

INSTITUTION BAYARD
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Boulettes au veau	Boulette au veau	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Flan vanille nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Galette de boulgour (ne pas recongeler)	Galette végétale	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Pomme (régional)	Pomme	
Rosette	Rosette	Fruits à coques, Lait
Salade verte	Salade iceberg	
Sauce tomate	Bouillon de légumes, Sucre semoule, Herbes de provence, Eau, Oignon, Coulis de Tomate, Tomate, Roux blanc, Huile	Céleri, Gluten
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Eau plate	Gluten
Thon et maïs	Maïs, Thon au naturel	Poissons
Tomme blanche	Tomme	Lait
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

INSTITUTION BAYARD
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Avocat	Avocat	
Betteraves rouges	Betterave	
Cocktail de fruits au sirop	Salade de fruits	
Epinards sauce crème	Crème fraîche, Epinard, Roux blanc, Muscade, Sel fin	Gluten, Lait
Orange Bio	Orange	
P'tit Louis	Fromage portion	Lait
Pané de fromage (ne pas recongeler)	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade iceberg	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Oeufs, Sulfites
Suisse aromatisé	Fromage blanc	Lait

INSTITUTION BAYARD
Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Accras de morue (ne pas recongeler)	Beignet de poissons	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Batonnet de mozzarella pané (ne pas recongeler)	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Bleu	Bleu	Lait
Cuisse de poulet	Cuisse de poulet	

