



BON APPETIT

Institution Bayard
Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa aux légumes Nems à la volaille Salade verte
Plats Plats sans viande	Porc au caramel SV : Omelette nature
Accompagnement	Riz cantonnais
Fromage ou laitage	Babybel Petit suisse sucré
Desserts au choix	Litchi au sirop Banane bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
Plats Plats sans viande	Nuggets de blé
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Edam Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Liégeois vanille Pomme locale

Jeudi

**Repas
Bio**

Entrées au choix Salad'Bar	<i>Carottes râpées bio Betteraves bio Salade verte bio</i>
Plats Plats sans viande	<i>Cuisse de poulet bio SV: Croque fromage</i>
Accompagnement	<i>Coquillettes bio</i>
Fromage ou laitage	<i>Emmental bio Fromage blanc bio</i>
Desserts au choix	<i>Compote de fruits bio Orange bio</i>

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou fleur Radis beurre Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Pépité de merlu, citron
Accompagnement	Purée de potiron
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Galette des Rois Clémentine

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010



BON
APPETIT

Institution Bayard
Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Oeuf mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de veau sauce tomate SV: Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Semoule 
Fromage ou laitage	Brie Yaourt nature
Desserts au choix	Ile flottante Clémentine bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade Mexicaine Salade de pois chiches Salade verte
Plats Plats sans viande	Gratin de macaronis végétarien
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Vache qui rit Suisse sucré
Desserts au choix	Ananas au sirop Kiwi bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
Plats Plats sans viande	Tartiflette SV: Gratin de pommes de terre au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme blanche  Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Poire locale Flan vanille et caramel

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplemousse, sucre Céleri rémoulade Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce tomate
Accompagnement	Gratin de chou-feur
Fromage ou laitage	Bûchette mi-chèvre Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Riz au lait Pomme locale 

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

api

conception Cie



BON APPÉTIT



Institution Bayard
Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté au fromage Feuilleté à la saucisse Salade verte
Plats Plats sans viande	Poné végétarien aux épinards
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Petit Louis Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Pomme Pêche au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Steak haché de boeuf à la moutarde Sv: Boulettes végétales
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Tomme Grise Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Mousse au chocolat Kiwi

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de mâche, noix, emmental Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet tex mex SV: Filet de poisson tex mex
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Tropezienne Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de pâtes Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin, sauce citronnée
Accompagnement	Purée de pomme de terre
Fromage ou laitage	Carré frais Yaourt nature bio
Desserts au choix	Ananas frais Crème dessert vanille

Produit bio

Produit régional

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »



BON APPETIT

Institution Bayard
Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de thon et maïs Betteraves vinaigrette bio Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet aux olives Pané au fromage
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Brie Yaourt sucré
Desserts au choix	Cocktail de fruits Pomme locale

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou fleur Coleslaw Salade verte
Plats Plats sans viande	Doñl de lentilles ***
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Formage blanc nature bio
Desserts au choix	Animation crêpe

Jeudi

Menu
Alsacien

Entrées au choix Salad'Bar	Flammenkueche Salade Alsacienne (Cervelas, emmental, salade verte, oeuf) Salade verte
Plats Plats sans viande	Noisette de porc au pain d'épices SV: Bâtonnets de mozzarella panée
Accompagnement	Gratin de pommes de terre
Fromage ou laitage	Mimolette Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Tarte Alsacienne aux pommes

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées vinaigrette Salade fromagère
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce tomate
Accompagnement	Farfalles
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt nature
Desserts au choix	Compote de pommes bio Orange



Institution Bayard
Semaine du 3 au 7 février 2025

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de haricots verts à l'échalote Brocolis Salade verte
Plats Plats sans viande	Tagliatelles à la bolognaise SV : Mozzarella panée
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Mousse au chocolat Poire bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	1/2 pamplemousse + sucre Salade d'agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Pané au fromage
Accompagnement	Epinards à la crême 
Fromage ou laitage	Boursin Yaourt nature
Desserts au choix	Pomme locale  Crème vanille

Jeudi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre bio aux oignons  Salade de pois chiches bio  Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet bio au jus  SV: Falafels
Accompagnement	Carottes bio persillées 
Fromage ou laitage	Emmental bio  Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Compote de fruits bio  Banane bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade de blé Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Brandade -
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Beignet au chocolat Clémentine

Produit bio 

Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 161 010



BON APPETIT

Lundi



Institution Bayard
Semaine du 10 au 14 février 2025

Midi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Crème vanille Orange bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de lentilles
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV : Falafels
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Pomme locale Liégeois chocolat

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf poché, mayonnaise Carottes râpées bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet bio SV : Batonnets de mozzarella
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Pêche au sirop Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Haricots verts Avocat Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Nugget's de poisson
Accompagnement	Epinards hachés à la crème
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Gâteau au chocolat du chef Clémentine

Produit bio

Produit régional

* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé bio  Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Chili sin carne
Accompagnement	Riz bio 
Fromage ou laitage	Gouda bio  Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Orange bio  Compote de fruits bio 

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Salade d'agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Saucisse de Strasbourg au jus SV: Batonnets de mozzarella
Accompagnement	Lentilles
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  P'tit louis
Desserts au choix	Ananas au sirop Poire

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pois chiches Oeuf poché mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet sauce aux herbes SV: Nugget's de blé
Accompagnement	Gratin de courge béchamel
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio  Camembert
Desserts au choix	Beignet au chocolat Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées vinaigrette Radis beurre Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Filet de colin et son beurre citronné
Accompagnement	Céréales gourmandes
Fromage ou laitage	Samos Yaourt nature
Desserts au choix	Velouté fruit Pomme locale 

Produit bio



Produit régional



api

conception Céline



**BON
APPÉTIT**

