

INSTITUTION BAYARD
Le 09/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, lardons	Lardons	
, oeuf	Oeuf dur	Oeufs
Brie	Brie	Lait
Chou fleur Bio	Chou fleur	
Compote pomme fraise	Compote	
Gratin de pommes de terre	Fromage, Eau plate, Pomme de terre, Base sce Béchamel	Gluten, Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Nuggets de blé (ne pas recongeler)	Nugget végétal	Céleri, Gluten
Salade verte	Salade iceberg	
Sauce tex mex	Mélanges d'épices, Sauce Soja, Miel, Ketchup, Moutarde, Oignon, Huile, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
Sauté de poulet	Sauté de poulet, Bouillon de volaille, Oignon	Céleri
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

INSTITUTION BAYARD
Le 10/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Boulette végétarienne (ne pas recongeler)	Falafels	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Moutarde, Oeufs, Soja
Brocolis	Brocoli	
Emmental	Emmental	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Quiche au fromage (1 quiche 10 parts)	Fond de tarte brisée, Emmental, Crème fraîche, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Muscade	Gluten, Lait, Oeufs
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
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait

INSTITUTION BAYARD
Le 12/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges (ne pas recongeler)	Coulis	
, dés d'emmental	Emmental	Lait
Fromage blanc nature Bio	Fromage blanc	Lait

