

Midi

Lundi

Samoussa aux légumes
Porc au caramel
Riz cantonnais
Babybel
Coupe de mangue

Mardi

Soupe de butternut
Nugget's de blé
Jardinière de légumes
Fromage blanc aromatisé
Pomme locale

Jeudi

Carottes râpées bio
Cuisse de poulet bio
Coquillettes bio
Fromage blanc bio
Compote de fruits bio

Repas

Bio

Vendredi

Salade verte locale
Filet de poisson pané et citron
Purée de potiron
Saint-Paulin
Galette des Rois





api

conception Créa

Institution Bayard
Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Midi

Lundi

Rosette et cornichons
Boulettes de veau sauce tomate
Semoule 
Brie
Ile flottante 


Mardi Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, épices, légumes)
Gratin de macaronis végétarien

Menu


Végé

Suisse sucré
Ananas au sirop

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Tartiflette
Tomme blanche 
Poire locale

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette et maïs
Filet de colin meunière, citron
Gratin de choux-feurs
Fromage blanc nature bio 
Riz au lait

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



api

conception Créé

Institution Bayard
Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Midi

Lundi

Feuilleté au fromage

Croque-Fromage

Repas

Carottes persillées

Végé

Fromage blanc nature bio 

Ananas frais

Mardi

1/2 pamplemousse (+sucre)

Steak haché de boeuf au jus

 Polenta

Yaourt aromatisé

Kiwi

Jeudi

Salade de mâche, noix, emmental

Cuisse de poulet tex mex

Potatoes

Emmental

Beignet à la framboise

Vendredi


Salade de lentilles

Merlu à la sauce tomate

Purée de butternut

Carré frais

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 »

Midi

Lundi

Salade de thon et maïs
Sauté de poulet aux olives
Brocolis
Yaourt sucré
Animation crêpe

Mardi

Salade de choux fleurs
Dahl de lentilles
Riz basmati
Tomme de Savoie 
Velouté fruit

Repas

Végé


Jeudi

Flammenkueche
Noisette de porc au pain d'épice
Gratin de pommes de terre
Mimolette
Tarte Alsacienne aux pommes

Menu

Alsacien

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette
Pépité de merlu meunière et citron
Farfalles
Yaourt nature
Compote de pommes bio 



Midi

Lundi

Salade de haricots verts à l'échalotes

Parmentier de boeuf

Fromage blanc nature

Mousse au chocolat

Mardi

1/2 pamplemousse + sucre

Boulettes de sarrasin à la tomate

Semoule bio 

Boursin

Pomme locale 



Jeudi

Salade de pommes de terre bio aux oignons

Sauté de poulet bio au jus

Gratin de choux-fleurs

Gouda bio

Compote de fruits bio

Repas

Bio

Vendredi

Taboulé

Brandade

Tomme blanche

Beignet au chocolat

BON
APPÉTIT



api

conception Créa

Institution Bayard
Semaine du 12 au 16 février 2024

Midi

Lundi

Accras de morue
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule bio
Babybel
Pomme locale

Mardi

Soupe de légumes
Dhal de lentilles

Repas
Végé


Riz créole
Fromage blanc nature
Crème vanille

Jeudi

Salade de pois chiches
Sauté de poulet sauce aux herbes
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé bio
Compote de fruits

Vendredi

Haricots verts
Nugget's de poisson
Epinards hachés à la crème
Tomme blanche
Gâteau aux pépites de 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 »

BON
APPÉTIT

