

api

conception C&A

Institution Bayard  
Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

Midi

Lundi

Betteraves vinaigrette  
Pâtes sauce fromagère



Fromage blanc aromatisé  
Banane bio 

Mardi

Haricots blancs  
Boulettes au veau sauce au curry  
Haricots verts  
Gouda  
Eclair au chocolat

Jeudi

Feuilleté au fromage  
Saucisse de Toulouse  
Brocolis  
Brie  
Ile flottante et coulis caramel

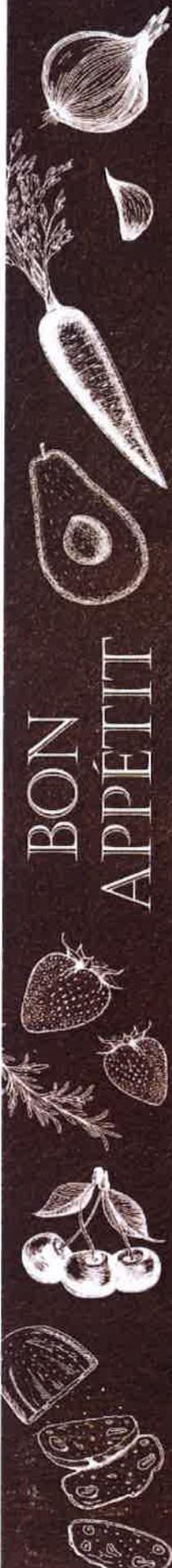
Vendredi

Carottes râpées  
Filet de lieu sauce tomate  
Pommes de terre sautées  
Fromage blanc nature  
Pomme bio 

Produit bio 

Produit régional 

BON  
APPÉTIT



api

carrefour.com

*Institution Bayard*  
*Semaine du 10 au 14 Novembre 2025*

*Mult*

*Lundi*

Oignons rings

Chili con carne

Mena

Riz

Far West

Cheddar

Donuts

*Mardi*

**FERIE**

*Jeudi*

Quiche au fromage

Raviolis au fromage sauce tomate

Samos

Velouté fruits

*Vendredi*

Betteraves

Filet de poisson meunière, citron

Potatoes

Petit suisse aromatisé

Kiwi

BON  
APPÉTIT



Midi

Lundi

Coleslaw

Pâtes à la bolognaise

Bleu

Compote de pommes fraises

Mardi Salade exotique (Avocat, coeur de palmier, surimi, maïs)

Nugget's de blé sauce barbecue

Brocolis 

Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat



Jeudi

Salade de lentilles bio à l'échalote

Haut de cuisse de poulet bio au jus

Menu bio

Semoule bio

Vache qui rit bio

Crème dessert vanille bio

Vendredi

Salade verte, maïs, croutons 

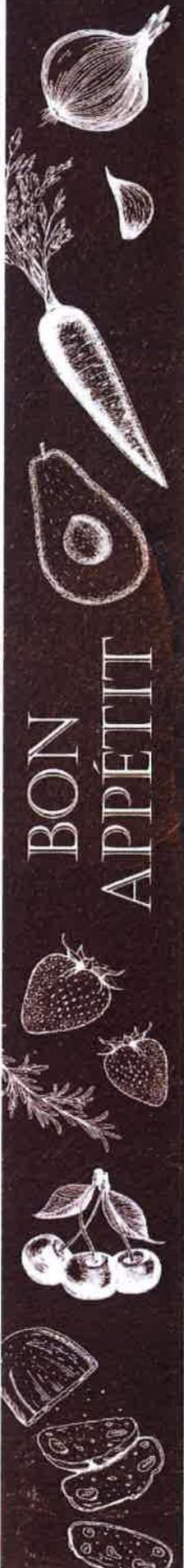
Filet de merlu sauce vierge

Coeur de blé

Fromage blanc

Pêche au sirop

BON APPÉTIT



Midi

Lundi

Accras de morue  
Sauté de boeuf sauce forestière  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt nature bio   
Crème aux oeufs du chef

Mardi

Haricots verts vinaigrette   
Escalope de dinde panée, citron  
Epinards à la crème  
Vache qui rit  
Compote de pommes-poires

Jeudi

Soupe de butternut  
Dahl de lentilles de corail  
Riz  
Suisse sucré  
Abricots au sirop



Vendredi

Mousse de foie  
Pépites de merlu, citron  
Gratin de chou fleur  
Yaourt aromatisé  
Mille-feuille

api

carreghthon C&C

**Institution Bayard**  
**Semaine du 01 au 05 Décembre 2025**

**Muti**

**Lundi**

Salade verte, noix, croûtons, oeuf

Tartiflette

Menu

Montagne

Bûchette mi-chèvre

Tarte aux myrtilles

**Mardi**

Pizza au fromage

Saucisse fumée

Purée de butternut

Pyrénées

Velouté fruix

**Jeudi**

Carottes râpées

Quenelles nature sauce crème

Poêlée de légumes espagnol

Petit suisse aromatisé

Kiwi bio 

**Le Végé**  
POUR CHANGER ?

**Vendredi**

Salade fromagère

Filet de lieu sauce crustacés

Riz crémeux

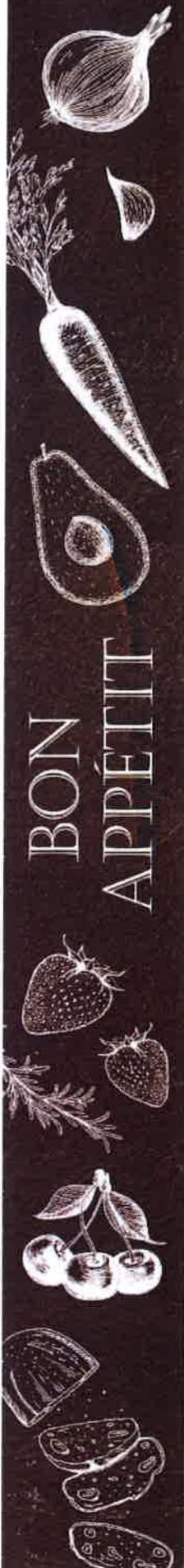
P'tit Louis

Beignet au chocolat

Produit bio 

Produit régional 

BON  
APPÉTIT



Midi

Lundi

Salade de haricots verts 

Hachis parmentier

Yaourt nature sucré

Banane

Mardi

Salade de riz bio et olives noires

Omelette bio

Epinards hachés bio à  
la béchamel

Edam bio

Poire bio

Menu bio

Jeudi

Carottes râpées bio aux raisins secs

Raviolis au fromage sauce tomates

Fromage râpé

Carré frais

Clémentine



Vendredi

Salade de chou fleur

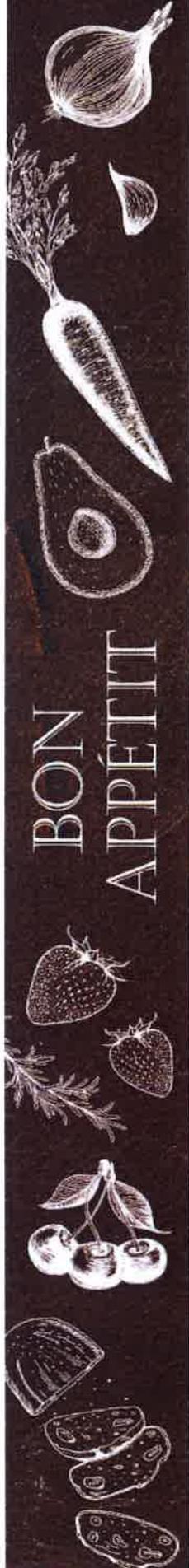
Gratin de poisson à l'italienne

Boulgour

Babybel

Brownie

BON  
APPÉTIT



api

conception C.

**Institution Bayard**  
**Semaine du 15 au 19 Décembre 2025**

*Midi*

*Lundi*



Potage de courge

Curry de lentilles

Riz

Yaourt nature bio 

Fruit de saison

*Mardi*

Pizza au fromage

Jambon braisé au jus

Petits pois et carottes

P'tit Louis

Flan vanille nappé caramel

*Jeudi*

**Salade verte, saumon et avocat crème acidulée**

**Rôti de volaille, jus aux marrons**

**Gratin dauphinois**

**Tomme de Savoie**

**Bûche de Noël du chef  
Clémentine**

**MENU**

**NOËL**

*Vendredi*

Taboulé

Nugget's de poisson, citron

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Glace vanille fraise

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