

api

conception Créa

Institution Bayard
Semaine du 2 au 6 Septembre 2024

Midi

Lundi

Mardi

Carottes râpées bio 

Steak haché au jus

Rotatouille

Brie 

Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Oeuf mollet et mayonnaise

Cuisse de poulet tex-mex

Pommes noisettes

Carré frais bio 

Abricots

Vendredi


Tomates vinaigrette

Filet de lieu au lait de coco et curry

Carottes persillées

Fromage blanc bio 

Tartelette au chocolat du chef

Produit bio 

Produit régional 

Midi

Lundi


Pizza au fromage
Tortellinis ricotta épinards
Sauce crème
Petit-suisse sucré
Compote de pommes



Mardi


Melon
Saucisse de volaille
Brocolis persillés
Samos
Brownie du Chef

Jeudi


Concombres Bio vinaigrette
Hachis parmentier Bio 

Menu

Bio

Fromage blanc nature bio
Banane bio 

Vendredi

Taboulé
Filet de merlu sauce tomate
Haricots verts
Emmental
Abricots 

BON APPÉTIT




Midi

Lundi

Salade d'agrumes
Sauté de porc marengo
Macaronis Bio et fromage râpé
Fromage blanc aromatisé
Compote de pommes et émietté de spéculoos

Mardi

Bâtonnet de mozzarella pané
Filet de poulet sauce au poivre sichuan
Gratin de courgettes
Yaourt nature bio 
Raisin

Jeudi

Salade verte, noix et bleu d'Auvergne
Croziflette végétarienne

Repas
Régional
Du Végé
POUR CHANGER ?

Saint Marcellin 
Gâteau de Savoie et sa crème anglaise

Vendredi


Tomates vinaigrette
Filet de colin au citron
Pôlée méridionale
P'tit Louis
Riz au lait au caramel

Midi

Lundi

Betteraves bio à la vinaigrette
Saucisse de Francfort bio aux olives
Pommes de terre rissolées bio
Suisse aromatisé bio
Compote pomme bio

Mardi

Pizza au fromage du Chef
Rôti de porc et son jus aux herbes
Ratatouille
Yaourt sucré
Poire locale 

Jeudi

Salade verte bio 
Gratin de pâtes au fromage



Fromage blanc nature
Banane

Vendredi

Pastèque
Filet de poisson meunière et citron
Gratin d'épinards hachés à la béchamel
Emmental
Beignet au chocolat

BON
APPÉTIT



api

conception Créa




BON
APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 30 au 4 Octobre 2024

Midi

Lundi


Thon et maïs
Tomate farcie sauce tomate
Riz pilaf
Fromage blanc bio 
Ile flottante

Mardi




Salade verte, croûtons et emmental
Croque fromage
Lentilles
P'tit Louis
Gâteau aux pépites de chocolat


Jeudi

Feuilleté à la saucisse
Cuisse de poulet rôti
Petit pois carottes
Suisse aromatisé
Pomme locale 

Vendredi

Pamplemousse et sucre
Paëlla de poisson

Tomme grise 
Flan du Chef à la vanille

Produit bio 

Produit régional 

Midi

Lundi

Betteraves vinaigrette
Saucisse fumée sauce aux oignons
Courgettes
Petit-suisse aromatisé
Pomme régionale 🍏

Mardi



Salade de tomates
Quenelles natures sauce aurore
Riz pilaf
Babybel
Mousse au chocolat

Jeudi

Quiche au fromage
Filet de poulet rôti aux herbes
Haricots plats persillés
P'tit Louis
Ile flottante

Vendredi

Radis beurre
Filet de merlu sauce vierge
Pennes bio avec rapé 🌱
Tomme de Savoie 🍏
Poire

Produit bio 🌱

Produit régional 🍏

api

conception Créa



BON
APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Midi

Lundi

Salade de brocolis

Gratin de pommes de terre au fromage



Kiri

Ananas au sirop

Mardi

Salade riz bio

Saucisse de Francfort bio

Menu

Carottes persillées bio

Bio

Petit suisse sucré bio

Pomme bio

Jeudi

Oignon's rings

Cheesburger

Repas

Frites au four

USA

Jus de pommes

Brownie

Vendredi


Salade César

Pépites de poisson, citron

Epinards à la crème

Gouda

Eclair au chocolat

Produit bio 

Produit régional 

api

conception Créa



BON
APPÉTIT