


Institution Bayard
Semaine du 8 au 12 janvier 2024

Midi

Lundi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Samoussa aux légumes Nems à la volaille |
| Plats Plats sans viande | Porc au caramel SV : Omelette nature |
| Accompagnement | Riz cantonnais |
| Fromage ou laitage | Babybel Petit suisse sucré |
| Desserts au choix | Coupe de mangue Banane bio  |

Mardi

Repas Végé

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Entrées au choix Salad'Bar | Soupe de butternut |
| Plats Plats sans viande | Nugget's 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 | Carottes râpées bio Betterave bio Salade verte bio |
| Plats Plats sans viande | Cuisse de poulet bio SV: Croque fromage |
| Accompagnement | Coquillettes bio |
| Fromage ou laitage | Emmental bio Fromage blanc bio |
| Desserts au choix | Compote de fruits bio Orange bio |

Vendredi

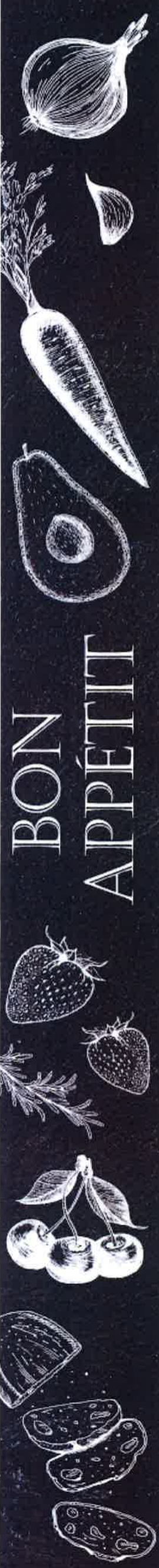
| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de chou fleur Radis beurre  Salade verte locale  |
| Plats Plats sans viande | Filet de poisson pané et citron |
| Accompagnement | Purée de potiron |
| Fromage ou laitage | Saint-Paulin Yaourt nature bio  |
| Desserts 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
Direction Régionale: 2 rue Charles Moréas, 38420 DOMÈNE



BON APPÉTIT



BON APPÉTIT


Institution Bayard
Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Midi

Lundi

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



Mardi

| | |
|--------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, épices, légumes) Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Gratin de macaronis végétarien sauce tomate |
| Accompagnement | |
| Fromage ou laitage | Vache qui rit Suisse sucré |
| Desserts au choix | Ananas au sirop Kiwi bio  |

Jeudi

| | |
|--------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | Betteraves vinaigrette Salade verte, emmental et croûtons Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Tartiflette SV: Gratin de pommes de terre au Reblochon |
| Accompagnement | |
| Fromage ou laitage | Tomme blanche  Yaourt nature bio  |
| Desserts au choix | Poire locale Flan vanille et caramel |

Vendredi

| | |
|--------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | Carottes râpées vinaigrette et maïs C  leri rémoulade Salade verte bio |
| Plats Plats sans viande | Filet de colin meunière, citron |
| Accompagnement | Gratin de choux-feurs |
| 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 Créée



BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Midi

Lundi

| | |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | Feuilleté au fromage Salade de brocolis |
| Plats Plats sans viande | Croque-Fromage |
| Accompagnement | Carottes persillées |
| Fromage ou laitage | Kiri Fromage blanc nature bio |
| Desserts au choix | Ananas frais Pêche au sirop |

Repas
Végé

Mardi

| | |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade verte bio |
| Plats Plats sans viande | Steak haché de boeuf au jus 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 | Beignet à la framboise Banane |

Vendredi

| | |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de lentilles Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Merlu à la sauce tomate |
| Accompagnement | Purée de butternut |
| Fromage ou laitage | Carré frais Yaourt nature bio |
| Desserts au choix | Pomme locale Crème dessert au spéculoos |

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

api

conception Créé

Institution Bayard
Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Midi

Lundi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de thon et maïs Betteraves vinaigrette bio |
| Plats Plats sans viande | Sauté de poulet aux olives SV: Filet de colin sauce aux olives |
| Accompagnement | Brocolis |
| Fromage ou laitage | Brie Yaourt sucré |
| Desserts au choix | Pommes locales Cocktail de fruits |

Mardi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de choux fleurs Coleslaw Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Dahl de lentilles *** |
| Accompagnement | Riz basmati |
| Fromage ou laitage | Tomme de Savoie  Formage blanc nature bio  |
| Desserts au choix | Velouté fruit Banane |



Repas
Végé

Jeudi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | <i>Flammenkueche</i> <i>Salade Alsacienne (Cervelas, emmental, salade verte, oeuf)</i> |
| Plats Plats sans viande | <i>Noisette de porc au pain d'épice</i> <i>SV: Filet de poisson aux herbes</i> |
| Accompagnement | <i>Gratin de pommes de terre</i> |
| Fromage ou laitage | <i>Mimolette</i> <i>Petits suisse aromatisé</i> |
| Desserts au choix | <i>Animation crêpe</i> |

Menu
Alsacien

Vendredi

| | |
|-------------------------------|--|
| Entrées au choix Salad'Bar | Carottes râpées vinaigrette Salade verte locale  |
| Plats Plats sans viande | Pépité de merlu meunière et citron |
| Accompagnement | Farfalles |
| Fromage ou laitage | Saint-Paulin Yaourt nature |
| Desserts au choix | Compote de pommes bio  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 Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel, 59420 DOMFLE


BON APPÉTIT



Institution Bayard
Semaine du 5 au 9 février 2024

Midi

Lundi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de haricots verts à l'échalotes Brocolis |
| Plats Plats sans viande | Parmentier de boeuf |
| Accompagnement | |
| Fromage ou laitage | Fromage blanc nature Emmental |
| Desserts au choix | Mousse au chocolat Poire bio  |



Mardi

Du Végé
POUR CHANGER ?

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | 1/2 pamplemousse + sucre Salade agrumes Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Boulettes de sarrasin à la tomate |
| Accompagnement | Semoule bio  |
| Fromage ou laitage | Boursin Yaourt nature |
| Desserts au choix | Pomme locale  Crème vanille |

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 poulet bio au jus SV: Filet de poisson |
| Accompagnement | Gratin de choux-fleurs |
| Fromage ou laitage | Gouda 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 : 477 181 010
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel, 38420 DOMFNE



BON APPÉTIT

Midi

Lundi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Accras de morue Carottes râpées et maïs vinaigrette Salade verte |
| Plats Plats sans viande | Boulettes de boeuf sauce tomate |
| Accompagnement | Semoule bio  |
| Fromage ou laitage | Babybel Yaourt nature |
| Desserts au choix | Pomme locale Liégeois au caramel |

Mardi



Repas
Végé

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Soupe de légumes |
| Plats Plats sans viande | Dhal de lentilles |
| Accompagnement | Riz créole |
| Fromage ou laitage | Fromage blanc nature Emmental |
| Desserts au choix | Crème vanille Orange bio  |

Jeudi

| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Salade de pois chiches Salade de mini-pennes Salade verte bio |
| Plats Plats sans viande | Sauté de poulet sauce aux herbes Batônnnet de mozzarella |
| Accompagnement | Jardinière de légumes |
| Fromage ou laitage | Gouda Yaourt aromatisé bio |
| Desserts au choix | Compote de fruits Banane |

Vendredi

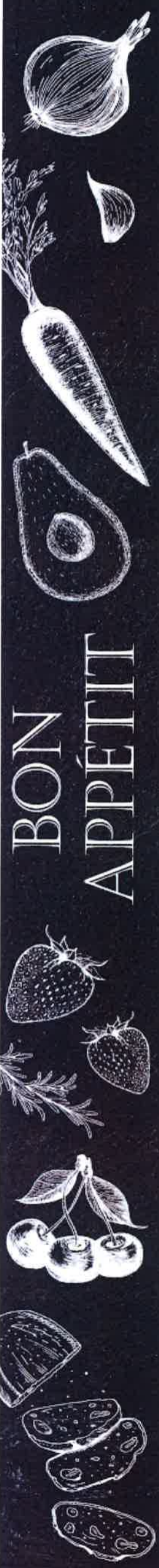
| | |
|-------------------------------|---|
| Entrées au choix Salad'Bar | Haricots verts Salade verte locale  |
| Plats Plats sans viande | Nugget's de poisson |
| Accompagnement | Epinards hachés à la crème |
| Fromage ou laitage | Tomme blanche Fromage blanc nature bio  |
| Desserts au choix | Gâteau aux pépites de 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 »

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