



BON APPÉTIT



Institution Bauard
Semaine du 2 au 8 novembre 2020


Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Poireaux vinaigrette Betteraves vinaigrette
Plats Plats sans viande	Lasagnes au fromage
Accompagnement	 POUR CHANGER ?
Fromage ou laitage	Babybel Fromage blanc nature
Desserts au choix	Mousse au chocolat Fruit de saison bio 

Mardi


Pain bio 

Entrées au choix Salad'Bar	1/2 Pamplemousse (+sucre) Carottes râpées locales Salade verte
Plats Plats sans viande	Escalope viennoise SV: Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Pommes sautées
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison local  Compote de pommes

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Friand au fromage Friand hot-dog Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Sauté de boeuf au curry SV: Nugget's de blé
Accompagnement	Purée de courge
Fromage ou laitage	Camembert Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille Fruit de saison bio 

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de pâtes au thon Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de Hoki à la crème
Accompagnement	Epinards gratinés (hachés)
Fromage ou laitage	Fromage du terroir 
Desserts au choix	Fruit de saison 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 »




Institution Bauard
Semaine du 9 au 15 novembre 2020

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage
Plats Plats sans viande	Jambon braisé au jus SV et SP: Omelette au fromage
Accompagnement	Petits pois étuvés
Fromage ou laitage	Camembert Petit suisse nature sucré
Desserts au choix	Ananas au sirop Fruit de saison bio 

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves ciboulette Salade de haricots verts Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV: Boulettes de sarrasin sauce tomate
Accompagnement	Semoule bio 
Fromage ou laitage	P'tit Louis ou yaourt nature
Desserts au choix	Compote pomme-banane Fruit de saison

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou et noix Salade de coeur de palmier Salade verte
Plats Plats sans viande	 Gratin de crozets au fromage
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Fruit de saison bio  Liégeois chocolat

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes Salade coleslaw Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de Colin sauce citron
Accompagnement	Purée de butternut
Fromage ou laitage	Saint Paulin Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Moelleux au chocolat du chef Fruit de saison


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	Salade de haricots plats Macédoine de légumes Radis
Plats Plats sans viande	Boeuf Bourguignon SV: Brandade de poisson
Accompagnement	Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé P'tit Louis
Desserts au choix	Compote pomme-poire Fruit de saison bio 

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre aux oignons Salade de riz et oeufs Salade verte
Plats Plats sans viande	Pané de blé, mozzarella et graines
Accompagnement	 Gratin de choux-fleurs
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio  Vache qui rit
Desserts au choix	Abricots au sirop Fruit de saison bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade Salade de mâche Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Saucisse fumée SV: Galette de boulghour, sauce tomate
Accompagnement	Printanière de légumes
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie 
Desserts au choix	Quatre-Quart du chef Fruit de saison local 

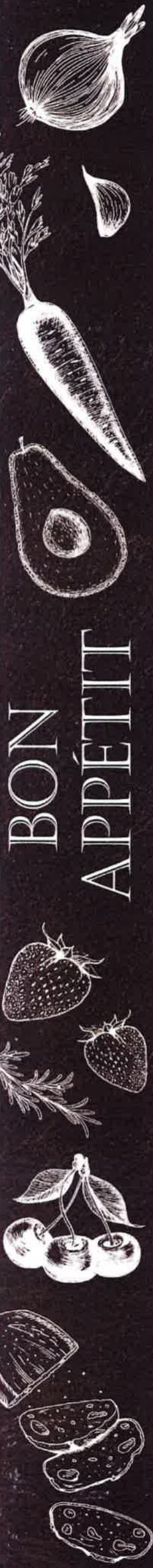
Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées Chou blanc râpé Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de lieu sauce oseille
Accompagnement	Riz créole bio 
Fromage ou laitage	Emmental Yaourt nature
Desserts au choix	Crème chocolat Fruit de saison

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

Institution Bauard
Semaine du 23 au 29 novembre 2020

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Maïs et thon Betteraves ciboulette Salade verte
Plats Plats sans viande	Lasagnes à la bolognaise SV: Lasagnes de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt aromatisé Kiri
Desserts au choix	Mousse au chocolat Fruit de saison local 

Pain Bio 

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte à la Tomme
Plats Plats sans viande	Tartiflette  SV et SP: Gratin de pommes de terre au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Faisselle
Desserts au choix	Tarte aux myrtilles Fruit de saison



Menu
Savourant

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles échalotes Salade de pâtes aux olives Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage du chef
Accompagnement	Purée de potimarron
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Saint-Paulin
Desserts au choix	Fruit de saison Compote pomme-cassis

Du Végé
POUR CHANGER ?

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa à la viande Samoussa aux légumes Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Filet de Lieu à l'armoricaine
Accompagnement	Epinards gratinés (hachés)
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature P'tit Louis
Desserts au choix	Fruit de saison bio  Cocktail de fruits au sirop

Produit bio 

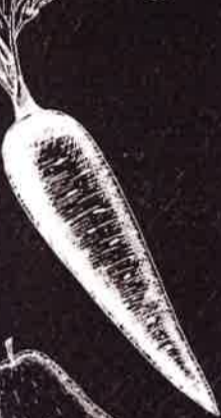
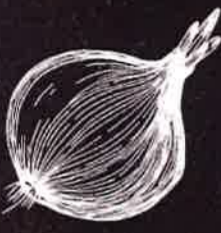
Produit régional 

« 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 Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1.000.000€ RCS Lille Métropole - 477 181 010



BON APPÉTIT



BON APPETIT



Institution Bauard
Semaine du 30 novembre au 06 décembre 2020

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Poireaux vinaigrette
Plats Plats sans viande	Boulette de sarrasin sauce tomate SV: Croque fromage
Accompagnement	Purée de brocolis
Fromage ou laitage	Babybel
Desserts au choix	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison bio

Mardi

*Menu
Tex-Mex*

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet tex-mex sauce barbecue SV: Nugget's de poisson
Accompagnement	Potatoes aux épices
Fromage ou laitage	Coca cola Brique de jus de pomme
Desserts au choix	Brownie du chef Fruit de saison

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de blé aux légumes Salade de pommes de terre Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Boeuf aux carottes SV: Croque fromage
Accompagnement	Carottes braisées
Fromage ou laitage	Fromage ail et fines herbes Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison bio Liégeois vanille-caramel

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Surimi mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Blanquette de poisson
Accompagnement	Riz créole bio
Fromage ou laitage	Emmental Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Gâteau au yaourt du chef Compote de 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 Bauard
Semaine du 7 au 13 décembre 2020

Midi


Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette
Plats Plats sans viande	Saucisse fumée SV: Galette de boulghour et graines
Accompagnement	Lentilles au jus
Fromage ou laitage	Brie Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Ananas au sirop Fruit de saison bio 


Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées Chou blanc aux dés d'emmental Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Raviolis au chèvre et huile d'olive
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Kiri Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Crème dessert vanille Fruit de saison

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche au fromage du chef Quiche Lorraine du chef Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet aux olives SV: Quenelles nature à la crème
Accompagnement	Gratin de potiron
Fromage ou laitage	Fromage du terroir
Desserts au choix	Fruit de saison bio  Compote de pommes

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	1/2 pamplemousse et sucre Salade coleslaw Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de poisson meunière et citron
Accompagnement	Epinards hachés béchamel
Fromage ou laitage	Gouda Petit suisse sucré
Desserts au choix	Beignet au chocolat Fruit de saison 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




Institution Bauard
Semaine du 14 au 20 décembre 2020

Midi



Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Blanc de poireaux vinaigrette Salade de choux-fleurs
Plats Plats sans viande	Curry de lentilles
Accompagnement	Boulghour
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  Emmental
Desserts au choix	Fruit de saison Ananas au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre aux oignons Salade de pois chiches Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Jambon braisé au jus SV/SP: Pané de blé emmental
Accompagnement	Petit pois et carottes
Fromage ou laitage	P'tit Louis Fromage blanc nature
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel Fruit de saison

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées aux raisins secs Avocat mayonnaise Salade verte locale 
Plats Plats sans viande	Brandade de poisson
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Carré frais Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Compote pomme-fraise Fruit de saison bio 

Vendredi

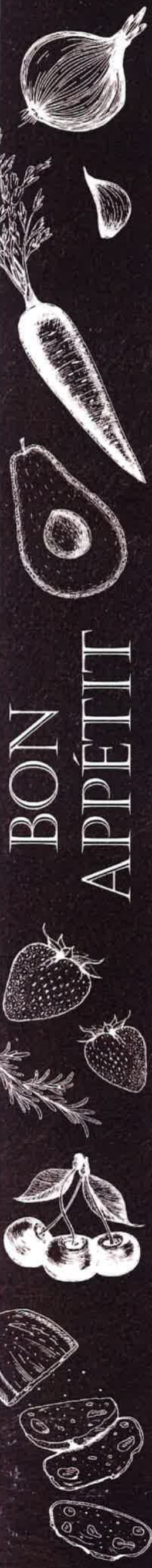
Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	MENU DE NOËL
Accompagnement	
Fromage ou laitage	
Desserts au choix	

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 Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 191 010



BON APPÉTIT