










INSTITUTION BAYARD - Du 21/11/2022 au 25/11/2022

Adolescents

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Pizza au chorizo Accras de morue	Sauté de bœuf - Sauce bourguignonne /Boulettes végétarienne - Sauce tomate	Haricots verts	Saint paulin Fromage blanc nature Bio 	Pêche au sirop Clémentine
mardi	Salade d'agrumes aux herbes Salade verte - , maïs - , croûtons Salade verte (régional) 	Gratin de crozets au reblochon	Ligne à ne pas prendre en compte	Suisse aromatisé Emmental Bio 	Ile flottante - Crème anglaise
mercredi					
jeudi	Lentilles Bio  - Vinaigrette à l'échalotte Salade verte Bio 	Sauté de poulet Bio  - Façon blanquette /Pané de fromage (produit décongelé)	Carottes rondelles Bio	Yaourt nature Bio  Vache qui rit	Crème dessert vanille Bio
vendredi	Avocat, coeurs de palmier - , surimi râpé - , maïs Salade verte (régional) 	Filet de merlu - Sauce Nantua	Riz créole	Saint Marcellin Fromage blanc	Ananas au sirop Banane Bio 



INSTITUTION BAYARD - Du 21/11/2022 au 25/11/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons	Croûton	Gluten
, maïs	Maïs	
, surimi râpé	Surimi	Crustacés, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Accras de morue	Morue	Gluten, Oeufs, Poissons
Ananas au sirop	Ananas	
Avocat, coeurs de palmier	Avocat, Coeur de palmier, Mayonnaise, Persil, Sauce salade	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Boulettes végétarienne	Falafels	Gluten
Carottes rondelles Bio	Carotte	
Clémentine	Clémentine	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Crème dessert vanille Bio	Crème dessert	
Emmental Bio		Lait
Façon blanquette	Bouillon de légumes, Carotte, Champignon de Paris, Crème fraîche, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait
Filet de merlu	Merlu	Poissons
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage blanc nature Bio	Fromage blanc	Lait
Gratin de crozets au reblochon	Crème fraîche, Crozets, Fromage à tartiflette, Sauce béchamel	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts	Haricot vert	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Lentilles Bio	Lentille verte	
Pané de fromage (produit décongelé)	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza au chorizo	Chorizo, Fond de pizza, Mozzarella, Origan/Marjolaine	Gluten, Lait
Pêche au sirop	Pêche	
Riz créole	Bouillon de légumes, Huile, Oignon, Riz indica	Céleri
Saint Marcellin	St Marcellin	Lait
Saint paulin	Fromage portion	Lait
Salade d'agrumes aux herbes	Mandarine, Pamplemousse, Persil, Vinaigrette	Moutarde, Sulfites
Salade verte	Salade batavia	
Salade verte (régional)	Salade batavia	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce Nantua	Bisque de homard, Crème fraîche, Échalote, Sauce béchamel, Vin blanc	
Sauce bourguignonne	Bouillon de boeuf, Huile, Oignon, Roux blanc, Vin rouge	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites

INSTITUTION BAYARD - Du 21/11/2022 au 25/11/2022

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Bouillon de légumes, Eau, Garniture pizza, Herbes de provence, Huile, Oignon, Roux blanc, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de boeuf	Joue de Boeuf	
Sauté de poulet Bio	Sauté de poulet	
Suisse arômatisé	Fromage blanc	Lait
Vache qui rit	Fromage portion	Lait
Vinaigrette à l'échalotte	Échalote, Sauce salade	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio	Yaourt nature	Lait