

*Lundi*

Nems aux légumes  
Porc au caramel  
Riz cantonnais  
Babybel  
Litchis au sirop

*Mardi*



Soupe de butternut  
Omelette nature  
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

*Vendredi*

Salade verte locale  
Pépites de merlu, citron  
Purée de potiron  
Saint-Paulin  
Galette des Rois

BON  
APPÉTIT



api

conception Créa

*Institution Bayard*  
*Semaine du 12 au 16 janvier 2026*

*Midi*

*Lundi*

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

*Mardi*


Salade Mexicaine  
Gratin de macaronis végétarien




Suisse sucré  
Pêche au sirop


*Jeudi*

Soupe de butternut  
Tartiflette

Tomme blanche  
Poire locale 

*Vendredi*

Pamplemousse, sucre  
Filet de lieu sauce tomate  
Gratin de chou-feur  
Fromage blanc nature bio   
Gâteau 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



api

conception Créa

*Institution Bayard*  
*Semaine du 19 au 23 janvier 2026*

*Midi*

*Lundi*



Pizza au fromage

Pané végétarien aux épinards

Carottes persillées

Fromage blanc nature bio

Pomme

*Mardi*

Poireau vinaigrette

Steak haché de boeuf à la moutarde

Polenta

Yaourt aromatisé bio

Kiwi

*Jeudi*

Salade de mâche, noix, emmental

Cuisse de poulet, paprika

Potatoes

Emmental

Gâteau Basque

*Vendredi*

Salade de lentilles

Filet de merlu, sauce citronnée

Purée de pomme de terre

Carré frais

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

*Midi*

*Lundi*

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

*Mardi*



Salade de chou fleur  
Dahl de lentilles  
Riz  
Tomme de Savoie

*Jeudi*

*Menu  
Alsacien*

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

*Vendredi*

Carottes râpées, raisin sec et vinaigrette  
Pépites de merlu, citron  
Farfalles  
Yaourt nature  
Compote de pommes bio

BON  
APPÉTIT



Midi

Lundi

Potage de butternut  
Tagliatelles sauce au fromage  
-  
Fromage blanc nature  
Mousse au chocolat

Mardi

1/2 pamplemousse + sucre  
Cordon bleu  
Epinards à la crème  
Boursin  
Donut's



Jeudi

Salade de pommes de terre bio aux oignons  
Sauté de poulet bio, paprika  
Haricots verts bio persillées  
Emmental bio  
Compote de fruits bio



Vendredi

Taboulé  
Brandade  
-  
Tomme blanche  
Brownie

api

conception Cr c

*Institution Bayard*  
*Semaine du 23 au 27 Février 2026*


*Midi*

*Lundi*





Pizza au fromage  
Omelette au fromage  
Haricots verts  
Fromage blanc nature  
Crème vanille

*Mardi*


Soupe de lentilles  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Semoule bio   
Babybel  
Pomme locale

*Jeudi*

Oeuf poché, mayonnaise  
Cuisse de poulet   
Pommes noisettes  
Yaourt aromatisé bio   
Pêche au sirop

*Vendredi*

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

API RESTAURATION S.A.   Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000 . RCS Lille Métropole : 477 181 010

BON  
APPÉTIT



api

conception Crée

*Lundi*



*Midi*

Taboulé bio 

Hachis parmentier bio

Riz bio 

Gouda bio 

Orange bio 

*Mardi*

Betteraves vinaigrette

Saucisse de Strasbourg au jus

Pennes

Yaourt nature bio 

Ananas au sirop

*Jeudi*

Pois chiches

Boulettes Thaï

Gratin de courge béchamel

Fromage blanc bio 

Beignet au chocolat

*Vendredi*

Carottes râpées vinaigrette

Filet de colin et son beurre citronné

Céréales gourmandes

Samos

Velouté fruit

api

conception Créa

*Institution Bayard*  
*Semaine du 9 au 13 Mars 2026*

*Midi*

*Lundi*

Chou-fleur bio en salade 

Sauté de poulet sauce à la moutarde

Gratin de pommes de terre

Yaourt nature

Compote pomme-fraise

*Mardi*



Quiche Provençale

Boulettes végétariennes sauce tomate

Brocolis

Emmental

Mousse au chocolat

*Jeudi*

Salade Italienne

Lasagnes à la bolognaise

Tomme

Panna Cotta aux fruits rouges

*Vendredi*

Salade de riz, thon, olives

Pépites de poisson pané, citron

Gratin de butternut


Yaourt sucré

Poire locale 



Midi

Lundi

Thon et maïs  
Boulettes au veau sauce tomate  
Semoule bio   
Tomme blanche  
Crème vanille

Mardi



Betteraves persillées  
Pané de blé au fromage  
  
Suisse aromatisé  
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Repas  
Portugais

Accras de morue  
Cuisse de poulet sauce Portugaise  
Pommes de terre sautées  
Fromage  
Pasteis de Nata

Vendredi

Avocat mayonnaise  
Filet de merlu sauce crustacés  
Jardinière de légumes  
Gouda  
Beignet au chocolat

api

conception Créa

*Institution Bayard*  
*Semaine du 23 au 27 Mars 2026*

*Midi*

*Lundi*

Coleslaw

Steak haché sauce tex mex

Coquillettes

Emmental

Ile flottante

*Mardi*

Champignons à la crème

Omelette au fromage

Carottes ail et persil

Petit suisse aux fruits

Pomme bio 



*Jeudi*

Pizza au fromage

Sauté de porc au jus

Duo de haricots

Babybel

Velouté fruitx

*Vendredi*


Salade d'agrumes

Filet de colin sauce au citron

Risotto

Yaourt aromatisé bio

Tomme de Savoie

Produit bio 

Produit régional 

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010



api

conception Créa

*Institution Bayard*  
*Semaine du 30 au 3 Avril 2026*

*Midi*

*Lundi*



Pois chiches bio  
Cuisse de poulet bio  
Epinards à la crème bio  
Gouda bio  
Crème dessert vanille bio

*Mardi*



Cake aux légumes  
Quenelles sauce Aurore

Camembert

Orange

*Jeudi*

Oeuf mayonnaise  
Chili con carne  
Riz  
Carré frais  
Tarte aux pommes

*Vendredi*

Chou rouge  
Filet de colin, sauce citronnée  
Polenta  
Fromage blanc aromatisé  
Mousse au chocolat

Produit bio 

Produit régional 

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