











INSTITUTION BAYARD - Du 12/06/2023 au 16/06/2023

Adolescents

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées Bio  Brocolis Bio  Salade verte	Hachis parmentier Bio  /Brandade de poisson		Fromage blanc nature Bio  Emmental (Individuel)	Pomme Bio  Compote pomme Bio 
mardi	Lentilles - Vinaigrette à l'échalotte Salade de haricots rouges, maïs, tomates, poivrons Salade verte Bio 	Pané de fromage (produit décongelé) - Sauce tomate	Epinards gratinés béchamel	Emmental Babybel	Pot de glace vanille fraise Pêche (régionale) 
mercredi					
jeudi	Pizza au fromage Salade verte	Pilon de poulet - Sauce tartare /Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Tomate	Saint paulin Suisse nature Bio	Fraises
vendredi	Pastèque Melon Salade verte	Pépité de Merlu meunière - (produit décongelé) - , citron	Coquillettes Bio  - Sauce tomate au basilic	Fromage blanc Brebis crème	Flan vanille nappé caramel Pomme 

INSTITUTION BAYARD - Du 12/06/2023 au 16/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Babybel	Fromage portion	Lait
Brandade de poisson	Chapelure, Colin/Lieu, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Brebis crème	Fromage portion	Lait
Brocolis Bio	Brocoli	
Carottes râpées Bio	Carotte	
Compote pomme Bio	Compote	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile	Gluten
Emmental	Emmental	Lait
Emmental (Individuel)	Fromage portion	
Epinards gratinés béchamel	Eau, Emmental, Epinard, Mélanges d'épices, Sauce béchamel	Gluten, Lait
Flan vanille nappé caramel	Flan	Lait
Fraises	Fraise	
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Fromage blanc nature Bio	Fromage blanc	Lait
Hachis parmentier Bio	Bouillon de boeuf, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf, Oignon, Purée de légumes et pdt	
Lentilles	Lentille	
Melon	Melon	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pané de fromage (produit décongelé)	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Pilon de poulet	Pilon de poulet	
Pizza au fromage	Fond de pizza, Mozzarella, Origan/Marjolaine	Gluten, Lait
Pomme	Pomme	
Pomme Bio	Pomme	
Pot de glace vanille fraise	Glace	Lait
Pépité de Merlu meunière (produit décongelé)	Colin/Lieu	Céleri, Gluten, Poissons
Pêche (régionale)	Pêche	
Saint paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade de haricots rouges, maïs, tomates, poivrons	Haricot rouge, Maïs, Persil, Poivron rouge, Tomate	
Salade verte	Salade iceberg	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Cornichon, Échalote, Mayonnaise, Persil	Oeufs

INSTITUTION BAYARD - Du 12/06/2023 au 16/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce tomate	Bouillon de légumes, Eau, Garniture pizza, Herbes de provence, Huile, Oignon, Roux blanc, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce tomate au basilic	Basilic, Bouillon de légumes, Eau, Garniture pizza, Herbes de provence, Huile, Oignon, Roux blanc, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Suisse nature Bio	Fromage blanc	
Tomate	Tomate	
Vinaigrette à l'échalotte	Échalote, Sauce salade	Moutarde, Sulfites