

api

association Grippa




BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 3 au 7 janvier 2022


Midi

Lundi

Pain Bio 

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves persillées Salade de choux-fleurs
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf au jus SV: Filet de poisson sauce citron
Accompagnement	Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie  Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Crème chocolat Kiwi

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Aiguillettes de poulet au jus SV: Boulettes végétales
Accompagnement	Purée de potiron
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  Babybel
Desserts au choix	Compote de pommes Orange

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Omelette nature du chef
Accompagnement	 Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Camembert Petit suisse sucré
Desserts au choix	Galette des Rois Banane bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade coleslaw 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de lieu sauce curry
Accompagnement	Riz bio créole 
Fromage ou laitage	P'tit Louis Fromage blanc nature
Desserts au choix	Pomme locale  Cocktail de fruits au sirop

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
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 36420 DOMENE

api

concepteur Gullapp



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 10 au 14 janvier 2022

Midi

Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles bio à l'échalote  Salade de pâtes à la féta
Plats	Quenelles nature sauce tomate
Plats sans viande	
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Edam Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Liégeois chocolat Pomme locale 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa aux légumes Salade verte
Plats	Potée Savoyarde
Plats sans viande	SV: Omelette nature et légumes de la potée
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Babybel Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Ananas au sirop Banane

Jeudi

Repas Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio Salade verte bio
Plats	Haut de cuisse de poulet bio au lait de coco
Plats sans viande	SV: Colombo de poisson
Accompagnement	Boulghour bio
Fromage ou laitage	Emmental bio Fromage blanc bio
Desserts au choix	Compote de fruits bio Orange bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou blanc à l'emmental Salade d'agrumes  Salade verte locale
Plats	Filet de colin sauce beurre citronné
Plats sans viande	
Accompagnement	Purée de pommes de terre et potiron
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Beignet au chocolat Kiwi

Produit bio 

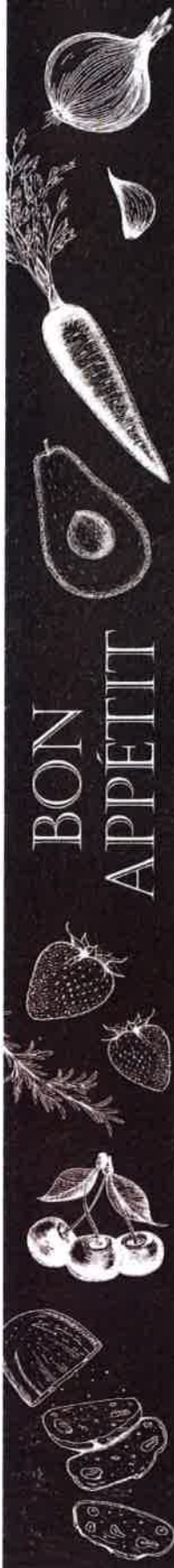
Produit régional 

* 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 Directeur et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 36420 DOMENE

api

concepteur Crisapi



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 17 au 21 janvier 2022

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Oeuf mayonnaise
Plats Plats sans viande	Boeuf Bourguignon SV: Boulette végétales sauce tomate
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Vache qui rit Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Ile flottante Clémentine bio

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, épices, légumes) Taboulé Salade verte
Plats Plats sans viande	Croque-fromage
Accompagnement	Gratin de choux-fleurs
Fromage ou laitage	Brie Fromage blanc aux fruits
Desserts au choix	Ananas au sirop Kiwi bio

Jeudi

Menu
Montagnard

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte aux noix Salade verte
Plats Plats sans viande	Tartiflette SV: Gratin de pommes de terre au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Yaourt nature bio
Desserts au choix	Tarte aux myrtilles Flan vanille et caramel

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées vinaigrette et maïs Céleri rémoulade Salade verte
Plats Plats sans viande	Colin sauce tomate
Accompagnement	Brocolis persillés
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 RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

api

commissariat Cédric



BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 24 au 28 janvier 2022

Midi

Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de brocolis Macédoine de légumes
Plats Plats sans viande	Tortellini ricotta-épinards ***
Accompagnement	***
Fromage ou laitage	Kiri Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Ananas frais Pêche au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Friand au fromage Friand hot dog Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate Sv: Boulettes végétales
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Tomme Grise Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Mousse au chocolat Kiwi

Jeudi

Pain bio

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade verte
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV: Filet de poisson à l'huile d'olive
Accompagnement	Gratin d'épinards
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Tarte aux pommes du chef Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes rôpées vinaigrette Chou rouge rémoulade Salade verte
Plats Plats sans viande	Gratin de poisson
Accompagnement	Purée de potiron et pommes de terre
Fromage ou laitage	P'tit Louis Yaourt nature bio
Desserts au choix	Crème vanille 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 RESTAURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

api

conceptation Crilappi




BON APPÉTIT

Institution Bauard
Semaine du 31 janvier au 4 février 2022



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de thon et maïs Betteraves vinaigrette
Plats Plats sans viande	Aiguillettes de poulet à la forestière SV: Filet de colin au four
Accompagnement	 Lentilles bio au jus
Fromage ou laitage	Brie Petit suisse sucré
Desserts au choix	Cocktails de fruits au sirop Pomme

Mardi





Entrées au choix Salad'Bar	Salade de haricots verts Salade de chou-fleur Salade verte
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage ***
Accompagnement	Gratin de brocolis
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie  Formage blanc nature bio 
Desserts au choix	Moelleux au chocolat et pépites du chef Banane

Jeudi

*Menu
Alsacien*

Entrées au choix Salad'Bar	<i>Salade Alsacienne (Cervelas, emmental, salade verte, oeuf)</i> <i>Salade verte bio à l'emmental</i>
Plats Plats sans viande	<i>Noisette de porc au pain d'épices</i> <i>SV: Filet de poisson au pain d'épices</i>
Accompagnement	<i>Gratin de pommes de terre</i>
Fromage ou laitage	<i>Minolette</i> <i>Petits suisse aromatisé</i>
Desserts au choix	<i>Tarte aux pommes Alsacienne</i> <i>Kiwi</i>

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Pépité de merlu meunière et citron
Accompagnement	 Coquillettes bio et fromage râpé
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt nature
Desserts au choix	Compote de pommes Orange

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 Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel-38420 DOMÈNE

api

concepteur - Gâtépi



BON APPÉTIT



Institution Bauard
Semaine du 7 au 11 février 2022

Midi

Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de haricots verts à l'échalotes Choux-fleurs persil et ail
Plats Plats sans viande	Parmentier végétarien
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Crème vanille Kiwi bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées et maïs vinaigrette Salade agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulette de bœuf sauce tomate SV: Boulettes de sarrasin à la tomate
Accompagnement	Semoule bio 
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Pomme locale  Mousse au chocolat

Jeudi

**Repas
Bio**

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 dinde bio au jus SV: Filet de poisson sauce oseille
Accompagnement	Gratin de choux-fleurs
Fromage ou laitage	Maasdam bio  Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Compote de fruits bio  Banane bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade piémontaise  Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de colin meunière
Accompagnement	Epinards hachés à la crème
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Clémentine Flan au chocolat du chef

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 Directeur et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMÈNE