








INSTITUTION BAYARD - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

Adolescents

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou fleur - Vinaigrette Macédoine de légumes	Tomate farcie - Sauce tomate /Boulettes végétarienne - Sauce tomate	Spaetzles - Fromage râpé	Fromage blanc nature Bio 	Gâteau aux pépites de chocolat Banane
mardi	Salade verte - , croûtons - , dés d'emmental Céleri râpé - Sauce rémoulade Salade verte	Flan de carottes au lait de coco	Lentilles Bio  - Sauce curry	Yaourt nature P'tit Louis	Ile flottante - Crème anglaise Raisin
mercredi					
jeudi	Feuilleté à la saucisse de volaille Feuilleté au fromage Salade verte (régional) 	Haut de cuisse de poulet - Au jus /Quenelle nature - Sauce crème	Chou fleur gratiné béchamel	Gouda Bio  Yaourt aromatisé	Pomme  Compote pommes poire
vendredi	Pamplemousse - , sucre Carottes râpées - Vinaigrette Salade verte (régional) 	au poisson - Au jus	Paëlla (garniture sans viande)	Yaourt nature Bio  Bûche du Pilat	Prune Flan vanille du chef

INSTITUTION BAYARD - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons	Croûton	Gluten
, dés d'emmental	Emmental	Lait
, sucre	Sucre semoule	
Au jus	Bouillon de légumes, Eau, Herbes de provence, Roux blanc	Céleri, Gluten
Babybel	Fromage portion	Lait
Banane	Banane	
Boulettes végétarienne	Falafels	Gluten
Bûche du Pilat	Bûche du Pilat	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chou fleur	Chou fleur	
Chou fleur gratiné béchamel	Chou fleur, Eau, Emmental, Sauce béchamel	Gluten, Lait
Compote pommes poire	Compote	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Feuilleté au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Feuilleté à la saucisse de volaille	Entrée chaude	Gluten, Lait
Flan de carottes au lait de coco	Carotte, Lait de coco, Oeuf liquide entier	Oeufs
Flan vanille du chef	Arôme, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc nature Bio	Fromage blanc	Lait
Fromage râpé	Emmental	Lait
Gouda Bio	Fromage portion	Lait
Gâteau aux pépites de chocolat	Chocolat noir, Eau, Fromage blanc, Preparation cake et pâtisserie	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Haut de cuisse de poulet	Haut de cuisse de poulet	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Lentilles Bio	Lentille verte	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
P'tit Louis	Fromage portion	Lait
Pamplemousse	Pomelos	
Paëlla (garniture sans viande)	Petit pois, Poivron rouge, Riz d'or, Riz indica	
Pomme	Pomme	
Prune	Prune	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Oeufs
Raisin	Raisin	
Salade verte	Salade batavia	
Salade verte (régional)	Salade batavia	
Sauce crème	Crème fraîche, Échalote, Huile, Roux blanc	Gluten, Lait

INSTITUTION BAYARD - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce curry	Curry, Huile, Oignon, Roux blanc, Vin blanc	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce rémoulade	Échalote, Mayonnaise, Persil, Sauce salade	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Bouillon de légumes, Eau, Garniture pizza, Herbes de provence, Huile, Oignon, Roux blanc, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Spaetzles	Spaetzle	Gluten, Oeufs
Tomate farcie	Tomate farcie	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Soja
Vinaigrette	Sauce salade	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait
Yaourt nature Bio	Yaourt nature	Lait
au poisson	Poisson préparé	Poissons