



# INSTITUTION BAYARD - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

## Adolescents

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Brocolis - Vinaigrette Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Salade verte	Boulettes végétarienne - Sauce tomate	Légumes couscous - Semoule couscous	Kiri Yaourt sucré	Ananas au sirop Raisin
mardi	Pommes de terre Bio aux oignons  - Sauce mayonnaise Lentilles Bio  - Vinaigrette Salade verte Bio 	Saucisse de Francfort Bio - Au jus /Pané au fromage	Carottes rondelles Bio - , ail et persil	Camembert Bio  Yaourt nature sucré Bio 	Banane Bio  Compote pomme Bio 
mercredi					
jeudi	Quiche Lorraine Quiche au fromage Salade verte	Sauté de boeuf - Sauce aux oignons /Quenelle nature - Sauce aurore	Haricots plats	Yaourt nature Bio  P'tit Louis	Kiwi Ile flottante - Crème anglaise
vendredi	Coleslaw Salade verte - , bleu Salade verte Bio 	Brochette de poisson - Sauce curry	Epinards sauce crème	Gouda Fromage blanc	Éclair au chocolat <b>Pomme</b> 

**INSTITUTION BAYARD - Du 17/10/2022 au 21/10/2022**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, ail et persil	Ail, Huile, Persil	
, bleu	Bleu	Lait
Ananas au sirop	Ananas	
Au jus	Bouillon de légumes, Eau, Herbes de provence, Roux blanc	Céleri, Gluten
Banane Bio	Banane	
Boulettes végétarienne	Falafels	Gluten
Brochette de poisson	Poisson préparé	Poissons
Brocolis	Brocoli	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes rondelles Bio	Carotte	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Fromage blanc, Mayonnaise, Sucre semoule	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Compote pomme Bio	Compote	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Epinards sauce crème	Crème fraîche, Eau, Emmental, Epinard, Sauce béchamel	Gluten, Lait
Fromage blanc	Fromage blanc	Lait
Gouda	Gouda	Lait
Haricots plats	Haricot plat	
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Kiri	Fromage portion	Lait
Kiwi	Kiwi	
Lentilles Bio	Lentille verte	
Légumes couscous	Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices	Céleri
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
P'tit Louis	Fromage portion	Lait
Pané au fromage	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme	Pomme	
Pommes de terre Bio aux oignons	Oignon, Pomme de terre	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Oeufs
Quiche Lorraine	Crème fraîche, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Lardons, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Quiche au fromage	Crème fraîche, Emmental, Fond de tarte brisée, Lait de vache, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Raisin	Raisin	
Salade verte	Salade batavia	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce aurore	Eau, Sauce béchamel , Tomate	Gluten, Lait

**INSTITUTION BAYARD - Du 17/10/2022 au 21/10/2022**

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Sauce aux oignons	Huile, Oignon, Roux blanc, Vin blanc	Gluten, Sulfites
Sauce curry	Curry, Huile, Oignon, Roux blanc, Vin blanc	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Bouillon de légumes, Eau, Garniture pizza, Herbes de provence, Huile, Oignon, Roux blanc, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de boeuf	Joue de Boeuf, Sauté de Boeuf	
Semoule couscous	Eau, Huile, Semoule de blé	Gluten
Vinaigrette	Sauce salade	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio	Yaourt nature	Lait
Yaourt nature sucré Bio	Yaourt nature	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja