

api

conséquence C&A



BON  
APPÉTIT

## Institution Bayard

Semaine du 2 au 6 mai 2022

### Midi

Lundi

Chou-fleur bio en salade

Parmentier végétarien



Emmental

Liégeois vanille caramel

Mardi

Tomate vinaigrette

Pilons de poulet tex-mex

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé

Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Salade de pommes de terre bio aux cornichons

Colombo de porc

Poêlée de courgettes

Babybel

Fraises

Vendredi


Coeur d'artichaut

Brochette de poisson

Risotto

Tomme de Savoie 

Brownies

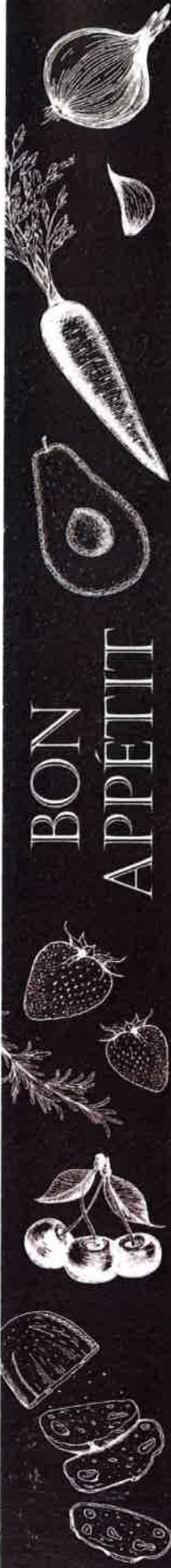
Produit bio 

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 Cé



BON  
APPÉTIT

## Institution Bayard

Semaine du 9 au 13 mai 2022

### Midi

Lundi

Salade d'agrumes aux herbes  
Sauté de boeuf marengo  
Polenta  
Fromage blanc nature  
Banane bio

Mardi



Pastèque  
Pané au fromage  
Petits pois et carottes  
Brie  
Riz au lait

Jeudi

Salade Cobb (Iceberg, bacon, tomate, oignons frits)

Cheesebuger

Menu

Potatoes


USA

Sundae vanille-caramel

Jus de pommes

Vendredi

Tomates vinaigrette  
Filet de merlu beurre citronné  
Haricots verts persillés  
Kiri  
Crumble aux abricots 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 »

api

conception C&A

## Institution Bayard

Semaine du 16 au 20 mai 2022

### Midi

#### Lundi

Macédoine de légumes  
Lasagnes du chef à la bolognaise

Yaourt nature bio

Pomme locale 

#### Mardi

Pâté croûte et cornichons  
Brochette de poulet au paprika

Céréales gourmandes

Fromage blanc nature bio

Fraises

#### Jeudi

Concombres bio sauce yaourt  
Omelette aux pommes de terre bio

Carottes bio persillées

Gouda bio

Pomme bio au four

Menu

Bio



#### Vendredi


Salade de quinoa, tomate et herbes

Blanquette de poisson

Courgettes persillées

Tomme Noire

Ile flottante

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 23 au 27 mai 2022

*Midi*

*Lundi*

Rosette et cornichons  
Sauté de poulet aux olives  
Légumes et pommes de terre  
Yaourt nature bio  
Ananas frais

*Mardi*

Betteraves aux pommes  
Couscous végétarien



Emmental bio   
Crème dessert au caramel

*Jeudi*

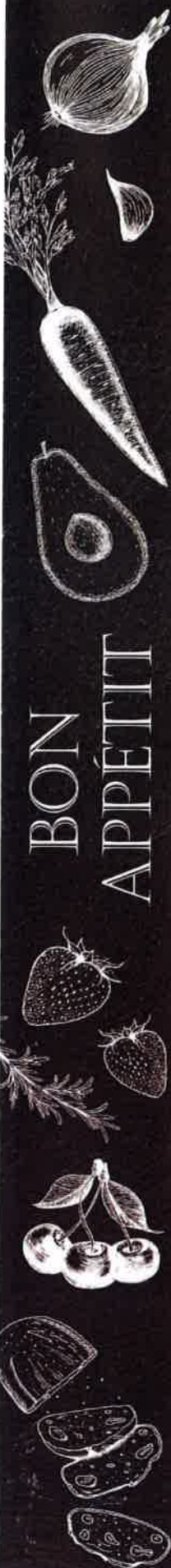


*Vendredi*



api

conception Cité



BON APPÉTIT

## Institution Bayard

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

### Midi

Lundi

Radis beurre  
Chili Sin Carne



Gouda  
Banane bio

Mardi

Salade César (Laitue, oeuf dur, croûtons, poulet, parmesan)  
Chipolatas et merguez sauce oignons  
Ratatouille  
Yaourt nature  
Gâteau au chocolat et pépites du chef

Jeudi

Pizza au fromage  
Filet de poulet au jus  
Poêlée astiatique  
Samos  
Ile flottante

Vendredi

Tomates au basilic  
Filet de colin sauce basquaise  
Semoule bio  
Yaourt nature  
Fraises au sucre

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 Cé

**Institution Bayard**  
Semaine du 13 au 17 juin 2022

*Midi*

*Lundi*

Carottes râpées bio  
Hachis Parmentier bio

*Menu*

*Bio*

Fromage blanc bio  
Nectarine bio

*Mardi*



Salade de perles aux légumes  
Galette de blé au fromage  
Brocolis au jus  
Yaourt nature  
Fraises au sucre


*Jeudi*

Cake aux légumes  
Pilons de poulet grillés sauce tartare  
Ratatouille froide  
Saint-Paulin  
Petits pots de glace

*Vendredi*

Melon  
Pépites de merlu  
Coquillettes bio à la tomate  
Tomme de Savoie  
Flan vanille-caramel

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 C&C

## Institution Bayard

Semaine du 20 au 24 juin 2022

### Midi

#### Lundi

Betteraves aux pommes  
Steak haché grillé sauce tomate  
Purée de pommes de terre  
Tomme blanche  
Liégeois chocolat

#### Mardi

Salade de pommes de terre bio et cornichons

Croque-fromage

Lentilles aux oignons

Yaourt nature

*Animation Fontaine à chocolat*



#### Jeudi

Melon

Aiguillettes de poulet à la provençale

Piperade

Gouda

Cake au chocolat et pépites du chef

#### Vendredi

Tomates au basilic

Quenelles de brochets sauce crème

Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

Nectarine

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 C&C

## Institution Bayard

Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

### Midi

#### Lundi

Salade de thon et maïs  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Semoule bio  
Yaourt nature  
Abricots

#### Mardi

Accras de morue  
Rôti de porc au jus  
Jardinière de légumes  
Kiri  
Pêche plate

#### Jeudi

Tomates vinaigrette  
Tortellini ricotta-épinards sauce crème



Tomme de Savoie   
Mousse au chocolat

#### Vendredi

Melon  
Filet de poisson aux olives  
Courgettes à la provençale  
Fromage blanc nature  
Clafoutis aux cerises 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\*



*Midi*

*Lundi*

Coeur d'artichaut citronné  
Lasagnes de légumes



Emmental

Liégeois vanille caramel

*Mardi*

Melon

Pilons de poulet tex-mex  
Potatoes aux herbes  
Petit suisse aromatisé  
Cake à la vanille du chef

*Jeudi*



*Vendredi*

