

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 02 au 08 septembre 2019

Savourer

COOK

DÉJEUNER



MARDI

-  Melon
- ou Tomates
- ou Salade verte
-  Boulette de bœuf sauce tomate
- SV/ Boulette de sarrasin à la tomate
-  Semoule bio 
- Kiri
- ou Yaourt nature
-  Ile flottante
- ou Fruit de saison local 

JEUDI

-  Courgettes râpées et féta
- ou Pastèque
- ou Salade verte locale 
-  Rôti de porc aux olives
- SV/SP: Omelette au fromage
- Pommes noisettes
-  Fromage blanc nature bio 
- ou Emmental 
-  Poire Belle-Hélène (chocolat, crème anglaise, amande)
- ou Fruit de saison

VENDREDI

-  Haricots verts vinaigrette
- ou Poireaux vinaigrette
- ou Salade verte bio 
-  Filet de Hoki sauce citron
- Riz créole
- Mimolette
- ou Yaourt aromatisé
-  Moelleux au chocolat maison
- ou Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

Produit local

Produit Bio

Menus équilibrés



INSTITUTION BAYARD

Semaine du 09 au 15 septembre 2019

LUNDI



Pizza au fromage



Rôti de dinde aux champignons

SV et SP: Pané de blé, tomate et mozzarella



Carottes persillées



Yaourt aromatisé

ou Bleu



Compote pomme-cassis

ou Fruit de saison bio



MARDI



Concombres

ou 1/2 Pamplemousse (+sucre)

ou Salade verte bio



Raviolis gratinés

SV: Tortellinis ricotta et épinards



Tomme Grise



Fruit de saison "local"

ou Riz au lait



JEUDI



Carottes râpées au citron

ou Salade verte



Sauté de veau marengo

SV et SP: Boulettes végétariennes



Fromage blanc nature bio



Compote pomme-pêche

ou Fruit de saison

VENDREDI



Tomate vinaigrette

ou Pastèque

ou Salade verte locale



Lieu sauce citron



Jardinière de légumes



Saint-Paulin

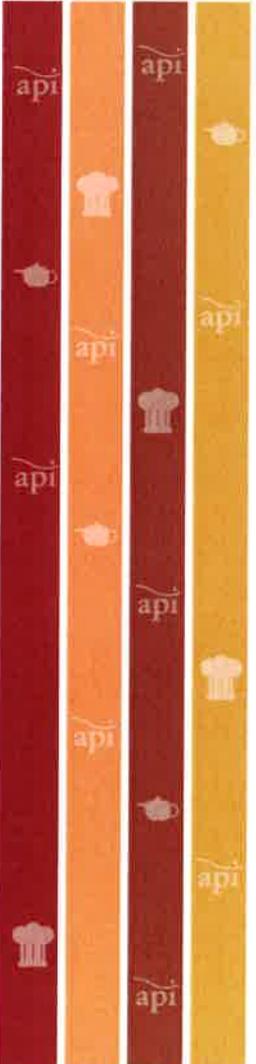
ou Yaourt nature bio



Gâteau au yaourt maison

ou Fruit de saison

Voyager
TRIP
PRÉPARER



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trévès

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 16 au 22 septembre 2019

Apprécier

LOVE

FONDRE



LUNDI



Haricots verts en salade

ou Thon et maïs



Goulasch de bœuf à la provençale

SP et SV: Quenelles natures sauce forestière



Coquillettes "bio" 



P'tit Louis

ou Yaourt nature



Crème vanille

ou Fruit de saison

MARDI



Salade grecque (fêta, tomates, concombre, oignons)

ou Champignons à la crème

ou Salade verte



Paupiette de veau à la sauce tomate

SV: Filet de Saumonette au four



Gratin d'épinards hachés



Fromage du Terroir 



Beignet au chocolat

ou Fruit de saison

JEUDI



Salade de penne aux olives

ou Salade mexicaine

ou Salade verte bio 



Escalope viennoise

SP et SV: Nugget's de blé



Ratatouille



Yaourt nature

ou Kiri



Salade de fruits frais

ou Fruit de saison

VENDREDI



Cœuf mimosa

ou Salade verte locale



Filet de Colin sauce crème



Riz créole bio 



Brie

ou Fromage blanc aromatisé



Compote de pommes 

ou Fruit de saison



Produit local



Produit Bio



Menus équilibrés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trévas.

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 23 au 29 septembre 2019

Gôûter
TAST
MITONNER



LUNDI



Friand au fromage

ou Friand Hot Dog



Rôti de porc aux olives

SP et SV: Galette de boulghour, pois chiches à l'orientale



Gratin de choux-fleurs

Chèvre



ou Petit suisse aromatisé



Ananas au sirop



ou Fruit de saison bio



MARDI



Carottes râpées

ou 1/2 pamplemousse (+ sucre)

ou Salade verte bio



Hachis Parmentier maison

SV: Brandade de poisson



Fromage du Terroir



Crème au chocolat

ou Fruit de saison

JEUDI



Avocat mayonnaise

ou Tomates au basilic

ou Salade verte



Emincé de poulet au curry et lait de coco



SP et SV: Croque-fromage



Riz pilaf



Tomme blanche



ou Fromage blanc nature bio



Velouté fruit



ou Fruit de saison



Produit local

VENDREDI



Melon

ou Poivrons à l'huile

ou Salade verte bio



Filet de Lieu meunière sauce tomate



Courgettes persillées



Edam



ou Yaourt aromatisés



Cake aux chocolat maison



ou Fruit de saison local



Produit Bio



Menus équilibré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

INSTITUTION BAYARD

Déguster

FOOD

CUISINER

Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2019



LUNDI

-  Samoussa
- ou Friand au fromage
-  Haut de cuisse de poulet rôti
- SV: Omelette au fromage
-  Haricots verts persillés
- Yaourt nature
- ou Mimolette
-  Compote pomme-fruits rouges
- ou Fruit de saison bio 

MARDI

-  Céleri rémoulade
- ou Concombres à la crème
- ou Salade verte bio 
-  Sauté de porc aux olives
- SV: Croque-fromage
-  Saint-Paulin
- ou Fromage blanc aromatisé
-  Pomme au four
- ou Fruit de saison local 

JEUDI

-  Chou rouge vinaigrette
- ou Salade verte bio 
-  Lasagnes à la bolognaise
- SV: Lasagnes de saumon
- ***
- Kiri
- ou Tomme de Savoie 
-  Tropicéenne
- ou Fruit de saison

VENDREDI

-  Betteraves râpées et œuf
- ou Duo de haricots vinaigrette
- ou Salade verte locale 
-  Colin basquaise
- Riz créole
-  Fromage blanc nature bio 
- ou Mimolette
-  Liégeois vanille et caramel
- ou Fruit de saison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 07 au 13 octobre 2019

Rafraîchir
ICE CREAM
MIXER



LUNDI

-  Salade de thon et maïs
- ou Houmous et toast

-  Tourte à la viande et légumes
- Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

- Camembert
-  ou Yaourt nature
-  Cake au chocolat
- ou Fruits de saison 

MARDI

-  Rosette et cornichons
- ou ***
-  ou Salade verte bio 
-  Rôti de porc sauce diable
- SP et SV: Omelette nature
-  Lentilles au jus
- Edam
- ou Fromage blanc nature
-  Fruit de saison local 
- ou Cocktail de fruits au sirop

JEUDI

-  Carottes râpées
- ou Chou blanc rémoulade
- ou Salade verte
-  Pilons de poulet
- SV: Pané de blé, emmental et graines
-  Purée de pommes de terre
- Vache qui rit
-  ou Yaourt aromatisé
- Fruit de saison bio 
-  ou Compote pomme-poire

VENDREDI

-  Œuf mayonnaise
- ou surimi mayonnaise
-  ou Salade verte
-  Filet de Lieu sauce hollandaise
-  Gratin de courge
-  Fromage du Terroir 

-  Gâteau au yaourt maison
- ou Fruit de saison bio 



Produit local



Produit Bio



Menus équilibre

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Tribes.

INSTITUTION BAYARD

Semaine du 14 au 20 octobre 2019

Savourer

COOK

DÉJEUNER



LUNDI

-  Avocat mayonnaise
- ou Betteraves vinaigrette
- ou Salade de haricots beurre
-  Sauté de bœuf aux oignons
- SV: Quenelles nature sauce Aurore
-  Boulghour bio 
- Tomme Grise
- ou Yaourt aromatisé
-  Ananas au sirop
- ou Fruit de saison

MARDI

-  Salade de pommes de terre
- ou Taboulé
- ou Salade verte locale 
-  Cordon bleu
- SV: Croque-fromage
- Carottes persillées
- Camembert
- ou Yaourt nature
- Compote de poire
- ou Fruit de saison bio 

JEUDI



-  Poireaux vinaigrette
- ou Salade de cœur de palmier et maïs
- ou ***
-  Couscous (boulettes, merguez)
- ou SV: Couscous de légumes et cube de poisson
- Légumes de couscous
- P'tit Louis
- ou Yaourt nature bio 
-  Ile flottante
- ou Fruit de saison 

VENDREDI

-  Salade coleslaw
- ou Endive au bleu
- ou Salade verte
-  Brochette de poisson sauce curry
- Pennes
- Gouda
- ou Yaourt nature bio 
-  Liégeois chocolat
- ou Fruit de saison local 

 Produit local

 Produit Bio

 Menus équilibrés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves