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

	Lundi 02/11	Mardi 03/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Déjeuner	Macédoine mayonnaise		Salade de pates crudité vgt	
	Sauté de poulet oignons basilic	Rôti de porc au jus	Omelette Fraiche au fromage	Filet de poisson en marinade
	Haricots verts BIO persillés	Purée	Poêlée ratatouille VGT	Frites de patate douce
	Fromage blanc sucré BIO	Gouda BIO		Saint-môret BIO
		Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel BIO	Purée de pêche VGT

MENU BAYON
Du lundi 9 novembre 2026 au vendredi 13 novembre 2026

	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Déjeuner	Céleri rémoulade			Concombre BIO vinaigrette
	Rôti de veau au jus de viande	Filet de poisson sauce Beurre citron	Tagliatelles sauce Italienne VGT	Pot-au-feu
	Carottes ail et persil BIO	Riz basmati		
	Yaourt vanille BIO	Tomme noire	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	

MENU BAYON

Du lundi 16 novembre 2026 au vendredi 20 novembre 2026

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Déjeuner		Mêlée de chou, paprika		
	Parmentier de canard	Sauté de porc sauce forestière	Blanquette de veau BIO	Cordon bleu végétarien
	Salade verte vinaigrette légume	Quinoa	Haricots plats persillés	Courgettes persillée
	Cantal jeune AOP à la coupe	Kiri BIO	Fromage blanc sucré	Petit-suisse sucré BIO
	Fruit de saison BIO		Tarte aux pommes BIO	Fruits de saison

MENU BAYON
Du lundi 23 novembre 2026 au vendredi 27 novembre 2026

	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Déjeuner	Carottes râpées vinaigrette		Rillette de poulet+cornichon	
	Omelette aux herbes	Poisson à la bordelaise	Ravioli de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce Beurre citron
	Petits pois carottes BIO	Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Salade verte vinaigrette	Riz basmati aux petits légumes
	Yaourt velouté fruits	Saint-nectaire	Petit-suisse sucré BIO	Brie à la coupe/portion
		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO

MENU BAYON

Du lundi 30 novembre 2026 au vendredi 4 décembre 2026

	Lundi 30/11	Mardi 01/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Déjeuner	Betteraves vinaigrette			Mini roulé au fromage
	Sauté de veau tomate	Escalope de dinde viennoise	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier végétarien VGT
	Semoule BIO et son bouillon	Haricots verts BIO persillés	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'oie	Salade verte vinaigrette
	Yaourt aromatisé BIO	Gouda	Saint-nectaire	
		Fruit de saison BIO	Chou vanille	Flan nappé caramel

MENU BAYON
Du lundi 7 décembre 2026 au vendredi 11 décembre 2026

	Lundi 07/12	Mardi 08/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Déjeuner			Salade de pates crudité vgt	
	Pièce de poulet rôtie Egalim	Calamars à la romaine sauce tartare	Rôti de veau au jus	Filet de poisson du jour + citron
	Torti	Riz basmati	Poêlée ratatouille VGT	Epinards à la crème
	Emmental BIO	Fromage blanc sucré	Mimolette à la coupe	Petit beurre
	Fruit de saison BIO	Compote pomme framboise		Fruit de saison BIO

MENU BAYON

Du lundi 14 décembre 2026 au vendredi 18 décembre 2026

	Lundi 14/12	Mardi 15/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Déjeuner	Céleri rémoulade		Repas de Noël 	Concombre BIO vinaigrette
	Quiche aux oignons Maison	Cuisse de poulet rotie		Filet de poisson meunière
	Carottes ail et persil BIO	Gratin de Chou-fleur maison		Pommes de terre vapeur persillées
	Yaourt aromatisé	Tomme noire		Fromage blanc à la fraise
		Gâteau Moelleux façon Brownie		