

Lundi

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

Mardi

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

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Oeuf mollet et mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet tex-mex SV : Filet de colin sauce tex-mex
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Camembert Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Compote de pommes Abricots

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Concombres (local) vinaigrette  Tomates (local) vinaigrette  Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de lieu au lait de coco et curry
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio  Emmental
Desserts au choix	Tartelette au chocolat et caramel du chef Pomme locale 



Institution Bayard

Semaine du 7 au 11 Septembre 2026

Midi

Lundi

du
Végé
POUR CHANGER ?

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Quiche au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Tortellinis ricotta épinards ***
Accompagnement	Sauce crème
Fromage ou laitage	Petit-suisse nature Gouda bio 
Desserts au choix	Pêche régionale  Velouté Fruix

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade verte régionale
Plats Plats sans viande	Saucisse de volaille SV : Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	Courgettes (local) 
Fromage ou laitage	Samos Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Mousse au chocolat Pomme bio 

Jeudi

Menu
Bio


Entrées au choix Salad'Bar	Concombres Bio vinaigrette Tomates Bio à la vinaigrette Salade verte Bio
Plats Plats sans viande	Hachis parmentier Bio SV : Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Camembert Bio Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille Bio Banane bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de blé, olives et féta Salade verte Emmental et Parmesan Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce tomate
Accompagnement	Haricots verts bio
Fromage ou laitage	Emmental Yaourt nature Bio 
Desserts au choix	Brownie du chef Abricots

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplemousse, sucre Melon Salade verte 
Plats Plats sans viande	Sauté de porc sauce aux champignons SV : Pané au fromage
Accompagnement	Macaronis Bio et fromage râpé 
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Kiri
Desserts au choix	Ananas au sirop Prunes

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Bâtonnets de mozzarella pané Oignon's rings Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet grillée SV : Quenelles natures au jus
Accompagnement	Gratin de courgettes
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  Emmental
Desserts au choix	Raisin Ile flottante

Jeudi

Repas
Régional

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, noix et bleu d'Auvergne Salade verte et croûtons Salade verte
Plats Plats sans viande	Croziflette végétarienne -
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Petit-suisse sucré
Desserts au choix	Gâteau au yaourt et sa crème anglaise Pomme bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates (local) vinaigrette Concombres (local) vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin au citron -
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature P'tit Louis
Desserts au choix	Riz au lait au caramel Poire bio 

Institution Bayard
Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Midi

Lundi

**Menu
Bio**



Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves bio à la vinaigrette Carottes rapées bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Chipolatas bio grillées SV-SP : Cubes de poisson aux olives
Accompagnement	Coeur de blé bio sauce tomate
Fromage ou laitage	Suisse nature bio Coulommiers bio
Desserts au choix	Compote pomme bio Pêche bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage du chef Pizza chèvre origan Salade verte
Plats Plats sans viande	Rôti de porc et son jus aux herbes SV-SP : Galette de blé et épinards
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature bio
Desserts au choix	Poire locale Crème dessert à la vanille

Jeudi

*Du Végé
POUR CHANGER ?*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, emmental et croutons Avocat Salade verte
Plats Plats sans viande	Pâtes sauce fromagère -
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Brie
Desserts au choix	Banane bio Velouté fruits

Vendredi

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

Produit bio



Produit régional



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Thon et maïs Macédoine de légumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Tomate farcie sauce tomate SV : Falafels à la sauce tomate
Accompagnement	Boulgour bio
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio  Babybel
Desserts au choix	Ile flottante du chef Abricots

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, croûtons et parmesan Salade de pommes de terre, oignons Salade verte
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage -
Accompagnement	Lentilles
Fromage ou laitage	Yaourt nature Bio  P'tit Louis
Desserts au choix	Gâteau au chocolat et aux pépites de chocolat Raisin

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté à la saucisse Beignet de chou fleur Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet rôti SV : Quenelles natures à la crème
Accompagnement	Petit pois carottes
Fromage ou laitage	Gouda bio  Suisse nature
Desserts au choix	Pomme locale  Compote pomme-poire

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates (local) vinaigrette Concombre (local) vinaigrette Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Paëlla de poisson -
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Tomme grise Yaourt aux fruits
Desserts au choix	Flan caramel Prune





Institution Bayard

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Salade de lentilles Salade de pois chiches au 
Plats Plats sans viande	Saucisse de Toulouse sauce aux oignons SV-SP : Omelette
Accompagnement	Courgettes
Fromage ou laitage	Petit-suisse nature Gouda bio 
Desserts au choix	Ananas au sirop Pomme régionale 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de tomates (local)  Concombres (local)  Salade verte régionale 
Plats Plats sans viande	Nuggets de blé -
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio  Babybel
Desserts au choix	Flan vanille Raisin

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche au fromage Quiche Lorraine Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de poulet rôti aux herbes SV: Quenelles natures sauce Aurore
Accompagnement	Haricots verts bio 
Fromage ou laitage	Suisse nature
Desserts au choix	Crème dessert chocolat Kiwi

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Carottes râpées vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce vierge -
Accompagnement	Pennes bio avec rapé 
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie  Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Tropérienne Poire



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Oignon's rings Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Gratin de pommes de terre au reblochon  -
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Kiri Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Pêche au sirop Raisin

du Végé
POUR CHANGER ?

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de riz bio Salade de lentilles bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Chipolatas bio au jus SV: Croque-fromage
Accompagnement	Carottes persillées bio
Fromage ou laitage	Camembert bio Petit suisse bio
Desserts au choix	Compote de pomme et poire bio Banane bio

Menu
Bio



Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade cobb (bacon, oignon frits, tomate) Salade de haricots rouges, poivrons, maïs et tomates Salade verte
Plats Plats sans viande	Cheeseburger SV : Fishburger
Accompagnement	Frites au four
Fromage ou laitage	Jus de pommes Coco Cola
Desserts au choix	Glace petit pot fraise Sunday

Repas
USA

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Macédoine de légumes Oeufs durs Salade verte 
Plats Plats sans viande	Pépites de poisson, citron -
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature bio
Desserts au choix	Eclair au chocolat  Pomme

