









**MENU BAYON**  
**Du lundi 20 avril 2026 au vendredi 24 avril 2026**



		Lundi 20/04	Mardi 21/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>		Saucisson à l'ail + cornichon		Carottes râpées BIO vinaigrette
	<b>Plat principal</b>	Poulet sauce créole	Armentier de poisson carotte et panais	Saute de Bœuf saveur du sud	Quiche au 3 fromage Maison
	<b>Accompagnement</b>	Riz thaï	Salade verte vinaigrette légume	Coquille	Poêlée gourmande légumes grillés
	<b>Fromage</b>	Mimolette	Yaourt nature sucré BIO	Edam à la coupe	
	<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO		Banane	Oeufs au lait

**MENU BAYON**  
**Du lundi 27 avril 2026 au vendredi 1 mai 2026**



		Lundi 27/04	Mardi 28/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette		 Tomate en salade	<b>FÉRIÉ</b>
	<b>Plat principal</b>	Côte de porc échine	 Filet de poisson meunière	  Tagliatelles BIO Carbonara	
	<b>Accompagnement</b>	Gratin de Chou-fleur maison	Purée		
	<b>Fromage</b>	 Fromage blanc à la fraise BIO	Gouda à la coupe	  Saint-nectaire	
	<b>Dessert</b>		 Fruit de saison BIO		

**MENU BAYON**  
**Du lundi 4 mai 2026 au vendredi 8 mai 2026**



		Lundi 04/05	Mardi 05/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>			Salade concombre grecque 🌱🍅 Maison	<b>FÉRIÉ</b>
	<b>Plat principal</b>	Paleron de boeuf à la paysanne 🌱🍴	Omelette Fraiche au fromage BIO 🌱	Filet de poulet Egalim Jus de viande	
	<b>Accompagnement</b>	Semoule et son bouillon	🌱 VEGT Poêlée ratatouille	🍴 Risotto de blé	
	<b>Fromage</b>	Emmental à la coupe	🌱 Yaourt vanille BIO		
	<b>Dessert</b>	🌱 Fruit de saison BIO	🌱 VEGT Poires au sirop Sauce chocolat	Eclair au chocolat	

**MENU BAYON**  
**Du lundi 11 mai 2026 au vendredi 15 mai 2026**



		Lundi 11/05	Mardi 12/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>	 Taboulé BIO			
	<b>Plat principal</b>	 Ôti de dinde Label Rouge au jus	 Hachis parmentier végétarien	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
	<b>Accompagnement</b>	 Haricots verts BIO persillés	Salade verte vinaigrette légume 		
	<b>Fromage</b>	 Rondelé nature BIO	Petits suisses nature sucré		
	<b>Dessert</b>		Fruit de saison		






**MENU BAYON**  
**Du lundi 18 mai 2026 au vendredi 22 mai 2026**



		Lundi 18/05	Mardi 19/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>		Carottes râpées BIO vinaigrette		
	<b>Plat principal</b>	Rôti de boeuf	Escalope de dinde viennoise	Curry de pois chiches au lait de Coco	Poisson pané et citron
	<b>Accompagnement</b>	émoule BIO et son bouillon	Torti BIO	Haricots verts BIO persillés	Piperade
	<b>Fromage</b>	Saint-moret BIO		Camembert	Fromage blanc sucré BIO
	<b>Dessert</b>	Pomme cuite caramélisée	Liégeois vanille	Tarte aux poires	Fruit de saison

**MENU BAYON**  
**Du lundi 25 mai 2026 au vendredi 29 mai 2026**



		Lundi 25/05	Mardi 26/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
Déjeuner	Entrée	FÉRIÉ		 Concombre vinaigrette	Melon
	Plat principal		Tortilla aux pommes de terre oignons	 Cuisse de Pintade rôtie	 Filet de poisson sauce crème
	Accompagnement		 Emincé de Poireaux à la crème	Gratin dauphinois	Penne
	Fromage		Rondelé aux noix		 Yaourt vanille BIO
	Dessert		Compote pomme framboise	Crème dessert pistache	

**MENU BAYON**  
**Du lundi 1 juin 2026 au vendredi 5 juin 2026**



		Lundi 01/06	Mardi 02/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette		 Tomate en salade	
	<b>Plat principal</b>	Côte de porc échine	Merguez	 Cruté de veau façon Osso Bucco	 Poulet sauce Basquaise
	<b>Accompagnement</b>	Gratin de Chou-fleur maison	Poêlée camarguaise	 Tagliatelles BIO	 Courgettes persillée BIO
	<b>Fromage</b>	Petits suisses nature sucré 	Gouda BIO	Fromage blanc sur lit de fruits	 Cantal jeune AOP à la coupe
	<b>Dessert</b>		Fruit de saison		Tarte au citron






**MENU BAYON**  
 Du lundi 8 juin 2026 au vendredi 12 juin 2026



		Lundi 08/06	Mardi 09/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>			Melon	 Tomate Mozza
	<b>Plat principal</b>	 filet de poisson sauce Beurre citron	 Escalope de dinde au jus	 Quiche au chèvre tomate Maison	 Wings de poulet rôtie Nature
	<b>Accompagnement</b>	Semoule et son bouillon	 Lentilles carottes BIO	Epinards à la crème	Pommes paillason
	<b>Fromage</b>	Bûche de chèvre à la coupe	 Camembert BIO	Petits suisses nature sucré	Yaourt aromatisé
	<b>Dessert</b>	 Ananas morceaux coupelle au sirop	Fruit de saison		

**MENU BAYON**  
**Du lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026**



		Lundi 15/06	Mardi 16/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>			 Pastèque	
	<b>Plat principal</b>	Boulettes d'agneau au jus d'agneau	 Emincé végétal Sauce vierge	Bœuf bourguignon	 Filet de poisson en marinade
	<b>Accompagnement</b>	Semoule et son bouillon	Petits pois carottes	 Carottes vichy BIO	Potatoes Pop's
	<b>Fromage</b>	 Tomme de vache AOP à la coupe	 Yaourt citron BIO	 Ossau-iraty AOC à la coupe	 Fromage blanc sucré BIO
	<b>Dessert</b>	Tarte abricotine	 Purée pomme-banane		Fruit de saison









**MENU BAYON**  
**Du lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026**



		Lundi 22/06	Mardi 23/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>		 Radis beurre		 Concombre vinaigrette
	<b>Plat principal</b>	 Filet de poisson sauce curry	Chipolatas	 Joue de boeuf BIO sauce tomate	 Omelette nature fraiche BIO
	<b>Accompagnement</b>	Riz basmati	 Poêlée Tex mex	Semoule et son bouillon	Epinards hachés
	<b>Fromage</b>	 Brie à la coupe	Yaourt nature sucré	Camembert	 Fromage blanc sucré BIO
	<b>Dessert</b>	Pomme cuite caramélisée		Banane	

**MENU BAYON**  
**Du lundi 29 juin 2026 au vendredi 3 juillet 2026**



		Lundi 29/06	Mardi 30/06	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07
<b>Déjeuner</b>	<b>Entrée</b>	 Taboulé BIO		 Concombre au maïs BIO vinaigrette	Melon
	<b>Plat principal</b>	 Poulet sauce créole	 Armentier de poisson carotte et panais	 Saute de Bœuf saveur du sud	Nuggets de poulet
	<b>Accompagnement</b>	Courgettes persillée	 Salade verte vinaigrette légume	Coquillette	Frites
	<b>Fromage</b>	Mimolette	 Yaourt nature sucré BIO		
	<b>Dessert</b>		Fruit de saison	 Crème dessert vanille BIO	Muffin