

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



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