

*Midi*



*Lundi*



Betteraves vinaigrette  
Pennes, brocolis et 3 fromages

Fromage blanc nature  
Compote pomme-fraise

*Mardi*

Carottes râpées vinaigrette  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Semoule bio   
Babybel  
Fruit de saison local 

*Jeudi*

***Beignet de morue***  
***Aiguillettes de poulet au chorizo***  
***Riz Andalou***  
***Fromage du Terroir***  
***Crème Catalane du chef***

***Repas  
Espagnol***

*Vendredi*


Taboulé  
Filet de merlu meunière  
Epinards hachés à la crème  
Tomme blanche  
Fruit de saison

BON  
APPÉTIT




*Midi*

*Lundi*

Chou blanc à l'emmental  
Sauté de boeuf au jus d'herbes  
Carottes braisées  
Yaourt nature bio   
Tarte aux pommes du chef

*Mardi*

*Pain bio* 

Quiche Savoyarde du chef  
Rôti de porc à la Dijonnaise  
Purée de potiron  
Fromage du Terroir   
Compote de pommes

*Jeudi*



Oeuf mayonnaise  
Gratin de pommes de terre au Reblochon

\*\*\*

Fromage blanc bio   
Fruit de saison local 

*Vendredi*

Salade de mâche  
Filet de colin au lait de coco et curry  
Riz créole  
Samos  
Ile flottante


BON APPÉTIT

*Midi*

*Lundi*

Betteraves vinaigrette  
Lasagnes à la bolognaise

\*\*\*

Yaourt nature bio   
Compote de pommes

*Mardi*

Taboulé

Croque-fromage

Carottes braisées au jus

Emmental bio 

Fruit de saison



*Jeudi*

Salade exotique (avocat et coeur de palmier)

Sauté de dinde au jus

Gratin de courge béchamel

Fromage blanc bio 

Cake aux pépites de chocolat du chef

*Vendredi*

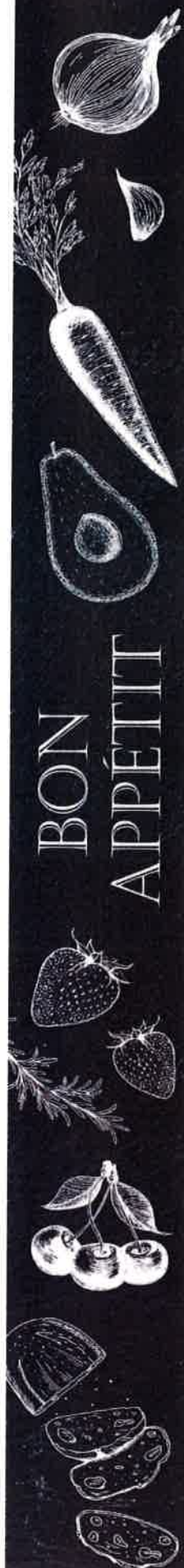
Carottes râpées

Filet de Hoki à la crème

Purée de pommes de terre


Samos

Flan vanille-caramel



Midi

Lundi

Choux-fleurs en salade  
Sauté de veau marengo  
Gratin de pommes de terre  
Yaourt nature bio   
Compote pomme-fraise

Mardi

Salade coleslaw  
Couscous végétarien

\*\*\*

Emmental  
Mousse au chocolat



Jeudi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs,  
carottes, tomates)

Pilons de poulet tex-mex

Riz

Repas

Mexicain

Fromage blanc nature bio 

Ananas rôti caramélisé

Vendredi

Friand hot dog

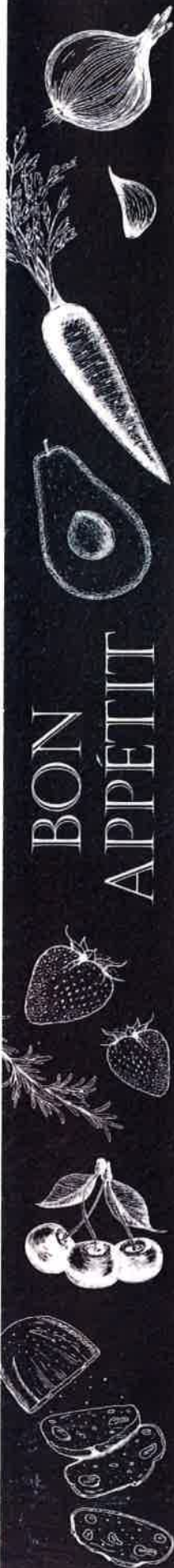
Gratin de poisson

Brocolis sautés

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison local 

PAIN BIO



api

conception C&C

## Institution Bayard

Semaine du 22 au 26 mars 2021

### Midi

Lundi

Betteraves persillées

Hachis Parmentier

\*\*\*

P'tit Louis

Cocktail de fruits au sirop

Mardi

Rosette et cornichons

Filet de poulet sauce tomate

Coquillettes bio 

Emmental

Crème vanille

Jeudi

Céleri rémoulade

Quenelles natures sauce Aurore

Epinards au beurre

Fromage blanc nature bio 

Gâteau au yaourt du chef



Vendredi

Taboulé

Dos de Colin sauce crustacés

Jardinière de légumes

Gouda

Fruit de saison bio 

Produit bio 

Produit régional 

api

concepteur Cte

*Institution Bayard*

Semaine du 29 mars au 02 avril 2021

*Midi*

*Lundi*

Salade coleslaw



Gratin de pâtes au fromage

\*\*\*

Emmental

Ile flottante

*Mardi*

Salade de pommes de terre  
au thon

Cordon bleu

Carottes ail et persil

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison bio 

*Jeudi*

Carottes râpées vinaigrette

Tajine de poulet

Légumes et pommes de terre

*Pain bio* 

Fromage blanc aromatisé

Gâteau au citron du chef

*Vendredi*

Bol de riz

Yaourt nature sucré

BON  
APPÉTIT



Midi

Lundi

FERIE

Mardi

Salade de pois chiches et cumin



Raviolis au chèvre  
et à l'huile d'olive

Yaourt nature bio 

Fruit de saison

Jeudi

Asperges mayonnaise

Veau printanier

Gratin Dauphinois

Fromage du Terroir 

Gâteau de Pâques du chef

Repas  
de Pâques

Vendredi

Céleri rémoulade au curry  
Pépité de Hoki pané au citron

Epinards béchamel

Kiri

Riz au lait au caramel