


 Institution Bayard
 Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Midi
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

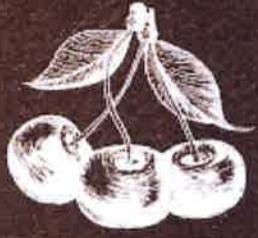
Produit bio



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 »

**Lundi**

Rosette et cornichons

Boulettes de veau sauce tomate

Semoule 

Brie

Île 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-feu

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 »



BON
APPÉTIT



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

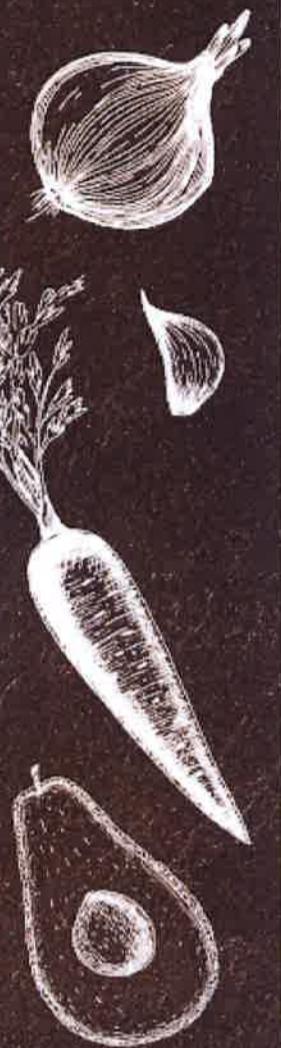
Salade de lentilles
Filet de merlu, sauce citronnée
Purée de pomme de terre
Carré frais
Clémentine

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 Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000 € RCS Lille Métropole - 477 181 010



Menu

Alsacien

Vendredi

Mardi

Lundi

Jeudi



Produit bio

Produit régional

Institution Bayard
Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

Midi

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

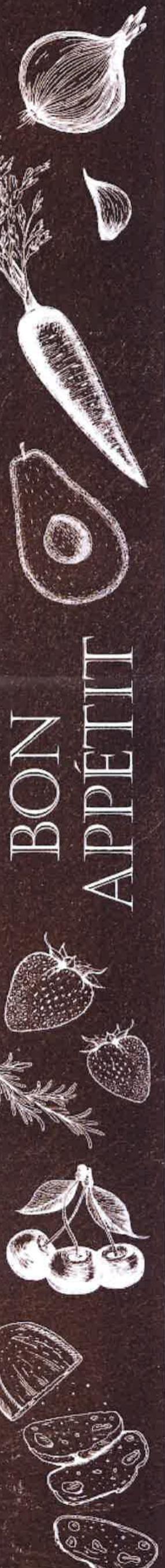
Salade de chou fleur
Dahl de lentilles
Riz
Tomme de Savoie 

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

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

« 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



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

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 - 477 181 010



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 »



BON
APPÉTIT



Institution Bayard
Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Midi

Lundi

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

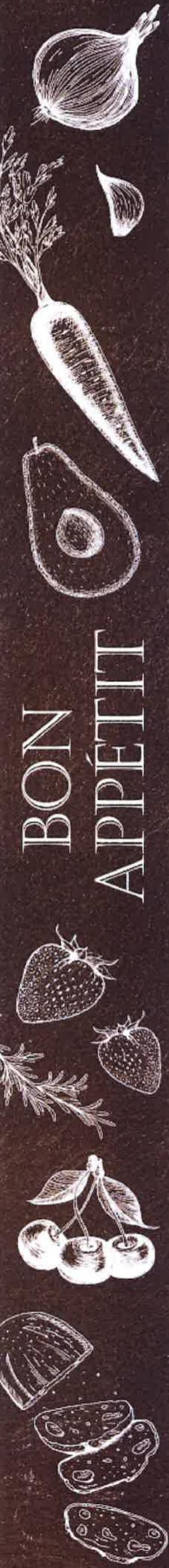
Carottes râpées vinaigrette

Filet de colin et son beurre citronné

Céréales gourmandes

Samos

Velouté fruix



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 

BON APPÉTIT

Lundi*Midi*

Thon et maïs

Boulettes au veau sauce tomate

Sémoule bio 

Tomme blanche

Crème vanille

Mardi**Betteraves persillées****Pané de blé au fromage**

Suisse aromatisé

Cocktail de fruits au sirop

Jeudi*Accras de morue**Cuisse de poulet sauce Portugaise**Pommes de terre sautées**Fromage**Pasteis de Nata**Repos**Portugais***Vendredi**

Avocat mayonnaise

Filet de merlu sauce crustacés

Jardinière de légumes

Gouda

Beignet au chocolat

Produit bio Produit régional 

BON APPÉTIT

*Lundi**midi*

Coleslaw
Steak haché sauce tex mex
Coquillettes
Emmental
Île flottante

Mardi

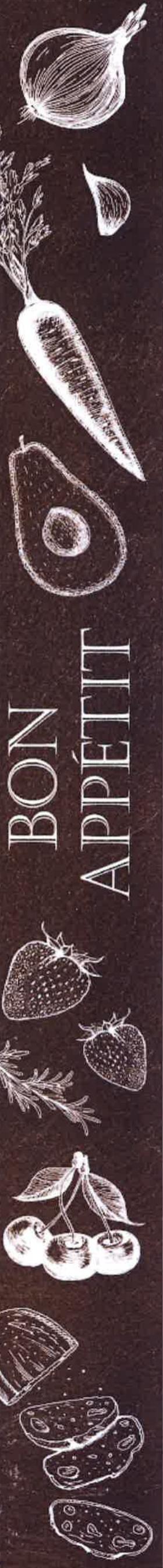
Champignons à la crème
Omelette au fromage
Carottes ail et persil
Petit suisse aux fruits
Pomme bio

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



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

