

api

conception Cie

**Institution Bauard**  
Semaine du 20 au 24 Avril 2026


Midi

Lundi

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

Mardi




Entrées au choix Salad'Bar	Samoussa aux légumes Feuilleté au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Croque fromage -
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré P'tit Louis
Desserts au choix	Kiwi bio  Ananas au sirop


Jeudi


Pâques

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf poché, mayonnaise Pâté en croûte, cornichon Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet sauce aux olives Filet de poisson sauce aux olives
Accompagnement	Pommes de terre noisettes
Fromage ou laitage	Fromage -
Desserts au choix	Gâteau du chef au chocolat de Pâques -

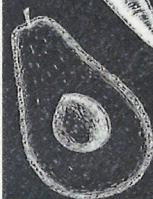
Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplemousse, sucre Avocat Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Filet de lieu meunière -
Accompagnement	Gratin d'épinards hachés
Fromage ou laitage	Tomme Noire Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Flan à la vanille Banane

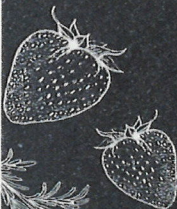
Produit bio 

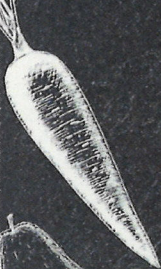
Produit régional 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du référent »



BON APPÉTIT






BON APPÉTIT





**Institution Bauard**  
Semaine du 27 au 1 Mai 2026

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Chou rouge aux pommes Macédoine de légumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Pennes à la bolognaise Pennes à la sauce tomate
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Bleu
Desserts au choix	Poire bio  Liégeois chocolat

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade de blé, olive et poivrons  Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Escalope panée SV : Nugget's de blé
Accompagnement	Poêlée de courgettes
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Babybel
Desserts au choix	Banane  Compote pommes-fruits rouges

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Quiche aux poireaux Salade verte
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet grillé Filet de poisson sauce aux olives
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Tomme blanche Suisse aromatisé
Desserts au choix	Gâteau à la vanille Crème dessert vanille

*Vendredi*

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




BON APPÉTIT

**Lundi**



Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves Carottes râpées Salade verte
Plats	Gratin de pâtes au fromage
Plats sans viande	-
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Brie
Desserts au choix	Velouté fruit Fruit

**Mardi**

Entrées au choix Salad'Bar	Surimi, mayonnaise Rosette et cornichons Salade verte 
Plats	Aiguillettes de poulet au jus
Plats sans viande	SV :Omelette
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	 Fromage blanc bio Kiri
Desserts au choix	Tarte aux pommes Fruit de saison


**Jeudi**

**Menu USA**

Entrées au choix Salad'Bar	Salade verte, bacon, oignons frits Oignon's rings Salade verte bio
Plats	Cheeseburger
Plats sans viande	Fishburger
Accompagnement	Frites au four
Fromage ou laitage	- -
Desserts au choix	Sunday Coca cola

**Vendredi**

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

Produit bio 

Produit régional 

**Institution Bauard**  
Semaine du 11 au 15 Mai 2026

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche Lorraine - Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Sauté de porc, sauce aux herbes SV: Filet de poisson sauce vierge
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Babybel Yogurt nature bio
Desserts au choix	Pêche au sirop Pomme locale

*Mardi*

DU **Végé**  
POUR CHANGER ?

Entrées au choix Salad'Bar	Avocat - Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Bâtonnets de mozzarella pané -
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature bio Vache qui rit
Desserts au choix	Fraises, chantilly Crème dessert vanille

*Jeudi*

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

*Vendredi*

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



BON APPÉTIT

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté à la saucisse Feuilleté au fromage ● Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet, sauce moutarde SV : Pané du fromager
Accompagnement	Chou fleur béchamel
Fromage ou laitage	Fromage blanc sucré Buchette de chèvre
Desserts au choix	Compote de fruit Fruit de saison

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Avocat Pamplemousse Salade verte
Plats Plats sans viande	Quenelles sauce crème Fromage râpé
Accompagnement	Courgettes
Fromage ou laitage	● Babybel bio Petit suisse sucré
Desserts au choix	Mousse au chocolat Fraises au sucre

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	● Concombres bio vinaigrette ● Tomates bio vinaigrette ● Salade verte bio
Plats Plats sans viande	● Hachis parmentier bio Brandade de poisson
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	● Gouda bio ● Yaourt nature bio
Desserts au choix	● Crème dessert bio ● Banane bio

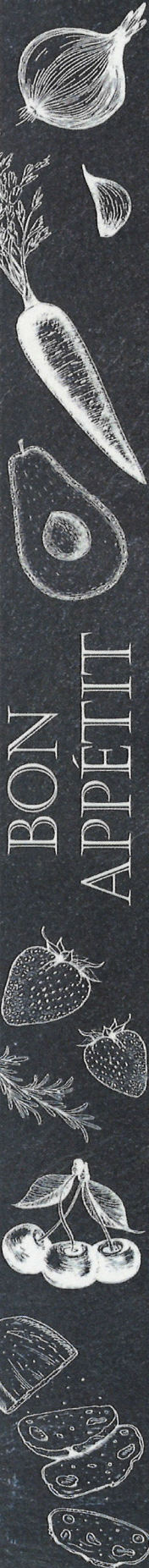
*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé - ● Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce citron -
Accompagnement	Riz pilaf
Fromage ou laitage	Fromage blanc aromatisé Samos
Desserts au choix	Ile flottante Abricot



BON APPÉTIT

*Du Végé*  
POUR CHANGER ?



BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 25 au 29 Mai 2026

Midi

Lundi

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

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade, parmesan, oeuf et croutons Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Chipolatas et merguez SV et SP: Poisson pané
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Brie 🌱 Yaourt nature bio
Desserts au choix	Crème vanille Abricot

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Surimi mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet sauce barbecue SV : Crêpe du chef aux champignons
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Tomme blanche
Desserts au choix	Banane 🌱 Compote de pomme bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Radis beurre Champignons à la grecque Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de lieu, sauce vierge
Accompagnement	Tortis
Fromage ou laitage	Kiri Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Gâteau à l'ananas Pêche





api

conception Cécilia

BON APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 1 au 5 Juin 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Thon et maïs Salade d'agrumes Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Chili Con Carne Chili Sin Carne
Accompagnement	Riz à chili
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature bio
Desserts au choix	🌱 Banane bio Flan caramel

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Feuilleté au fromage 🌱 Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Tortilla -
Accompagnement	Ratatouille
Fromage ou laitage	Kiri Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Pêche Compote pomme-fraise

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomate mozzarella Salade coleslaw Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV: Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	🌱 Semoule bio
Fromage ou laitage	Emmental Yaourt nature bio
Desserts au choix	Animation brochette de fruits

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pastèque Melon jaune 🌱 Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Calamars à la romaine, sauce tartare
Accompagnement	Frites au four
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Edam
Desserts au choix	Mousse au chocolat Cerise

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  
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

# Institution Bauard

Semaine du 8 au 12 Juin 2026

## Midi

## Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf dur mayonnaise Tomate, vinaigrette Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Cordon bleu Pané au fromage
Accompagnement	Courgettes
Fromage ou laitage	Camembert Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Velouté fruit Compote de fruit

## Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de haricots rouges et maïs Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Omelette -
Accompagnement	Epinards béchamel
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature bio
Desserts au choix	Abricots Ananas au sirop

## Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Pizza Reine Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Pilons de poulet grillés sauce tartare SV: Croque fromage
Accompagnement	Tomates confites
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Petit suisse aromatisé bio
Desserts au choix	Fraises chantilly Compote de fruit

## Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu au citron -
Accompagnement	Coquillettes bio, fromage râpé
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Brebis crème
Desserts au choix	Flan vanille-caramel Pêche

Produit bio



Produit régional




BON  
APPÉTIT

**Institution Bauard**  
Semaine du 15 au 19 Juin 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Samoussas
Plats	Salade iceberg bio 
Plats sans viande	Dhal de lentilles de corail
Accompagnement	Riz créole
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio Kiri
Desserts au choix	Abricots Cocktail de fruits au sirop



Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Pastèque 1/2 pamplemousse (+sucre) Salade verte
Plats	Cuisse de poulet grillé
Plats sans viande	SV: Omelette au fromage
Accompagnement	Purée de pommes de terre
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Fraise chantilly


Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Salade verte
Plats	Raviolis au boeuf sauce tomate
Plats sans viande	SV : Raviolis au fromage
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt nature bio
Desserts au choix	Compote de pommes Pêche

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates au basilic Concombres vinaigrette  Salade verte bio
Plats	Pépites de merlu, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	 Haricots verts persillés
Fromage ou laitage	Petit suisse sucré Babybel
Desserts au choix	Nectarine Tropézienne

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  
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 59420 DOMIENE



**Institution Bauard**  
Semaine du 22 au 26 Juin 2026

*Midi*

*Lundi*



Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio Pois chiches au cumin Salade iceberg bio
Plats Plats sans viande	Tortilla oignons et pommes de terre bio
Accompagnement	Brocolis bio
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio Emmental bio
Desserts au choix	Nectarine bio Compote de fruits bio

*Mardi*

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates vinaigrette Concombres Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Boulettes au veau sauce tomate Falafels
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Yaourt nature bio
Desserts au choix	Glace Oasis Glace cône

*Jeudi*

Entrées au choix Salad'Bar	Quiche lorraine Quiche au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet, sauce paprika Pané au fromage
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Bleu Suisse nature bio
Desserts au choix	Flan vanille caramel Fraise

*Vendredi*

Entrées au choix Salad'Bar	Melon Pastèque Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Filet de poisson sauce aux olives
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Fromage aromatisé Chanteneige
Desserts au choix	Eclair au chocolat Abricots

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  
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE



**Institution Bauard**  
Semaine du 29 au 3 Juillet 2026

*Midi*

*Lundi*

Entrées au choix Salad'Bar	Tomates Concombres Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cordon bleu SV : Croque fromage
Accompagnement	Frites
Fromage ou laitage	Emmental Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Mousse au chocolat Banane

*Mardi*

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

*Jeudi*

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

*Vendredi*

*Repas Pique  
Nique*

Entrées au choix Salad'Bar	
Plats Plats sans viande	
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 Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010  
Direction Régionale: 2 rue Charles Morel- 59420 DOMENE