

Midi

Lundi

🌱 Salade de brocolis bio

🌱 Boulettes de boeuf bio sauce tomate

Repas

🌱 Semoule bio

Bio 🌱

🌱 Yaourt nature bio

🌱 Pomme bio au four

Mardi

Samoussa aux légumes

Omelette au fromage du chef

Ratatouille

P'tit Louis

Kivi bio 🌱

Jeudi

Salade d'oeuf poché

Sauté de poulet aux champignons

Gratin Dauphinois

Fromage

Gâteau du chef au chocolat de Pâques

Repas
de Pâques

Vendredi

Taboulé

Filet de lieu meunière

Gratin d'épinards hachés

Tomme Noire

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 »



Midi

Lundi


Mardi

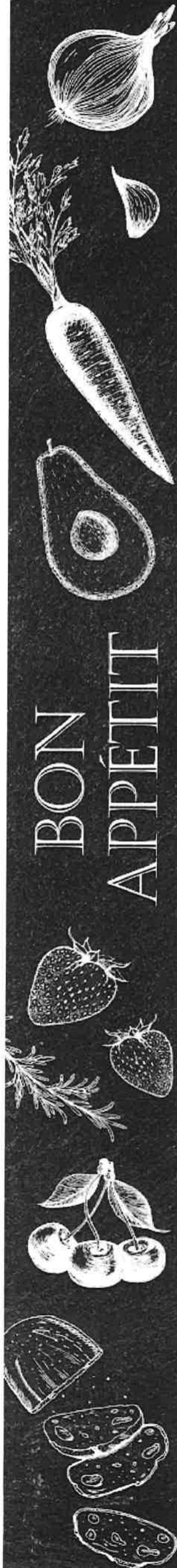
Tomate vinaigrette
Pilons de poulet tex-mex
Pommes noisettes
Petit suisse aromatisé
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Salade de lentilles
Croque-fromage
Poêlée de courgettes
Babybel
Fraises chantilly

Vendredi

Salade d'agrumes
Filet de colin sauce citron
Risotto
Tomme de Savoie 
Brownies du chef



Institution Bayard
Semaine du 8 au 12 mai 2023

Midi

Lundi

Mardi



Radis beurre
Nugget's de blé
Petits pois et carottes
Brie
Riz au lait

Jeudi

Salade iceberg

Cheeseburger

Menu

Potatoes

USA

Donut's

Jus de pommes

Vendredi

Tomates vinaigrette
Filet de merlu sauce crustacés
Haricots verts persillés
Kiri
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

conception Créa



Midi

Lundi

Salade thon-maïs
Cuisse de poulet aux herbes
Céréales gourmandes
● Yaourt nature bio
Pomme locale ●

Mardi

Oeuf mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage
● Fromage blanc nature bio
Fraises


BON
APPÉTIT

Midi

Lundi

Rosette et cornichons
Sauté de poulet aux olives
Légumes et pommes de terre
Petit suisse sucré
Ananas frais

Mardi

Betteraves vinaigrette
Couscous
Emmental bio 
Mousse au chocolat


Jeudi

Concombres bio vinaigrette 
Tortilla bio 
Carottes bio persillées 
Gouda bio 
Crème dessert bio 

Menu

BIO

Vendredi

Taboulé
Pépites de poisson sauce citron
Gratin de courgettes
Samos
Ile flottante 

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



api

conception Créa

Institution Bayard
Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

Midi

Lundi

Mardi

Salade César (Laitue, oeuf dur, croûtons, poulet, parmesan)
Chipolatas et merguez sauce oignons
Ratatouille
Yaourt nature
Gâteau au chocolat et pépites du chef

Jeudi

Pizza au fromage
Boulettes végétales sauce tomate
Purée de carottes
Samos
Fraises chantilly

Vendredi

Tomates au basilic
Filet de colin sauce basquaise
Riz créole bio
Yaourt aromatisé
Crème 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

BON
APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 5 au 9 juin 2023

api

conception Créa

Lundi

Midi

Radis beurre
Chili Con Carne
Riz créole
Gouda
Banane bio



Mardi

Du Végé
POUR CHANGER ?

Oignons rings
Quenelles nature béchamel
Haricots verts persillés
Petit suisse aromatisé
Cerises

Jeudi

Tomate mozzarella
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule bio
Emmental
Fraises au sucre



Vendredi

Pastèque
Merlu à l'huile d'olive
Ratatouille
Fromage blanc nature
Beignet au chocolat

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



Midi

Lundi

-  Carottes râpées bio
-  Hachis Parmentier bio

Menu

Bio

-  Fromage blanc bio
-  Nectarine bio

Mardi



Du Végé
POUR CHANGER ?

Salade de lentilles
Pané au fromage
Epinards béchamel
Yaourt nature
Glace

Jeudi

Pizza au fromage
Pilons de poulet grillés sauce tartare
Salade de tomates
Saint-Paulin
Fraises chantilly

Vendredi

Melon
Pépites de merlu au citron
 Coquillettes bio à la tomate
Brebis crème 
Flan vanille-caramel

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

Midi

Lundi

Betteraves aux pommes
Steak haché grillé sauce tomate
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Liégeois chocolat

Mardi



Samoussa
Dhal de lentilles
Riz créole
Yaourt nature
Abricots

Jeudi

Melon
Aiguillettes de poulet à la provençale
Piperade
Gouda
Tarte aux pommes

Vendredi

Tomates au basilic
Quenelles de brochets sauce crème
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré
Nectarine



Lundi

Midi

Accras de morue
Rôti de porc sauce tomate
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Abricots

Mardi

Salade de thon-maïs
Tortellini ricotta-épinards


Kiri

Pêche plate

Jeudi

Du Végé
POUR CHANGER ?



Tomates vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule bio
Tomme de Savoie 
Mousse au chocolat

Vendredi

Melon
Filet de poisson aux olives
Courgettes à la provençale
Fromage blanc nature
Clafoutis aux cerises du chef

BON
APPÉTIT



Institution Bayard
Semaine du 3 au 7 juillet 2023

Midi

Lundi

Du Végé
POUR CHANGER?

Salade Niçoise
Nugget's de blé
Poêlée méridionale
Emmental
Liégeois vanille caramel

Mardi

Pastèque
Chipolatas grillée
Ratatouille
Yaourt nature
Cake aux pépites de chocolat du chef

Jeudi

Melon
Pilons de poulet tex-mex
Potatoes aux herbes
Petit suisse aromatisé
Pêche bio

Vendredi

Repas
Pique-nique

Sandwich jambon-emmenta
Chips
Yaourt à boire
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

api

conception Créa

BON
APPÉTIT