

api

conception Cré

## Institution Bayard

Semaine du 20 au 24 Avril 2026

Midi

Lundi



Mardi




Samoussa aux légumes

Croque fromage

Haricots verts

P'tit Louis

Kiwi bio 

Jeudi

Oeuf poché, mayonnaise

Sauté de poulet sauce aux olives

Pommes de terre noisettes

Fromage

Gâteau du chef au chocolat de Pâques

Vendredi


Pamplemousse, sucre


Filet de lieu meunière

Gratin d'épinards hachés

Tomme Noire

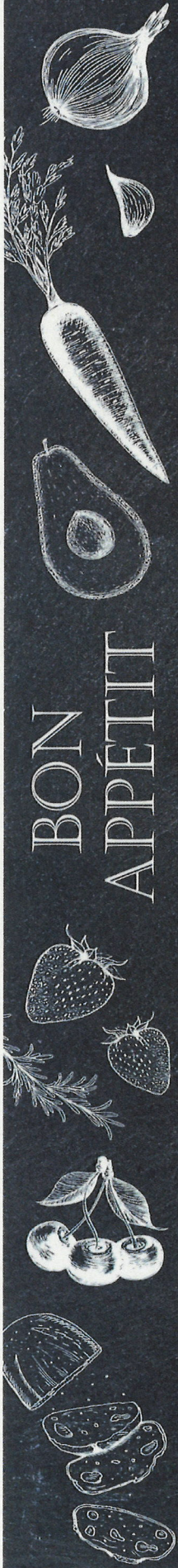
Flan à la vanille

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



api


conception CIE

**Institution Bayard**  
Semaine du 27 au 1 Mai 2026

*Midi*

*Lundi*

Macédoine de légumes  
Pennes à la bolognaise

Yaourt nature bio  
Poire bio 

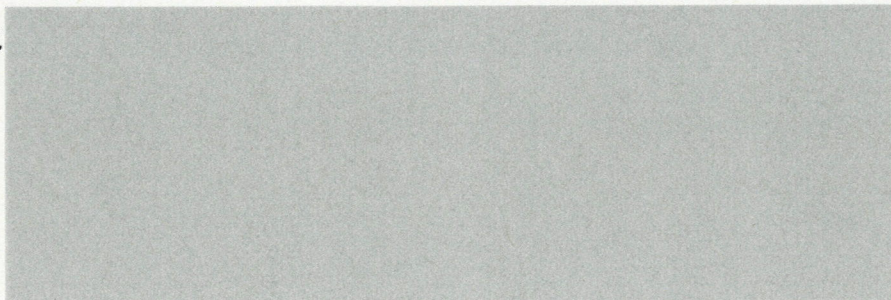
*Mardi*


Taboulé  
Escalope panée  
Poêlée de courgettes  
Fromage blanc nature  
Banane


*Jeudi*

Pizza au fromage  
Cuisse de poulet grillé  
Haricots verts  
Tomme blanche  
Gâteau à la vanille

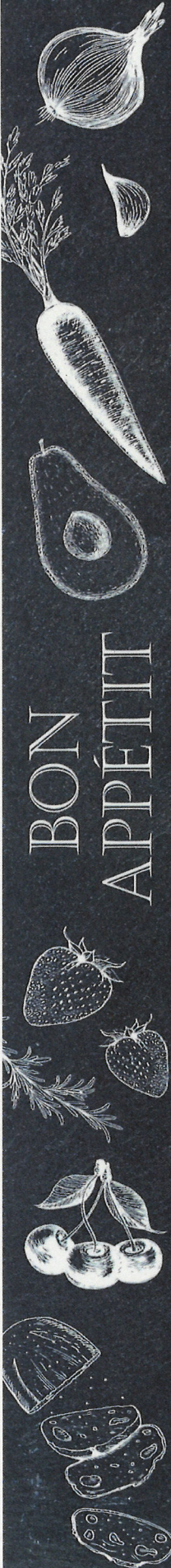
*Vendredi*



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

api

conception CRE

**Institution Bayard**  
Semaine du 4 au 8 Mai 2026

Midi

Lundi

Betteraves  
Gratin de pâtes au fromage



-  
Brie  
Fruit

Mardi


Surimi, mayonnaise  
Aiguillettes de poulet au jus  
Ratatouille  
Kiri  
Tarte aux pommes


Jeudi

Salade verte, bacon, oignons frits  
Cheeseburger  
Frites au four  
Sunday  
Jus de pommes

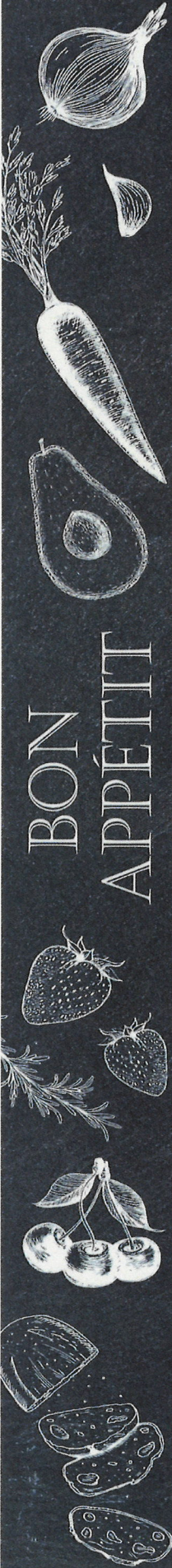
Vendredi



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

Midi

Lundi

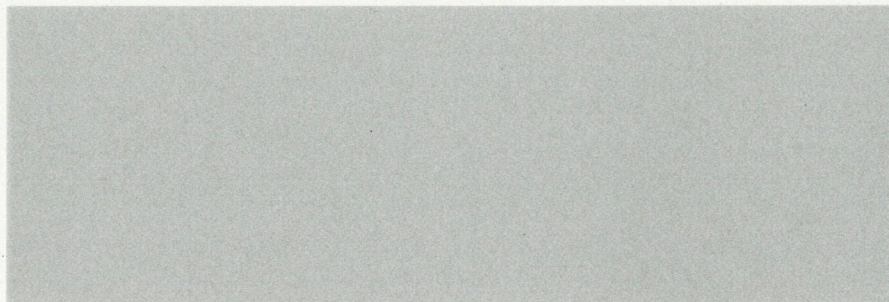
Quiche Lorraine  
Sauté de porc, sauce aux herbes  
Haricots verts  
Babybel  
Pomme locale 

Mardi

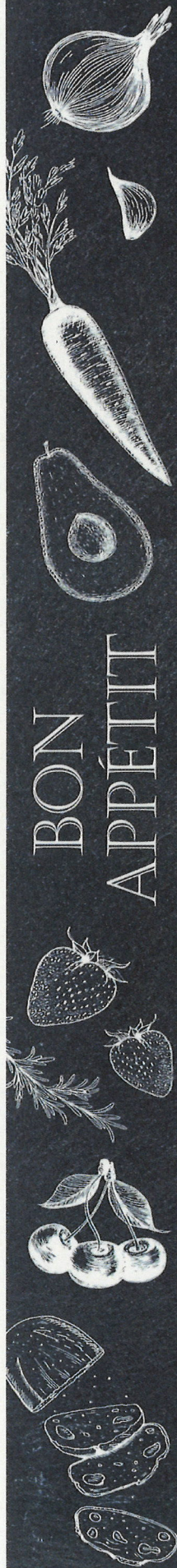
Avocat  
Bâtonnets de mozzarella pané  
Carottes au cumin  
Fromage blanc nature bio  
Fraises, chantilly



Jeudi



Vendredi



BON APPÉTIT

*Midi*

*Lundi*

Feuilleté à la saucisse  
Sauté de poulet, sauce moutarde  
Carottes persillées  
Fromage blanc sucré  
Compote de fruit

*Mardi*

Avocat  
Quenelles sauce crème  
Courgettes  
Babybel bio  
Fraises au sucre



*Jeudi*

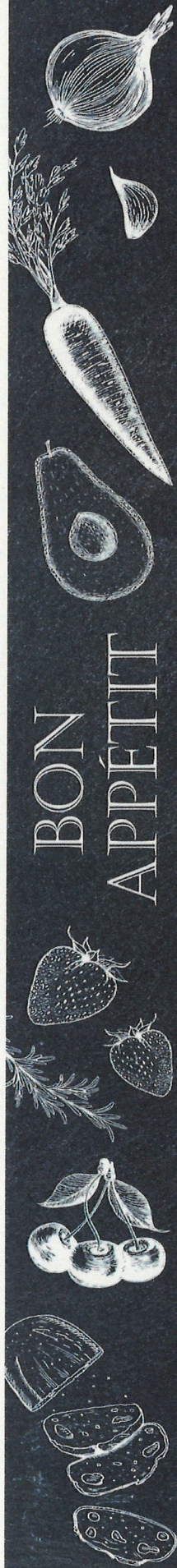
Concombres bio vinaigrette  
Hachis parmentier bio



Gouda bio  
Crème dessert bio

*Vendredi*

Taboulé  
Filet de merlu sauce citron  
Riz pilaf  
Samos  
Ile flottante



BON APPÉTIT

api

conception C&E

# Institution Bayard

Semaine du 25 au 29 Mai 2026

Midi

Lundi



Mardi

Salade, parmesan, oeuf et croutons

Chipolatas et merguez

Ratatouille

Yaourt nature bio

Crème vanille

Jeudi

Rosette et cornichons

Sauté de poulet sauce barbecue

Potatoes

Petit suisse sucré

Vendredi


Radis beurre

Filet de lieu, sauce vierge

Tortis

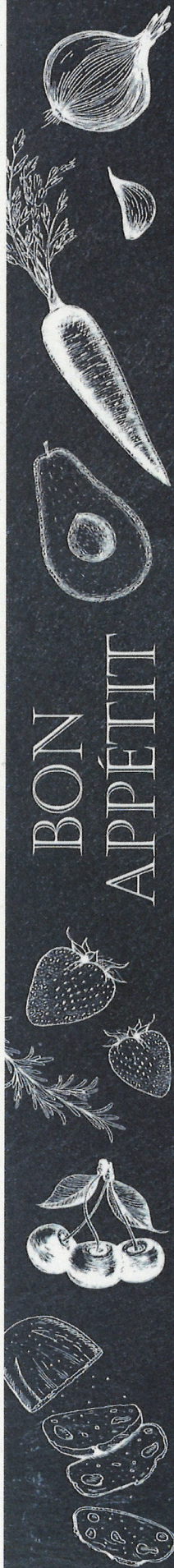
Kiri

Gâteau à l'ananas

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 »



api

conception Créa

## Institution Bayard

Semaine du 1 au 5 Juin 2026

### Midi

#### Lundi

Thon et maïs  
Chili Con Carne  
Riz à chili  
Gouda  
Banane bio

#### Mardi

Du  
*Végé*  
POUR CHANGER ?


Feuilleté au fromage  
Tortilla  
Ratatouille  
Petit suisse aromatisé  
Pêche


#### Jeudi

Tomate mozzarella  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Semoule bio  
Emmental  
Animation brochette de fruits

#### Vendredi

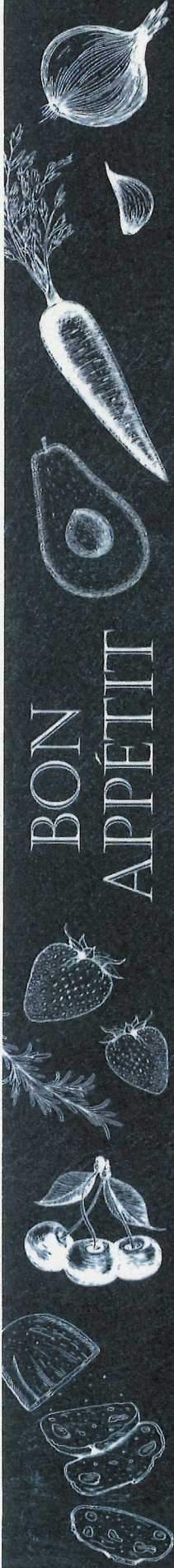
Pastèque  
Calamars à la romaine, sauce tartare  
Frites au four  
Fromage blanc nature  
Mousse au chocolat

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



*Midi*

*Lundi*

Oeuf dur mayonnaise  
Cordon bleu  
Courgettes  
Camembert  
Velouté fruit

*Mardi*



Salade de lentilles  
Omelette  
Epinards béchamel  
Yaourt nature bio  
Abricots

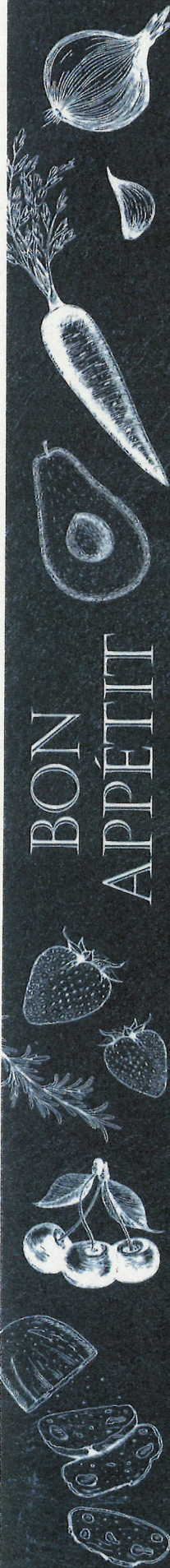
*Jeudi*

Pizza au fromage  
Pilons de poulet grillés sauce tartare  
Tomates confites  
Saint-Paulin  
Fraises chantilly

*Vendredi*

Melon  
Pépites de merlu au citron  
Coquillettes bio, fromage râpé  
Brebis crème  
Flan vanille-caramel

BON APPÉTIT



api

conception Cr  d

**Institution Bayard**  
Semaine du 15 au 19 Juin 2026

*Midi*

*Lundi*

Du **Veg  **  
POUR CHANGER ?

Samoussas

Dhal de lentilles de corail

Riz créole

Yaourt nature bio

Abricots

*Mardi*

Pastèque

Cuisse de poulet grillé

Purée de pommes de terre

Tomme blanche

Fraise chantilly

*Jeudi*

Salade de betterave

Raviolis au boeuf sauce tomate

Gouda

Pêche

*Vendredi*


Tomates au basilic


Pépites de merlu, citron

Haricots verts persillés

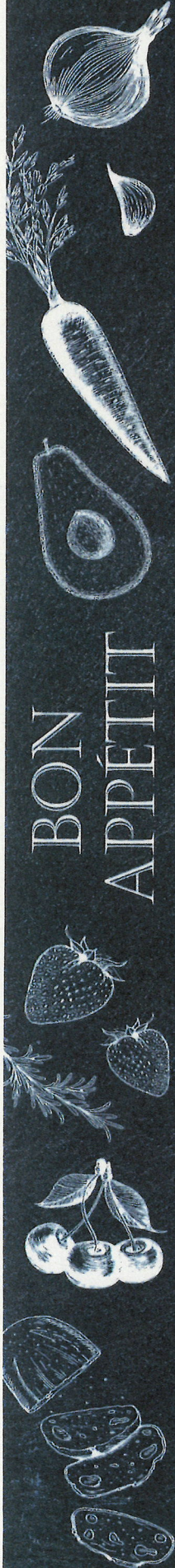
Petit suisse sucré

Nectarine

Produit bio 

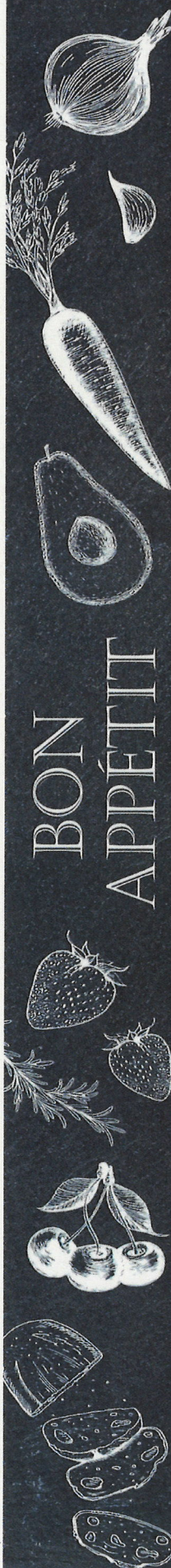
Produit régional 

« 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 »



api

conception C&E



BON  
APPÉTIT

# Institution Bayard

Semaine du 22 au 26 Juin 2026

## Midi

Lundi

Pois chiches au cumin

Tortilla oignons et pommes de terre bio



Brocolis bio

Fromage blanc bio

Nectarine bio



Mardi

Tomates vinaigrette

Boulettes au veau sauce tomate

Semoule bio

Tomme de Savoie

Glace Oasis

Jeudi

Quiche lorraine

Sauté de poulet, sauce paprika

Haricots verts

Bleu

Flan vanille caramel

Vendredi


Melon


Filet de poisson sauce aux olives

Carottes persillées

Fromage aromatisé

Eclair au chocolat

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 »

api

conception C&E

## Institution Bayard

Semaine du 29 au 3 Juillet 2026

### Midi

Lundi

Concombres

Cordon bleu

Frites

Emmental

Mousse au chocolat

Mardi

REPAS PIQUE-NIQUE

Sandwich jambon-emmental

Repas  
Pique-nique

Chips


Yaourt à boire


Abricot

Jeudi

Vendredi

BON  
APPÉTIT

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 »