

Institution Bauard
Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

Midi



Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Radis et beurre Salade verte
Plats Plats sans viande	Raviolis à la bolognaise SV: Gratin de coquillettes au thon
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Yaourt nature Mimolette
Desserts au choix	Flan vanille-caramel Fruit de saison bio 


Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade Concombres vinaigrette Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Galette de boulghour, pois chiches à l'orientale
Accompagnement	 Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Tropézienne Fruit de saison local 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade coleslaw Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf à la dijonnaise SV : omelette au fromage
Accompagnement	Pommes de terre aux herbes de provence
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie 
Desserts au choix	Compote pomme-poire Fruit de saison bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Duo de haricots vinaigrette Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Filet de colin au basilic
Accompagnement	Blé safrané
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Liégeois vanille et caramel Fruit de saison

Produit bio 

Produit régional 

api

conception : Créapaf



BON APPÉTIT

