



BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 24 au 28 avril 2023

Midi

Lundi

Repas Bio

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de brocolis bio Betteraves bio vinaigrette Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf bio sauce tomate SV: Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Chèvre bio
Desserts au choix	Pomme bio au four Banane bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa aux légumes Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage du chef
Accompagnement	Rotatouille
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré P'tit Louis
Desserts au choix	Kiwi bio Ananas au sirop

Jeudi

Repas de Pâques

Entrées au choix Salad'Bar	<i>Salade d'oeuf poché</i> <i>Salade iceberg</i>
Plats Plats sans viande	<i>Sauté de poulet aux champignons</i> <i>Filet de poisson sauce champignons</i>
Accompagnement	<i>Gratin Dauphinois</i>
Fromage ou laitage	<i>Fromage</i>
Desserts au choix	<i>Gâteau du chef au chocolat de Pâques</i>

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Filet de lieu meunière
Accompagnement	Gratin d'épinards hachés
Fromage ou laitage	Tomme Noire Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Banane 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 »

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomate vinaigrette Concombres vinaigrette 🌱 Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV: Filet de poisson meunière
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Gouda
Desserts au choix	Cocktail de fruits au sirop 🌱 Fruit bio

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Croque-fromage
Accompagnement	Poêlée de courgettes
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Babybel
Desserts au choix	Fraises chantilly Compote pomme-fruits rouges

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes Carottes râpées au citron Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Risotto
Fromage ou laitage	🌱 Tomme de Savoie 🌱 Yaourt nature bio
Desserts au choix	Brownies du chef Pomme locale

Produit bio



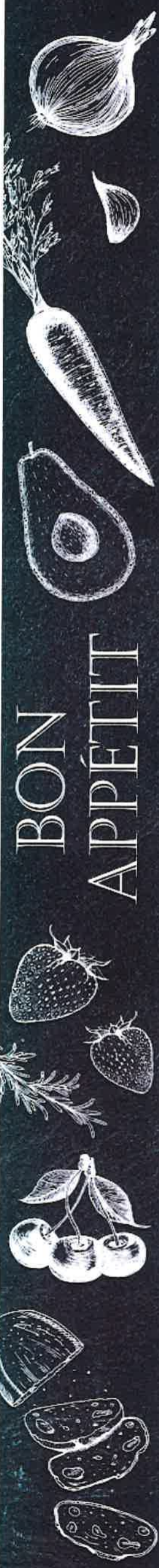
Produit régional



« 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 »

BON APPÉTIT





BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 8 au 12 mai 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Concombres vinaigrette Salade iceberg 
Plats Plats sans viande	Nugget's de blé
Accompagnement	Petits pois et carottes
Fromage ou laitage	 Yaourt nature bio Brie
Desserts au choix	Riz au lait Ananas

Jeudi

Menu USA

Entrées au choix Salad'Bar	Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Cheeseburger Fishburger
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	Donut's Jus de pommes

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	 Tomates vinaigrette  Céleri bio rémoulade  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce crustacés
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Kiri Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Compote pomme-fraise 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

conception Créa



BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 15 au 19 mai 2023

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade thon-maïs Salade icerberg
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet aux herbes SV: Filet de poisson aux herbes
Accompagnement	Céréales gourmandes
Fromage ou laitage	Babybel 🌱 Yaourt nature bio
Desserts au choix	Pêche au sirop Pomme locale 🌱

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf mayonnaise Salade icerberg 🌱
Plats Plats sans viande	Gratin de pâtes au fromage
Accompagnement	
Fromage ou laitage	🌱 Fromage blanc nature bio Vache qui rit
Desserts au choix	Fraises 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 »



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- 38420 DOMENE

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Surimi mayonnaise Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet aux olives SV: Filet de poisson aux olives
Accompagnement	Légumes et pommes de terre
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Babybel
Desserts au choix	Ananas frais Compote pomme-poire

Mardi


Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Pamplemousse Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Couscous Couscous végétarien
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	 Emmental bio Petit suisse sucré
Desserts au choix	Mousse au chocolat  Kiwi

Jeudi

*Menu
BIO*

Entrées au choix Salad'Bar	 Concombres bio vinaigrette  Tomates bio vinaigrette  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	 Tortilla bio
Accompagnement	 Carottes bio persillées
Fromage ou laitage	 Gouda bio  Yaourt nature bio
Desserts au choix	 Crème dessert bio  Banane bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé -  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Pépites de poisson sauce citron
Accompagnement	Gratin de courgettes
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé Samos
Desserts au choix	Ile flottante Poire

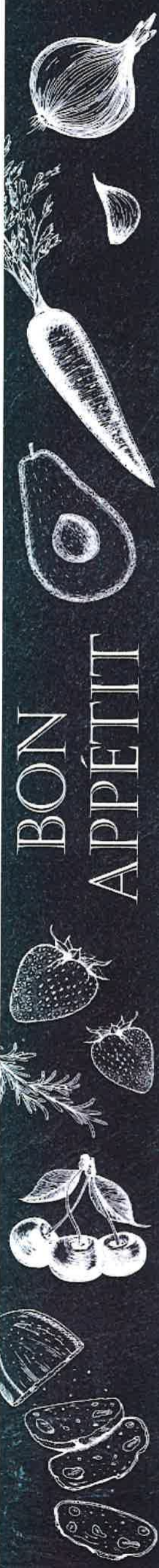
Produit bio



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 APPÉTIT



Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	- Salade César (Laitue, oeuf dur, croûtons, poulet, parmesan) Salade iceberg 
Plats Plats sans viande	Chipolatas et merguez sauce oignons SV et SP: Brochette de poisson
Accompagnement	Rotatouille
Fromage ou laitage	Brie Yaourt nature
Desserts au choix	Gâteau au chocolat et pépites du chef  Pomme bio

Jeudi

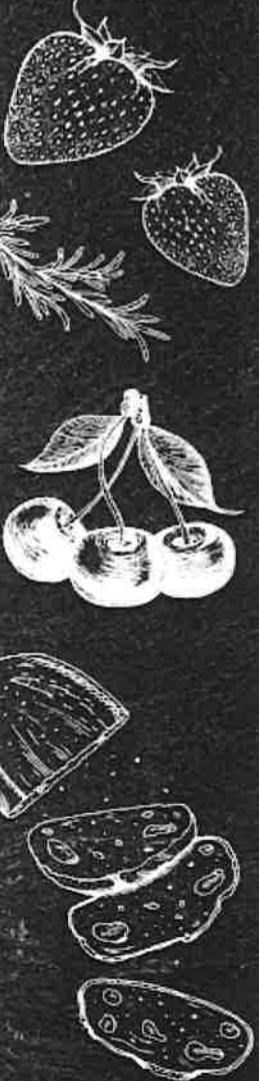
Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Purée de carottes
Fromage ou laitage	Samos Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fraises chantilly Kiwi

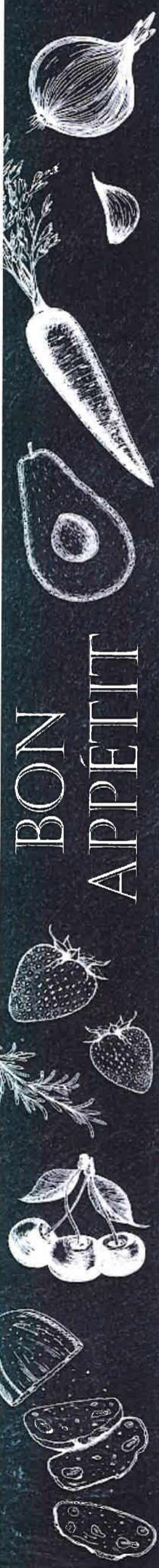
Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates au basilic Concombre et féta Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Filet de colin sauce basquaise
Accompagnement	 Riz créole bio
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Tomme Noire 
Desserts au choix	Crème vanille Ananas au sirop



BON APPÉTIT





BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 5 au 9 juin 2023


Midi

Lundi


Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Salade d'agrumes Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Chili Con Carne Chili Sin Carne
Accompagnement	Riz créole
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature
Desserts au choix	 Banane bio Crème vanille

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	 Oignons rings Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Quenelles natures béchamel
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Kiri Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Cerises Compote pomme-fraise

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomate mozzarella Salade coleslaw Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate Sv: Filet de colin sauce provençale
Accompagnement	 Semoule bio
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Fraises au sucre Nectarine

Vendredi

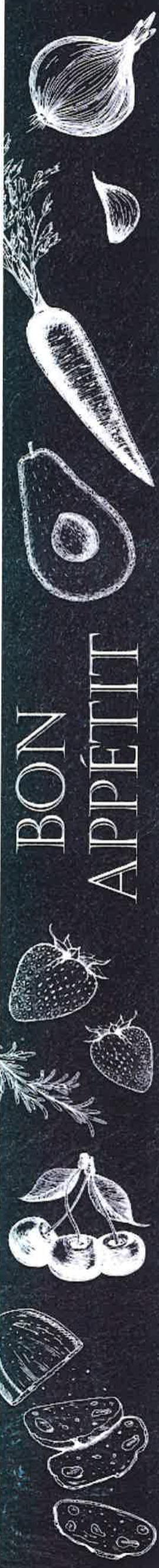
Entrées au choix Salad'Bar	 Pastèque Melon jaune Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Merlu à l'huile d'olive
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Edam
Desserts au choix	Beignet au chocolat Pêche

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 APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 12 au 16 juin 2023

Midi

Lundi

Menu Bio


Entrées au choix Salad'Bar	 Carottes râpées bio  Salade de brocolis bio  Salade iceberg
Plats Plats sans viande	 Hachis Parmentier bio Sv: Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	 Fromage blanc bio  Emmental bio
Desserts au choix	 Nectarine bio  Compote de fruits bio

Mardi





Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de haricots rouges et maïs  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Pané au fromage Sauce tomate
Accompagnement	Epinards béchamel
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Glace Pêche

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Pignons de poulet grillés sauce tartare SV: Oeufs durs mayonnase
Accompagnement	Salade de tomates
Fromage ou laitage	Saint-Paulin  Petit suisse bio
Desserts au choix	Fraises chantilly

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu au citron
Accompagnement	 Coquillettes bio à la tomate
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Brebis crème 
Desserts au choix	Flan vanille-caramel Pommes

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 »

Institution Bayard
Semaine du 19 au 23 juin 2023


Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves aux pommes 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade de mâche
Plats Plats sans viande	Steak haché grillé sauce tomate SV: Omelette au fromage
Accompagnement	Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature
Desserts au choix	Liégeois chocolat Pêche plate

Mardi




Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa Salade iceberg 
Plats Plats sans viande	Dhal de lentilles
Accompagnement	Riz créole
Fromage ou laitage	Yaourt nature Kiri
Desserts au choix	Abricots Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Aiguillettes de poulet à la provençale SV: Poisson pané
Accompagnement	Piperade
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Banane Tarte aux pommes

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates au basilic Concombre vinaigrette  Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Quenelles de brochets sauce crème
Accompagnement	Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Babybel
Desserts au choix	Nectarine Compote pomme-fraise

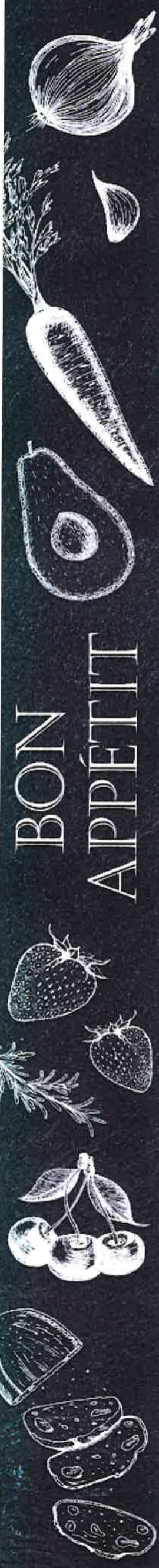
Produit bio 

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- 38420 DOMENE

BON APPÉTIT



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Accras de morue Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Rôti de porc sauce tomate SV: Boulettes de sarasin sauce tomate
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Gouda
Desserts au choix	Abricots Ananas au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de thon-maïs Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Tortellini ricotta-épinards sauce crème
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Kiri Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Pêche plate Velouté fruits

Jeudi



Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV et SP: Brochette de poisson
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Yaourt nature
Desserts au choix	Mousse au chocolat Pomme bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque
Plats Plats sans viande	Filet de poisson aux olives
Accompagnement	Courgettes à la provençale
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Chanteneige
Desserts au choix	Clafoutis aux cerises du chef Banane bio

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 APPÉTIT

Lundi



Institution Bayard
Semaine du 3 au 7 juillet 2023

Midi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade Niçoise Salade icerberg
Plats Plats sans viande	Nugget's de blé
Accompagnement	Poêlée méridionale
Fromage ou laitage	Emmental Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Liégeois vanille caramel Banane

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pastèque
Plats Plats sans viande	Chipolatas grillée SV: Croque-fromage
Accompagnement	Rotatouille
Fromage ou laitage	Yaourt nature Babybel
Desserts au choix	Cake aux pépites de chocolat du chef Pêche bio

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex SV: Filet de poisson meunière
Accompagnement	Potatoes aux herbes
Fromage ou laitage	Petit suisse aromatisé Samos
Desserts au choix	Glace Pêche bio

Vendredi

Repas Pique
Nique

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	Sandwich jambon-emmental Sandwich au thon
Accompagnement	Chips
Fromage ou laitage	Yaourt à boire
Desserts au choix	Banane

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- 38420 DOMENE

BON APPÉTIT

