

api

conception C&C




BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Nems aux légumes Nems à la volaille Salade verte
Plats Plats sans viande	Porc au caramel SV : Boulette thaï
Accompagnement	Riz cantonnais
Fromage ou laitage	Babybel Petit suisse sucré
Desserts au choix	Litchis au sirop Banane bio 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
Plats Plats sans viande	Omelette nature
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Edam bio Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Crème dessert vanille Pomme locale

Jeudi



Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées bio Betteraves bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet bio SV: Croque fromage
Accompagnement	Coquillettes bio
Fromage ou laitage	Emmental bio Fromage blanc bio
Desserts au choix	Compote de fruits bio Orange bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou fleur bio Radis beurre  Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu, citron
Accompagnement	Purée de potiron
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt aromatisé 
Desserts au choix	Galette des Rois 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

api

conception C





BON APPÉTIT

Institution Bayard

Semaine du 12 au 16 janvier 2026


Midi

Lundi


Entrées au choix Salad'Bar	Rosette et cornichons Oeuf mollet Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de veau sauce tomate SV: Boulettes végétales sauce tomate
Accompagnement	Semoule 
Fromage ou laitage	Brie Yaourt nature
Desserts au choix	Ile flottante Clémentine bio 

Mardi





Entrées au choix Salad'Bar	Salade Mexicaine Salade de pois chiches au cumin Salade verte
Plats Plats sans viande	Gratin de macaronis végétarien -
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Vache qui rit Suisse sucré
Desserts au choix	Pêche au sirop Kiwi bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de butternut
Plats Plats sans viande	Tartiflette SV: Gratin de pommes de terre au Reblochon
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme blanche  Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Poire locale Flan vanille et caramel

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Pamplémousse, sucre Céleri rémoulade Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de lieu sauce tomate
Accompagnement	Gratin de chou-feur
Fromage ou laitage	Bûchette mi-chèvre Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Gâteau au chocolat 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

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

api

conception Cx

Institution Bayard
Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Pizza au chèvre Salade verte
Plats Plats sans viande	Pané végétarien aux épinards
Accompagnement	Carottes persillées
Fromage ou laitage	Petit Louis Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Pomme Pêche au sirop

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Poireau vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Steak haché de boeuf à la moutarde Sv: Boulettes végétales
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Tomme Grise Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Mousse au chocolat Kiwi

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de mâche, noix, emmental Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet, paprika SV: Filet de poisson tex mex
Accompagnement	Potatoes
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Gâteau Basque Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de lentilles Salade de pâtes Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de merlu, sauce citronnée
Accompagnement	Purée de pomme de terre
Fromage ou laitage	Carré frais Yaourt nature bio
Desserts au choix	Clémentine Crème dessert du chef 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

conception C&C



Institution Bayard

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de thon et maïs Betteraves vinaigrette bio Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet aux olives Pané au fromage
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Brie Yaourt sucré
Desserts au choix	Pomme locale #REF!

Mardi





Entrées au choix Salad'Bar	Salade de chou fleur Coleslaw Salade verte
Plats Plats sans viande	Dahl de lentilles ***
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie  Formage blanc nature bio 
Desserts au choix	Animation crêpe

Jeudi

Menu Alsacien

Entrées au choix Salad'Bar	Flammenkueche Salade, emmental, salade verte, oeuf Salade verte
Plats Plats sans viande	Noisette de porc au pain d'épices SV: Bâtonnets de mozzarella panée
Accompagnement	Gratin de pommes de terre
Fromage ou laitage	Mimolette Petit suisse aromatisé
Desserts au choix	Clémentine bio #REF!

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées, raisin sec et vinaigrette Salade fromagère Salade verte 
Plats Plats sans viande	Pépites de merlu, citron
Accompagnement	Farfalles
Fromage ou laitage	Saint-Paulin Yaourt nature
Desserts au choix	Compote de pommes bio  Orange

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 C&C



Institution Bayard

Semaine du 2 au 6 février 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Potage de butternut
Plats Plats sans viande	Tagliatelles sauce au fromage
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Mousse au chocolat Poire bio

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	1/2 pamplemousse + sucre Salade d'agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Cordon bleu
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Boursin Yaourt nature
Desserts au choix	Donut's Crème vanille

Jeudi



Entrées au choix Salad'Bar	Salade de pommes de terre bio aux oignons Salade de pois chiches bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Sauté de poulet bio, paprika SV: Falafels
Accompagnement	Haricots verts bio persillées
Fromage ou laitage	Emmental bio Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Compote de fruits bio Banane bio

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé Salade de blé Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Brandade
Accompagnement	-
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Brownie 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

api

conception Ck



Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Pizza Reine Salade verte
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage
Accompagnement	Haricots verts
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Emmental
Desserts au choix	Crème vanille Orange bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Soupe de lentilles Soupe de butternut Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes de boeuf sauce tomate SV : Falafels
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Babybel Yaourt nature
Desserts au choix	Pomme locale Liégeois chocolat

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf poché, mayonnaise Carottes râpées Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet SV : Batonnets de mozzarella
Accompagnement	Pommes noisettes
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Pêche au sirop Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Haricots verts Avocat Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Nugget's de poisson
Accompagnement	Epinards hachés à la crème
Fromage ou laitage	Tomme blanche Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Gâteau au chocolat du chef 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

api

conception Côté

Institution Bayard
Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Midi

Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Taboulé bio Salade de pâtes bio Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Hachis parmentier bio Brandade de poisson
Accompagnement	Riz bio
Fromage ou laitage	Gouda bio Yaourt aromatisé bio
Desserts au choix	Orange bio Compote de fruits bio

Mardi

Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves vinaigrette Salade d'agrumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Saucisse de Strasbourg au jus SV: Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	Pennes
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio P'tit louis
Desserts au choix	Ananas au sirop Poire

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pois chiches Lentilles vinaigrette Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes Thaï -
Accompagnement	Gratin de courge béchamel
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio Camembert
Desserts au choix	Beignet au chocolat Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Carottes râpées vinaigrette Radis beurre Salade verte bio
Plats Plats sans viande	Filet de colin et son beurre citronné
Accompagnement	Céréales gourmandes
Fromage ou laitage	Samos Yaourt nature
Desserts au choix	Velouté fruits Pomme locale

Produit bio



Produit régional



BON APPÉTIT

api


conception Cécile



Institution Bayard
Semaine du 9 au 13 Mars 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Chou-fleur bio en salade Salade verte, oeuf et lardons Salade verte
Plats	Sauté de poulet sauce à la moutarde
Plats sans viande	SV: Nugget's de blé
Accompagnement	Gratin de pommes de terre
Fromage ou laitage	Yaourt nature Brie
Desserts au choix	Compote pomme-fraise Kiwi bio 

Mardi





Entrées au choix Salad'Bar	Quiche Provençale Quiche au fromage Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes végétariennes sauce tomate
Accompagnement	Brocolis
Fromage ou laitage	Emmental Petit suisse sucré
Desserts au choix	Mousse au chocolat Banane bio 

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade Italienne Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Lasagnes à la bolognaise SV : Lasagnes de légumes
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Tomme Fromage blanc nature bio 
Desserts au choix	Panna Cotta aux fruits rouges Orange

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade de riz, thon, olives Salade de pois chiches Salade verte bio 
Plats Plats sans viande	Pépites de poisson pané, citron
Accompagnement	Gratin de butternut
Fromage ou laitage	Camembert Yaourt sucré
Desserts au choix	Poire locale  Pêche au sirop

Produit bio



Produit régional





BON APPÉTIT

Institution Bayard
Semaine du 16 au 20 Mars 2026

Midi

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Thon et maïs Surimi mayonnaise Salade verte
Plats Plats sans viande	Boulettes au veau sauce tomate SV: Croque-Fromage
Accompagnement	Semoule bio
Fromage ou laitage	Tomme blanche Yaourt nature
Desserts au choix	Crème vanille Pomme locale

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Betteraves persillées Salade verte composée Salade verte
Plats Plats sans viande	Pané de blé au fromage ***
Accompagnement	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	P'tit Louis Suisse aromatisé
Desserts au choix	Cocktail de fruits au sirop Orange bio

Jeudi

*Repas
Portugais*

Entrées au choix Salad'Bar	Accras de morue Salade verte
Plats Plats sans viande	Guisse de poulet sauce Portugaise SV: Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	Pommes de terre sautées
Fromage ou laitage	Fromage Fromage blanc
Desserts au choix	Pasteis de Nata Kiwi



Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Céleri rémoulade Avocat mayonnaise Salade verte locale
Plats Plats sans viande	Filet de merlu sauce crustacés
Accompagnement	Jardinière de légumes
Fromage ou laitage	Gouda Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Beignet au chocolat Banane bio

Produit bio


Produit régional

Lundi

Entrées au choix Salad'Bar	Coleslaw Salade de brocolis Salade verte
Plats Plats sans viande	Steak haché sauce tex mex SV: Croustillant au fromage
Accompagnement	Coquillettes
Fromage ou laitage	Emmental Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Ile flottante Poire locale 

Mardi



Entrées au choix Salad'Bar	Champignons à la crème Salade de blé Salade verte
Plats Plats sans viande	Omelette au fromage
Accompagnement	Carottes ail et persil
Fromage ou laitage	Petit suisse aux fruits Samos
Desserts au choix	Pomme bio  Compote pomme-fraise

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Pizza au fromage Pizza aux légumes Salade verte
Plats Plats sans viande	Sauté de porc au jus SV : Bâtonnets de mozzarella
Accompagnement	Duo de haricots
Fromage ou laitage	Fromage blanc nature Babybel
Desserts au choix	Velouté fruitx Banane

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Salade d'agrumes Radis beurre Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin sauce au citron
Accompagnement	Risotto
Fromage ou laitage	Tomme de Savoie Yaourt aromatisé bio 
Desserts au choix	Brownies Pomme locale 

Produit bio



Produit régional



api


Lundi



Entrées au choix Salad'Bar	Pois chiches bio Lentilles bio
Plats Plats sans viande	Cuisse de poulet bio -
Accompagnement	Epinards à la crème bio
Fromage ou laitage	Gouda bio Suisse aromatisé bio
Desserts au choix	Crème dessert vanille bio Kiwi bio

Mardi




Entrées au choix Salad'Bar	Cake aux légumes Cake aux olives Salade verte
Plats Plats sans viande	Quenelles sauce Aurore
Accompagnement	
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio  Camembert
Desserts au choix	Orange Ananas au sirop

Jeudi

Entrées au choix Salad'Bar	Oeuf mayonnaise Thon mayonnaise Salade iceberg
Plats Plats sans viande	Chili con carne SV : Chili sin carne
Accompagnement	Riz
Fromage ou laitage	Carré frais Fromage blanc
Desserts au choix	Tarte aux pommes Compote de pommes

Vendredi

Entrées au choix Salad'Bar	Chou rouge Mâche aux noix Salade verte
Plats Plats sans viande	Filet de colin, sauce citronnée
Accompagnement	Polenta
Fromage ou laitage	Edam Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Mousse au chocolat Banane bio 

Produit bio



Produit régional

