



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 2 au 6 mai 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Chou-fleur bio en salade
Plats Plats sans viande	 Parmentier végétarien
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Emmental Fromage blanc nature
Desserts au choix	Liégeois vanille caramel Kiwi

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomate vinaigrette Concombres à la grecque  Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV: Filet de poisson meunière
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Tomme Blanche
Desserts au choix	Cocktail de fruits au sirop Banane bio

Jeudi

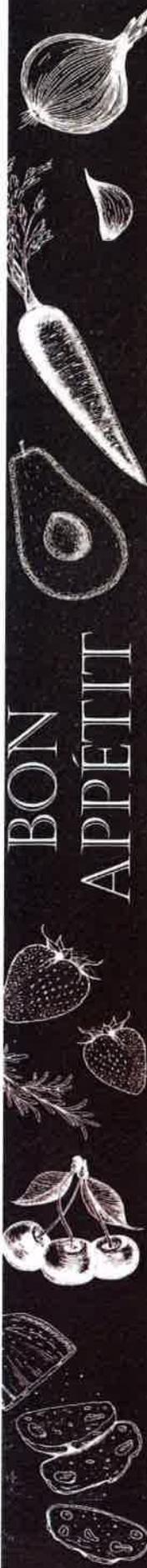
Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre bio aux cornichons Salade de haricots blancs à la tomate Salade verte
Plats Plats sans viande	Colombo de porc SV et SP: Galettes végétales
Accompagnement	Poêlée de courgettes
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Babybel
Desserts au choix	Fraises Compote pomme-fruits rouges

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Coeur d'artichaut Carottes rôpées au citron Salade verte
Plats Plats sans viande	Brochette de poisson
Accompagnement	Risotto
Fromage ou laitage	 Tomme de Savoie Yaourt nature bio
Desserts au choix	Brownies Pomme locale

api

conception Cie



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 9 au 13 mai 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes aux herbes Radis beurre
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf marengo SV: Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Samos Fromage blanc nature
Desserts au choix	Mousse au chocolat Banane bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pastèque Taboulé Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	 Pané au fromage
Accompagnement	Petits pois et carottes
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Brie
Desserts au choix	Riz au lait Ananas

Jeudi

**Menu
USA**

Entrées au choix Salad'Bar	Salade Cobb (Iceberg, bacon, tomate, oignons frits) Salade Iceberg et oignons frits
Plats Plats sans viande	Cheesebuger SV: Fishburger
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	Sundae vanille-caramel Coca-cola

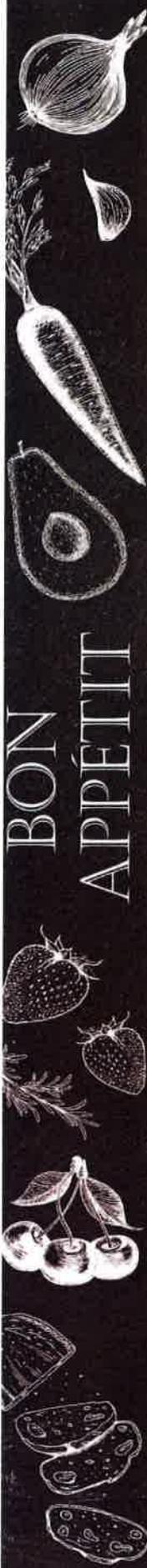
Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Céleri bio rémoulade Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Filet de merlu beurre citronné
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Kiri Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Crumble aux abricots du chef Kiwi

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 »



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 16 au 20 mai 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Macédoine de légumes Salade de brocolis et noix
Plats Plats sans viande	Lasagnes du chef à la bolognaise SV/ Lasagnes du chef aux légumes
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature bio
Desserts au choix	Pêche au sirop Pomme locale 

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pâté croûte et cornichons Surimi mayonnaise Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Brochette de poulet au paprika SV: Brochette de poisson au paprika
Accompagnement	Céréales gourmandes
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio Vache qui rit
Desserts au choix	Fraises Crème dessert vanille

Jeudi

Menu
Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Concombres bio sauce yaourt Tomates bio vinaigrette Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Omelette aux pommes de terre bio
Accompagnement	 Carottes bio persillées
Fromage ou laitage	Gouda bio Yaourt nature bio
Desserts au choix	Pomme bio au four  Banane bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de quinoa, tomate et herbes Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Blanquette de poisson
Accompagnement	Courgettes persillées
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé Tomme Noire
Desserts au choix	Ile flottante Kiwi

api

conception C&C



Institution Bauard
Semaine du 23 au 27 mai 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Surimi mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet aux olives SV: Filet de poisson aux olives
Accompagnement	Légumes et pommes de terre
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Saint-Marcellin
Desserts au choix	Ananas frais Compote pomme-poire

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves aux pommes Pamplemousse Salade verte
Plats Plats sans viande	Couscous végétarien
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Emmental bio Petit suisse sucré
Desserts au choix	Crème dessert au caramel  Kiwi

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	FERIE
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	FERMETURE
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

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 »

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Salade d'agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	 Chili Sin Carne (riz, haricots rouges, maïs)
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Gouda Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Banane bio Compote pomme-fraise

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade Niçoise (SV, tomate, thon, oeuf et olives) Salade César (Laitue, oeuf dur, croûtons, poulet, parmesan) Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Chipolatas et merguez sauce oignons SV et SP: Brochette de poisson
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Brie Yaourt nature
Desserts au choix	Gâteau au chocolat et pépites du chef Pomme bio

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de poulet au jus SV: Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Poêlée asiatique
Fromage ou laitage	Samos Fromage blanc nature
Desserts au choix	Ile flottante Kiwi

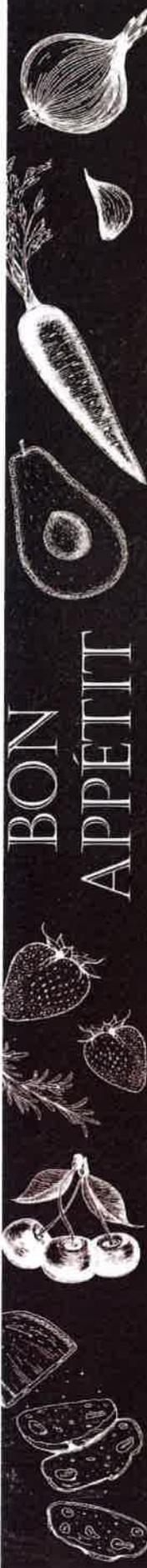
Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates au basilic Concombre et féta Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin sauce basquaise
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Yaourt nature Tomme de Savoie 
Desserts au choix	Fraises au sucre Ananas au sirop



api

conception Cas



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 6 au 10 juin 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	FERIE
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa Oignons rings Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Quenelles natures béchamel
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Kiri Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Pomme Compote pomme-fraise

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomate mozzarella Salade coleslaw Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf à la provençale Sv: Filet de colin sauce provençale
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Beignet au chocolat Nectarine

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pastèque Melon jaune Salade verte
Plats Plats sans viande	Gratin de poisson
Accompagnement	Riz créole bio
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Edam
Desserts au choix	Fraises au sucre Crème 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 »



BON APPÉTIT



Institution Bauard
Semaine du 13 au 17 juin 2022

Midi

Lundi

Menu
Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio Salade de brocolis bio Salade verte
Plats Plats sans viande	Hachis Parmentier bio Sv: Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio Emmental bio
Desserts au choix	Nectarine bio Compote de fruits bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de perles aux légumes Salade de haricots rouges et maïs Salade verte bio
Plats Plats sans viande	 Galette de blé au fromage
Accompagnement	Brocolis au jus
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Fraises au sucre Pêche au sirop

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Cake aux légumes Cake jambon-fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet grillés sauce tartare SV: Oeufs durs mayonnase
Accompagnement	Ratatouille froide
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt nature bio
Desserts au choix	Cône glacé Petits pots de glace

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade verte
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu
Accompagnement	Coquillettes bio à la tomate
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Tomme de Savoie 
Desserts au choix	Flan vanille-caramel Pommes



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 20 au 24 juin 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves aux pommes 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade de mâche
Plats Plats sans viande	Steak haché grillé sauce tomate SV: Omelette au fromage
Accompagnement	Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature
Desserts au choix	Liégeois chocolat Pêche plate

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre bio et cornichons Salade de pâtes au fromage Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Croque-fromage
Accompagnement	 Lentilles aux oignons
Fromage ou laitage	Yaourt nature Emmental
Desserts au choix	Animation Fontaine à chocolat Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Aiguillettes de poulet à la provençale SV: Poisson pané
Accompagnement	Piperade
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Cake au chocolat et pépites du chef Pomme

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates au basilic Concombre vinaigrette Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Quenelles de brochets sauce crème
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Babybel
Desserts au choix	Nectarine Compote pomme-fraise

Institution Bauard
Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de thon et maïs Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV: Boulettes de sarasin sauce tomate
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Yaourt nature Gouda
Desserts au choix	Abricots Ananas au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté saucisse (sans porc) Accras de morue Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Rôti de porc au jus SV et SP: Brochette de poisson
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Kiri Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Pêche plate Velouté fruits

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Mâche et oeuf dur Salade verte
Plats Plats sans viande	Tortellini ricotta-épinards sauce crème
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie  Yaourt nature
Desserts au choix	Mousse au chocolat Pomme bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de poisson aux olives
Accompagnement	Courgettes à la provençale
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Chanteneige
Desserts au choix	Pêche plate Velouté fruits

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 »

api

conception C&A



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Champignons à la grecque Coeur d'artichaut citronné
Plats Plats sans viande	Lasognes de légumes
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Emmental Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Liégeois vanille caramel Banane

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Melon  Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV: Filet de poisson meunière
Accompagnement	Potatoes aux herbes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Tomme Blanche
Desserts au choix	Cake à la vanille du chef Pêche bio

