

Institution Bayard Semaine du 2 au 6 Septembre 2024

Midi

Lundi

Entrées au choix	
Salad'Bar	
Plats	
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

Mardi

Entrées au choix	Carottes râpées bio 🥥
Salad'Bar	Radis et beurre
	Salade verte locale 🛮 🙉
Plats	Steak haché au jus
Plats sans viande	SV : Pané végétarien
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Brie
	Petit-suisse sucré
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait
	Raisin 🥯

Teudi

Entrées au choix	Rosette et cornichons
Salad'Bar	Oeuf mollet et mayonnaise
	Salade verte
Plats	Cuisse de poulet tex-mex
Plats sans viande	SV : Filet de colin sauce tex-mex
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Carré frais bio 🗸
	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel
	Abricots

Vendredi

Entrées au choix	Concombres vinaigrette
Salad'Bar	Tomates vinaigrette
	Salade verte
Plats	Filet de lieu au lait de coco et curry
Plats sans viande	
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio 🗸
	Emmental
Desserts au choix	Tartelette au chocolat du chef
	Pomme locale 🔕

Produit bio







Institution Bayard Semaine du 9 au 13 Septembre 2024

Midi

Lundi



Entrées au choix	Pizza au fromage
Salad'Bar	
	Salade verte
Plats	Tortellinis ricotta épinards
Plats sans viande	***
Accompagnement	Sauce crème
Fromage ou laitage	Petit-suisse sucré
	Gouda bio 🕖
Desserts au choix	Compote de pommes
	Pêche régionale 🥝

Mardi

Entrées au choix	Melon
Salad'Bar	Salade verte et parmesan
	Salade verte régionale
Plats	Saucisse de volaille
Plats sans viande	SV : Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	Brocolis persillés
Fromage ou laitage	Samos
	Yaourt aux fruits
Desserts au choix	Brownie du Chef
	Pomme bio 💋

Teudi



Entrées au choix	Concombres Bio vinaigrette
Salad'Bar	Tomates Bio à la vinaigrette
	Salade verte Bio
Plats	Hachis parmentier Bio
Plats sans viande	SV : Brandade de morue Bio
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Camembert Bio
	Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille Bio
	Banane bio

Vendredi

Entrées au choix	Taboulé
Salad'Bar	
-	Salade verte
Plats	Filet de merlu sauce tomate
Plats sans viande	
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Emmental
	Yaourt nature Bio 🕡
Desserts au choix	Velouté Fruix
	Abricots

Produit bio





Institution Bayard Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Midi

Lundi

Entrées au choix	Salade d'agrumes
Salad'Bar	Salade de thon et maïs
	Salade verte 🥯
Plats	Sauté de porc marengo
Plats sans viande	SV : Pané au fromage
Accompagnement	Macaronis Bio et fromage râpé
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé
	Kiri
Desserts au choix	Compote de pommes et émietté de spéculoos
	Prunes

Mardi

Entrées au choix	Bâtonnet de mozzarella pané
Salad'Bar	
	Salade verte locale 🛮 🔕
Plats	Filet de poulet sauce au poivre sichuan
Plats sans viande	SV : Quenelles natures au jus
Accompagnement	Gratin de courgettes
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio 🙋
	Emmental
Desserts au choix	Raisin
	lle flottante

Teudi



Repas Régional

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, noix et bleu d'Auvergne Salade verte et croûtons
Plats	Croziflette végétarienne
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Saint Marcellin
	Petit-suisse sucré
Desserts au choix	Gâteau de Savoie et sa crème anglaise
	Pomme bio 🕖

Vendredi

Entrées au choix	Tomates vinaigrette
Salad'Bar	Concombres vinaigrette
	Salade verte
Plats	Filet de colin au citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Pôélée méridionale
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature
	P'tit Louis
Desserts au choix	Riz au lait au caramel
	Poire bio 🙋

Produit bio







Institution Bayard Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Midi

MENU BIO

Entrées au choix	Betteraves bio à la vinaigrette
Salad'Bar	Carottes rapées bio
	salade verte bio
Plats	Saucisse de Francfort bio aux olives
Plats sans viande	SV-SP : Cubes de poisson aux olives
Accompagnement	Pommes de terre rissolées bio
Fromage ou laitage	Suisse aromatisé bio
	Carré frais bio
Desserts au choix	Compote pomme bio
	Pêche bio 🕖

Mardi

Entrées au choix	Pizza au fromage du Chef
Salad'Bar	Pizza reine
	Salade verte bio 📿
Plats	Rôti de porc et son jus aux herbes
Plats sans viande	SV-SP : Croque fromage
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Babybel
	Yaourt sucré
Desserts au choix	Poire locale
	Crème dessert à la vanille

Teudi



Entrées au choix	Salade verte bio 🥥
Salad'Bar	Avocat
	Salade verte et emmental
Plats	Gratin de pâtes au fromage
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature
	Brie
Desserts au choix	Banane
	Pomme au four

Vendredi

Entrées au choix	Pastèque
Salad'Bar	Salade coleslaw
	Salade verte locale 🔕
Plats	Filet de poisson meunière et citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Gratin d'épinards hachés à la béchamel
Fromage ou laitage	Yaourt nature Bio 🧧
	Emmental
Desserts au choix	Beignet au chocolat
	Raisin

Produit bio







Institution Bayard Semaine du 30 au 4 Octobre 2024

Midi

Lundi

Entrées au choix	Thon et maïs
Salad'Bar	Macédoine de légumes
	Salade verte
Plats	Tomate farcie sauce tomate 🔕
Plats sans viande	SV : Falafels à la sauce tomate
Accompagnement	Riz pilaf
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio 🗸
	Babybel
Desserts au choix	Ile flottante
	Abricots

Mardi

Entrées au choix Salade verte, croûtons et emmental Salad'Bar Salade verte Croque fromage Plats Plats sans viande Lentilles Accompagnement Yaourt nature Bio Fromage ou laitage P'tit Louis Gâteau aux pépites de chocolat Desserts au choix

Raisin

Teudi

Entrées au choix	Feuilleté à la saucisse
Salad'Bar	Feuilleté au fromage
	Salade verte locale 🛮 🕹
Plats	Cuisse de poulet rôti
Plats sans viande	SV : Quenelles natures à la crème
Accompagnement	Petit pois carottes
Fromage ou laitage	Gouda bio 🥥
	Suisse aromatisé
Desserts au choix	Pomme locale 🔕
	Compote pomme-poire

Vendredi

Entrées au choix	Pamplemousse et sucre
Salad'Bar	Melon
	Salade verte locale 🛮 🔕
Plats	Paëlla de poisson
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme grise
	Yaourt sucré bio 💋
Desserts au choix	Flan du Chef à la vanille
	Prune

Produit bio





Institution Bayard Semaine du 7 au 11 Octobre 2024

Midi

Lundi

Entrées au choix	Betteraves vinaigrette
Salad'Bar	Salade de lentilles
	Salade verte 🛛 🔊
Plats	Saucisse fumée sauce aux oignons
Plats sans viande	SV-SP : Omelette du Chef
Accompagnement	Courgettes
Fromage ou laitage	Petit-suisse aromatisé
	Gouda bio 🕖
Desserts au choix	Ananas au sirop
	Pomme régionale 🔕

Mardi

Entrées au choix	Salade de tomates
Salad'Bar	Concombres
	Salade verte régionale 🛮 🕹
Plats	Quenelles natures sauce aurore
Plats sans viande	
Accompagnement	Riz pilaf
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio 🥥
	Babybel
Desserts au choix	Mousse au chocolat
	Raisin

Teudi

Entrées au choix	Quiche au fromage
Salad'Bar	Quiche Lorraine
	Salade verte
Plats	Filet de poulet rôti aux herbes
Plats sans viande	SV: Quenelles natures sauce Aurore
Accompagnement	Haricots plats persillés
Fromage ou laitage	
	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	lle flottante
	Kiwi

Vendredi

Radis beurre
Carottes râpées vinaigrette
Salade verte
Filet de merlu sauce vierge
Pennes bio avec rapé 🛮 🗸
Tomme de Savoie 🧔
Yaourt sucré
Liégeois vanille et caramel
Poire

Produit bio







Institution Bayard Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Midi



Entrées au choix	Salade de brocolis
Salad'Bar	Macédoine de légumes
	Salade verte bio 🕖
Plats	Gratin de pommes de terre au fromage
Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Kiri
	Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Ananas au sirop
	Raisin

Mardi

Menu Bio

Entrées au choix	Salade riz bio
Salad'Bar	Salade de lentilles bio
	Salade verte bio
Plats	Saucisse de Francfort bio
Plats sans viande	SV: Croque-fromage
Accompagnement	Carottes persillées bio
Fromage ou laitage	Camembert bio
	Petit suisse sucré bio
Desserts au choix	Pomme bio
	Banane bio 🙋

Teudi



Entrées au choix	Ognon's rings
Salad'Bar	Salade de haricots rouges, poivrons, maïs et tomates
	Salade verte
Plats	Cheesburger
Plats sans viande	SV : Fishburger
Accompagnement	Frites au four
Fromage ou laitage	Jus de pommes
	Coco Cola
Desserts au choix	Brownie

Vendredi

Entrées au choix	Salade césar
Salad'Bar	Salade verte, croûtons, oeuf dur, parmesan
	Salade verte bio 🕖
Plats	Pépites de poisson, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Gouda
	Yaourt nature
Desserts au choix	Eclair au chocolat
	Compote de pomme 🔕

Produit bio

