










MENU BAYON
Du lundi 5 janvier 2026 au vendredi 9 janvier 2026



	Lundi 05/01	Mardi 06/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
Déjeuner	 Betteraves vinaigrette BIO			Friand/feuilleté Hot Dog
	 Sauté de veau tomate	 Escalope de dinde Egalim sauce curry	 Chili végétarien/haricots rouge	 Filet de poisson sauce Hollar daise
	Semoule et son bouillon	Coquillettes	Riz blanc	Galettes brocolis-carotte 
		Fromage blanc sur lit de fruits	 Saint-nectaire AOC AOP à la coupe	 Yaourt nature sucré BIO
	Galette des rois	Compote pomme framboise	 Fruit de saison BIO Jeudi	

MENU BAYON
Du lundi 12 janvier 2026 au vendredi 16 janvier 2026



	Lundi 12/01	Mardi 13/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
Déjeuner		 Concombre vinaigrette	 Carottes râpées raisins vinaigrette	
	Pizza Reine	 Poisson pané + citron	 Rôti de veau sauce forestière	Spaghetti bolognaise végétarienne Complet VGT
	 Salade verte vinaigrette légume	 Duo de carottes persillés	Gratin dauphinois	
	Emmental à la coupe	Chavroux		Saint-môret
	Riz au lait vanille		 Flan nappé caramel BIO	purée de pêche

MENU BAYON
Du lundi 19 janvier 2026 au vendredi 23 janvier 2026



	Lundi 19/01	Mardi 20/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
Déjeuner	 Surimi mayonnaise		Champignons vinaigrette	  Concombre BIO vinaigrette
	Croque-monsieur	  Rôti de boeuf BIO	 Omelette Fraiche au fromage BIO	 Filet de poisson meunière
	 Salade verte vinaigrette légume	Gratin de Chou-fleur	Gratin de courgette pomme de terre	Emincé de poireaux à la crème
	 Yaourt vanille BIO	Babybel		Yaourt velouté fruits
		Cocktail de fruit	Fruit de saison	











MENU BAYON
Du lundi 26 janvier 2026 au vendredi 30 janvier 2026



	Lundi 26/01	Mardi 27/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
Déjeuner	Taboulé au boulgour		Salade de lentilles BIO vinaigrette 	 Macédoine vinaigrette
	 Parmentier de canard	Saucisse végétarienne VGT	 Blanquette de veau BIO	Brandade parmentière
	 Poêlée champêtre	Butternut cube roti à l'huile d'olive	Haricots plats persillés	 Salade verte vinaigrette légume
	Petits suisses nature sucré	Ossau-iraty AOC à la coupe 		Yaourt nature sucré
		 Crème dessert caramel BIO	Fruit de saison	

MENU BAYON
Du lundi 2 février 2026 au vendredi 6 février 2026



	Lundi 02/02	Mardi 03/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
Déjeuner	Saucisse de volaille paysanne 	Poisson à la bordelaise	Carottes râpées vinaigrette 	Paupiette de veau sauce chasseur
	Petits pois carottes BIO 	Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Tarte au fromage BIO VGT 	Purée de potimarron BIO 
	Edam BIO 	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe 	Salade verte vinaigrette 	Vache qui rit BIO 
	Crêpe nature fleur d'oranger	Poires au sirop Sauce chocolat VGT	Yaourt aromatisé BIO 	Chou vanille