

**Institution Bauard**  
Semaine du 30 août au 5 septembre 2021

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	


*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade de blé aux légumes Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Omelette aux herbes
Accompagnement	 Rotatouille
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  Kiri
Desserts au choix	Pêche plate Compote pomme-banane

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Salade de tomates Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Bûchette mi-chèvre Fromage blanc nature
Desserts au choix	Liégeois vanille-caramel Abricots

Produit bio 

Produit régional 

**api**

conception C.A.



**BON  
APPÉTIT**



**Institution Bauard**  
Semaine du 6 au 12 Septembre 2021

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de riz aux olives
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf à la provençale 🍷 SV : Nuggets de blé
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio 🍷 Vache Qui Rit
Desserts au choix	Prunes Cocktail de fruits au sirop

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio 🍷 Radis et beurre Salade verte locale 🍷
Plats Plats sans viande	Tortellinis ricotta-épinards sauce crème -
Accompagnement	- - <i>De Vegé POUR CHANGER ?</i>
Fromage ou laitage	Bûche du Pilat 🍷 Petit-suisse sucré
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait Raisin

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Champignons à la Grecque Fenouil à la provençale Salade verte
Plats Plats sans viande	Chipolatas au jus SV : Filet de colin aux olives
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Gouda bio 🍷 Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Panna cotta au coulis de fruits rouges Fruit de saison

*Vendredi*


Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Oeuf dur et mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de lieu au lait de coco et curry -
Accompagnement	Courgettes
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio 🍷 Emmental
Desserts au choix	Tartelette du chef ananas-caramel Pomme locale 🍷



**Institution Bauard**  
Semaine du 13 au 19 Septembre 2021

*Midi*



*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Macédoine vinaigrette Betteraves à la vinaigrette
Plats Plats sans viande	Parmentier végétarien
Accompagnement	 -
Fromage ou laitage	Petit-suisse sucré Gouda bio 
Desserts au choix	Abricots au sirop Pêche régionale 



*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte régionale Salade verte et maïs Melon
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV : Filet de colin tex-mex
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Samos Fromage blanc bio
Desserts au choix	Brownie du Chef Pomme bio 

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes aux herbes Tomates à la vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf à la sauce tomate SV : Boulettes végétales à la sauce tomate
Accompagnement	Semoule bio 
Fromage ou laitage	Camembert Yaourt nature
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille Poire régionale 

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre aux cornichons Salade de quinoa aux légumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce provençale
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Reblochon  Fromage blanc nature
Desserts au choix	Velouté Fruix Banane bio 

**Institution Bauard**  
Semaine du 20 au 26 Septembre 2021

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Poireaux à la vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
Plats Plats sans viande	Sauté de veau marengo SV : Pané au fromage
Accompagnement	Macaronis et fromage râpé
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé Tomme de Savoie
Desserts au choix	Compote de pommes et émietté de spéculoos Prunes

 Pain bio

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa aux légumes Accras de morue Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Rôti de dinde au jus SV : Quenelles natures au jus
Accompagnement	Gratin de courgettes
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Emmental
Desserts au choix	Raisin Cocktail de fruits au sirop

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade espagnole (SV tomates, poivrons, olives) Salade verte et croûtons
Plats Plats sans viande	Tortilla de patatas (omelette, oignons et pdt)
Accompagnement	Piperade
Fromage ou laitage	 Bûchette mi-chèvre Petit-suisse sucré
Desserts au choix	Crème catalane du Chef Pomme bio

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Concombres à la crème Pamplemousse et sucre Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin au romarin
Accompagnement	Carottes ail et persil
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature P'tit Louis
Desserts au choix	Crumble aux pommes Poire bio

Produit bio 

Produit régional 

api

conception C&F





BON APPÉTIT



Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves à la vinaigrette Radis beurre
Plats Plats sans viande	Gratin de pommes de terre au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Laitage en vrac  Brie
Desserts au choix	Compote pomme-fraise Pomme bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage du Chef Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Rôti de porc à la sauge SV-SP : Filet de lieu à la sauge
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Laitage en vrac  Babybel
Desserts au choix	Poire locale Crème dessert à la vanille

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte bio  Céleri rémoulade Salade verte et emmental
Plats Plats sans viande	Lasagnes végétariennes aux légumes
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Laitage en vrac  Saint-Marcellin 
Desserts au choix	Kiwi Poire au sirop

Vendredi

Pain bio 

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de brocolis Salade coleslaw Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de poisson meunière et citron
Accompagnement	Gratin d'épinards hachés à la béchamel
Fromage ou laitage	Laitage en vrac  Vache Qui Rit
Desserts au choix	Beignet à la framboise Raisin



BON APPÉTIT



BON APPÉTIT



**Institution Bauard**  
Semaine du 4 au 10 Octobre 2021

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de champignons à la Grecque Macédoine de légumes
Plats Plats sans viande	Boeuf bourguignon SV : Falafels à la sauce tomate
Accompagnement	Spaetzle et fromage râpé
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio Bûchette mi-chèvre
Desserts au choix	Gâteau aux pépites de chocolat Banane

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, croûtons et emmental Céleri vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Flan de carottes au lait de coco
Accompagnement	Lentilles bio au curry
Fromage ou laitage	Yaourt nature P'tit Louis
Desserts au choix	Île flottante Raisin

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté à la saucisse Feuilleté au fromage Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Haut de cuisse de poulet SV : Quenelles natures à la crème
Accompagnement	Gratin de chou-fleur
Fromage ou laitage	Gouda bio Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Pomme locale Compote pomme-poire

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplemousse et sucre Carottes râpées Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Paëlla de poisson -
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Bûche du Pilat Yaourt nature bio
Desserts au choix	Flan du Chef au chocolat Prune

api

conception C&A



BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 11 au 17 Octobre 2021

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Salade de chou-fleur
Plats Plats sans viande	Diot aux oignons 🍷 SV-SP : Omelette du Chef
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Petit-suisse aromatisé Maasdam bio 🌱
Desserts au choix	Ananas au sirop Pomme régionale 🍷

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade Concombres à la Grecque Salade verte régionale 🍷
Plats Plats sans viande	Quenelles natures à la béchamel 🌱 <i>La Végé POUR CHANGER ?</i>
Accompagnement	Courgettes ail et persil
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio 🌱 Babybel
Desserts au choix	Mousse au chocolat Raisin

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de tomates, poivrons et olives Salade verte
Plats Plats sans viande	Tajine de poulet aux olives SV : Tajine de poisson aux olives
Accompagnement	Pommes de terre et légumes
Fromage ou laitage	Faiselle Camembert
Desserts au choix	Gâteau aux amandes du Chef Banane bio 🌱

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche au fromage Tarte aux légumes Salade verte bio 🌱
Plats Plats sans viande	Gratin de poisson à la crème
Accompagnement	Flan de courge
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie 🍷 Yaourt sucré
Desserts au choix	Pomme au four du Chef Poire

Produit bio 🌱

Produit régional 🍷

api

conception Cti



BON APPÉTIT



**Institution Bauard**  
Semaine du 18 au 22 octobre 2021

*Midi*



*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Avocat mayonnaise Betteraves vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Couscous végétarien
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie 
Desserts au choix	Ananas au sirop Fruit de saison



*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre Taboulé Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Saucisse de Strasbourg SV: Croque-fromage
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Camembert Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Compote de poire Fruit de saison bio 

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de maïs et thon  Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf aux oignons  SV: Quenelles nature sauce Aurore
Accompagnement	Pennes bio
Fromage ou laitage	P'tit Louis Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Ile flottante Fruit de saison

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade coleslaw Endive au bleu Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Brochette de poisson sauce curry
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Gouda Fromage blanc nature
Desserts au choix	Eclair au chocolat Fruit de saison local 

Produit bio 

Produit régional 