

MENU BAYON

Du mardi 1 septembre 2026 au vendredi 4 septembre 2026

	Mardi 01/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Déjeuner	 Pastèque		
	Escalope de dinde viennoise	 Joue de boeuf sauce tomate	Omelette nature fraiche BIO 
	Poêlée Tex mex VGT	Haricots verts BIO persillés  	Epinards à la crème
	Yaourt nature sucré BIO 	Camembert	Fromage blanc sucré
		Tarte aux pommes BIO 	Fruits de saison



MENU BAYON

Du lundi 7 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 2026

	Lundi 07/09	Mardi 08/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Déjeuner		Saucisson à l'ail + cornichon		Melon
	Poulet sauce créole	Parmentier de poisson carotte et panais	Saute de Bœuf saveur du sud	Quiche au 3 fromage Maison
	Riz thaï	Salade verte vinaigrette	Coquillette	Poêlée gourmande légumes grillés
	Mimolette	Yaourt nature sucré BIO	Edam à la coupe	
	Fruit de saison BIO		Fruits de saison	Oeufs au lait

	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Déjeuner	Salade de pomme de terre crudité vgte		 Tomate en salade	
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière 	Tagliatelles BIO Carbonara  	Boulettes végétarienne VGT
	Gratin de Chou-fleur maison	Purée		Courgettes persillée
	Fromage blanc à la fraise BIO  	Gouda à la coupe	  Saint-nectaire	Petit suisse aromatisé
		 Fruit de saison BIO		VGT Purée de poire

	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Déjeuner			Salade concombre grecque Maison	Tomate Mozza
	Paleron de boeuf à la paysanne	omelette Fraiche au fromage BIO	Filet de poulet Egalim Jus de viande	Parmentier de poisson
	Sémoule et son bouillon	VG Poêlée ratatouille	Risotto de blé	Salade verte vinaigrette
	Emmental à la coupe	Yaourt vanille BIO		Fromage blanc sucré
	Fruit de saison BIO	VG Poires au sirop Sauce chocolat	Eclair au chocolat	

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Déjeuner	 Taboulé BIO			Chou-fleur aux oeufs vinaigrette
	 Rôti de dinde LR au jus	 Hachis parmentier végétarien	Bœuf bourguignon	 Filet de poisson en marinade
	Haricots verts BIO persillés 	 Salade verte vinaigrette	 Carottes vichy	Potatoes Pop's
	 Rondelé nature BIO	Petits suisses nature sucré	 Ossau-iraty AOC à la coupe	Yaourt aromatisé
		Fruits de saison	Fruits de saison	

	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Déjeuner		Carottes râpées BIO vinaigrette  		
	 Rôti de boeuf	Escalope de dinde viennoise	Curry de pois chiches au lait de Coco 	 Poisson pané + citron
	  Semoule BIO et son bouillon	  Torti BIO	Haricots verts BIO persillés  	Piperade
	  Saint-môret BIO		Camembert	  Fromage blanc sucré BIO
	Pomme cuite caramélisée	Liégeois vanille	Tarte aux poires	Macaron framboise octobre rose



MENU BAYON

Du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Déjeuner			 Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Boulettes d'agneau au jus d'agneau	Tortilla aux pommes de terre oignons	 Cuisse de Pintade rôtie	 Filet de poisson sauce crème
	Légumes couscous	Emincé de Poireaux à la crème 	Gratin dauphinois	Penne
	Mimolette	Rondelé aux noix		Yaourt vanille BIO 
	 Poires au sirop Sauce chocolat	Compote pomme framboise	Crème dessert pistache	