rotatouille  |
| Fromage ou laitage            | Petit suisse sucré <br>Babybel                   |
| Desserts au choix             | Poire locale<br>Crème dessert à la vanille   |

*Jeudi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade verte bio <br>Céleri rémoulade<br>Salade verte et emmental |
| Plats<br>Plats sans viande    | Lasagnes végétariennes aux légumes<br>-  |
| Accompagnement                | -  |
| Fromage ou laitage            |  Fromage blanc nature<br>Brie                                       |
| Desserts au choix             | Pomme Golden<br>Poire au sirop   |

*Vendredi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade de brocolis<br>Salade coleslaw<br>Salade verte locale  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Filet de poisson meunière et citron<br>-   |
| Accompagnement                | Gratin d'épinards hachés à la béchamel   |
| Fromage ou laitage            | Yaourt nature <br>Emmental                                    |
| Desserts au choix             | Beignet au chocolat<br>Raisin  |

Produit bio 

Produit régional 

api

conception Cui



BON APPÉTIT







BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 3 au 7 Octobre 2022

*Midi*




*Lundi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade de choux-fleurs vinaigrette<br>Macedoine de légumes  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Tomate farcie sauce toma <br>SV : Falafels à la sauce tomate |
| Accompagnement                | Spaetzle et fromage râpé  |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc bio <br>Babybel                                |
| Desserts au choix             | Gâteau aux pépites de chocolat<br>Banane  |



*Mardi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade verte, croûtons et emmental<br>Céleri rémoulade<br>Salade verte   |
| Plats<br>Plats sans viande    |  Flan de carottes au lait de coco |
| Accompagnement                |  Lentilles bio au curry           |
| Fromage ou laitage            | Yaourt nature<br>P'tit Louis   |
| Desserts au choix             | Île flottante<br>Raisin  |

*Jeudi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Feuilleté à la saucisse<br>Feuilleté au fromage<br>Salade verte locale  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Haut de cuisse de poulet<br>SV : Quenelles natures à la crème  |
| Accompagnement                | Gratin de chou-fleur   |
| Fromage ou laitage            | Gouda bio <br>Yaourt aromatisé  |
| Desserts au choix             | Pomme locale <br>Compote pomme-poire                                    |

*Vendredi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Pamplemousse et sucre<br>Carottes râpées<br>Salade verte locale  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Paëlla de poisson<br>-  |
| Accompagnement                | -   |
| Fromage ou laitage            | Bûche du Pilat<br>Yaourt nature bio                              |
| Desserts au choix             | Flan du Chef à la vanille<br>Prune  |



BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

*Midi*

*Lundi*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Betteraves vinaigrette<br>Salade de chou-fleur |
| Plats<br>Plats sans viande    | Diot aux oignons 🍷<br>SV-SP : Omelette du Chef |
| Accompagnement                | Polenta  |
| Fromage ou laitage            | Petit-suisse aromatisé<br>Maasdam bio 🌱        |
| Desserts au choix             | Ananas au sirop<br>Pomme régionale 🍷           |

*Mardi*

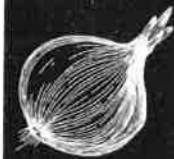
|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Céleri rémoulade<br>Concombres à la Grecque<br>Salade verte régionale 🍷  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Quenelles natures à la béchamel<br> |
| Accompagnement                | Courgettes ail et persil   |
| Fromage ou laitage            | Fromage blanc nature bio 🌱<br>Babybel  |
| Desserts au choix             | Mousse au chocolat<br>Raisin   |

*Jeudi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade cobb (iceberg, bacon, tomate, oignons frits)<br>Salade iceberg, oignon frits |
| Plats<br>Plats sans viande    | Cheesburger<br>SV : Fishburger  |
| Accompagnement                | Frites  |
| Fromage ou laitage            | Coco Cola   |
| Desserts au choix             | Brownies du chef, crème anglaise 🌱  |

*Vendredi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Radis beurre<br>Carottes râpées vinaigrette<br>Salade verte 🌱 |
| Plats<br>Plats sans viande    | Gratin de poisson à la crème                                  |
| Accompagnement                | Pennes bio  |
| Fromage ou laitage            | Tomme de Savoie 🍷<br>Yaourt sucré                             |
| Desserts au choix             | Liégeois vanille et caramel<br>Poire                          |



BON APPÉTIT



**Institution Bauard**  
Semaine du 17 au 21 octobre 2022



*Midi*

*Lundi*



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade de brocolis<br>Macédoine de légumes<br>Salade verte  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Couscous végétarien   |
| Accompagnement                |                                |
| Fromage ou laitage            | Kiri <br>Yaourt nature sucré |
| Desserts au choix             | Ananas au sirop<br>Raisin   |

*Mardi*



*Menu Bio*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade pommes de bio mayonnaise<br>Salade de lentilles bio<br>Salade verte bio  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Saucisse de Francfort bio<br>SV: Croque-fromage  |
| Accompagnement                | Carottes persillées bio  |
| Fromage ou laitage            | Camembert bio<br>Petit suisse sucré bio  |
| Desserts au choix             | Compote de fruits bio<br>Banane bio   |

*Jeudi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Quiche au fromage<br>Quiche Lorraine<br>Salade verte  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Sauté de boeuf aux oignons <br>SV: Quenelles nature sauce Aurore |
| Accompagnement                | Haricots plats persillés  |
| Fromage ou laitage            | P'tit Louis<br>Yaourt nature bio                                 |
| Desserts au choix             | Ile flottante<br>Kiwi   |

*Vendredi*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix<br>Salad'Bar | Salade coleslaw<br>Salade verte au bleu<br>Salade verte bio  |
| Plats<br>Plats sans viande    | Brochette de poisson sauce curry  |
| Accompagnement                | Epinards à la crème   |
| Fromage ou laitage            | Gouda<br>Fromage blanc nature   |
| Desserts au choix             | Eclair au chocolat<br>Pomme locale                           |