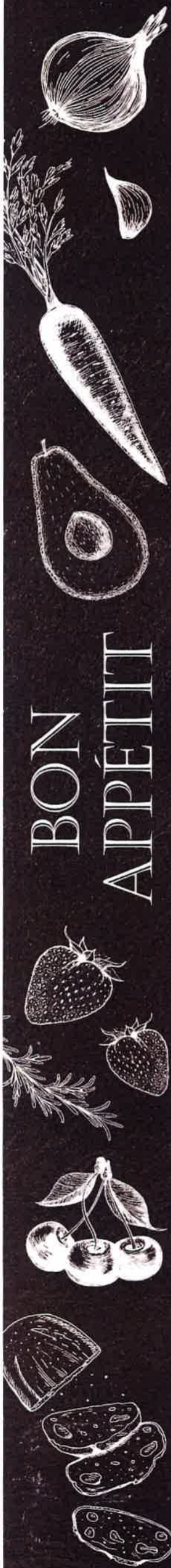


api

conception Créa



BON APPÉTIT

Institution Bayard

Semaine du 2 au 8 novembre 2020

Midi

Lundi

Poireaux vinaigrette

Lasagnes au fromage



Babybel

Mousse au chocolat

Mardi

1/2 Pamplemousse (+sucre)

Escalope viennoise

Pain bio 

Pommes sautées

Gouda

Fruit de saison local 

Jeudi

Friand au fromage

Sauté de boeuf au curry

Purée de courge

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison bio 

Vendredi


Salade de lentilles

Filet de Hoki à la crème

Epinards gratinés (hachés)

Fromage du terroir

Cocktail de fruits au sirop

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

api

conception Créa



BON APPÉTIT

Institution Bayard


Semaine du 9 au 15 novembre 2020

Midi

Lundi

Pizza au fromage
Jambon braisé au jus
Petits pois étuvés
Petit suisse nature sucré
Ananas au sirop

Mardi

Betteraves ciboulette
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule bio 
P'tit Louis
Compote pomme-banane

Jeudi

Salade verte
 Gratin de crozets au fromage




Fromage blanc nature

Fruit de saison bio 

Vendredi

Salade d'agrumes
Filet de Colin sauce citron
Purée de butternut
Saint Paulin
Moelleux au chocolat du chef

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »



BON APPÉTIT

Institution Bayard


Semaine du 16 au 22 novembre 2020

Midi

Lundi


Salade de haricots plats
Boeuf Bourguignon
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé
Compote pomme-poire

Mardi


Salade de pommes de terre aux oignons
Pané de blé, mozzarella et graines
Gratin de choux-fleurs
Fromage blanc nature bio 
Abricots au sirop



Jeudi

Céleri rémoulade
Saucisse fumée
Printanière de légumes
Tomme de Savoie 
Quatre-Quart du chef

Vendredi

Carottes râpées
Filet de lieu sauce oseille
Riz créole bio 
Emmental
Crème chocolat

Midi

Lundi

Maïs et thon
Lasagnes à la bolognaise

Pain Bio 

Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat

Mardi

Salade verte à la Tomme

 *Tartiflette*

Menu

Savoyard

Faisselle

Tarte aux myrtilles

Jeudi

Salade de lentilles échalotes
Omelette au fromage du chef



Purée de potimarron

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Vendredi

Samoussa à la viande
Filet de Lieu à l'armoricaine
Epinards gratinés (hachés)

P'tit Louis

Fruit de saison bio 

BON APPÉTIT



Institution Bayard

Semaine du 30 novembre au 06 décembre 2020

api

conception Créa

Lundi

Midi

Betteraves vinaigrette

Boulette de sarrasin sauce tomate

Purée de brocolis

Babybel

Gâteau au yaourt du chef



Mardi

Salade verte

Pilons de poulet tex-mex sauce barbecue

Potatoes aux épices

Coca cola

Brownie du chef

Menu

Tex-Mex

Jeudi

Salade de blé aux légumes

Boeuf aux carottes

Yaourt nature

Fruit de saison bio 

Vendredi


Rosette et cornichons

Blanquette de poisson

Riz créole bio 

Emmental

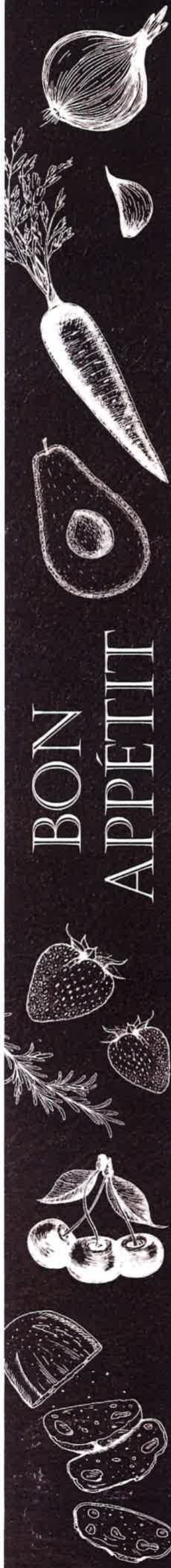
Gâteau au yaourt du chef

Produit bio 

Produit régional 

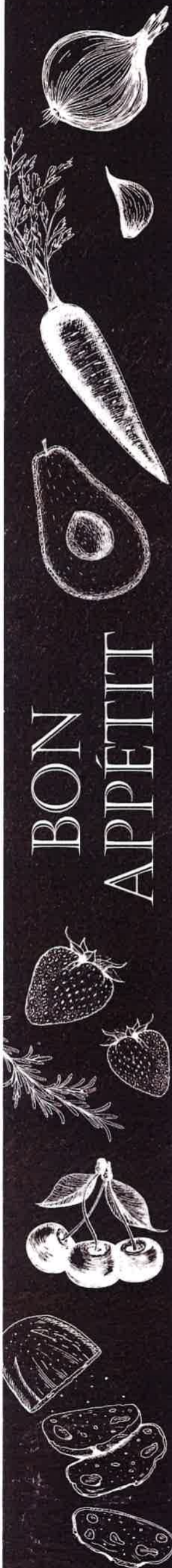
« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

BON
APPÉTIT



api

conception Créé



BON
APPÉTIT

Institution Bayard

Semaine du 7 au 13 décembre 2020

Midi

Lundi

Salade de haricots verts
Saucisse fumée
Lentilles au jus
Fromage blanc aromatisé
Ananas au sirop

Mardi


Carottes râpées
Raviolis au chèvre et huile d'olive



Kiri


Crème dessert vanille

Jeudi

Quiche Lorraine du chef
Sauté de poulet aux olives
Gratin de potiron
Fromage du terroir
Fruit de saison bio 

Vendredi

1/2 pamplemousse et sucre
Filet de poisson meunière et citron
Epinards hachés béchamel
Petit suisse sucré
Beignet au chocolat

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

api

conception Créé

Institution Bayard

Semaine du 14 au 20 décembre 2020

Midi

Lundi

Blanc de poireaux vinaigrette

Curry de lentilles

Boullghour

Yaourt nature bio 

Fruit de saison



Mardi

Salade de pommes de terre aux oignons

Jambon braisé au jus

Petit pois et carottes

P'tit Louis

Flan vanille nappé caramel

Jeudi

Carottes râpées aux raisins secs


Brandade de poisson

Carré frais

Compote pomme-fraise

Vendredi

MENU DE NOËL

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

