



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





BOON APPÉTIT



Institution Bayard

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Midi

Lundi

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

Mardi



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

Jeudi

Entrées au choix	Soupe de butternut
Salad'Bar	
Plats	Tartiflette
Plats sans viande	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	Pamplemousse, sucre
Salad'Bar	Céleri rémoulade Salade verte bio
Plats	Filet de lieu sauce tomate
Plats sans viande	
Accompagnement	Gratin de chou-fleur
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.

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





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 Fromage blanc nature bio
Desserts au choix	Animation crêpe

Jeudi

**Menu
Alsacien**

Entrées au choix Salad'Bar	<i>Flammenkueche</i> <i>Salade, emmental, salade verte, oeuf</i> <i>Salade verte</i>
Plats Plats sans viande	<i>Noisette de porc au pain d'épices</i> <i>SV: Bâtonnets de mozzarella panée</i>
Accompagnement	<i>Gratin de pommes de terre</i>
Fromage ou laitage	<i>Mimolette</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>
Desserts au choix	<i>Clémentine bio</i> #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 Direction et Conseil de Surveillance Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010



Institution Bayard
Semaine du 2 au 6 février 2020

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 »



Lundi



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

Mardi

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

Jeudi

Entrées au choix	Oeuf poché, mayonnaise
Salad'Bar	Carottes râpées 
	Salade verte bio 
Plats	Cuisse de poulet 
Plats sans viande	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	Haricots verts
Salad'Bar	Avocat
	Salade verte locale 
Plats	Nugget's de poisson
Plats sans viande	
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 »

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 fruix Pomme locale 

Produit bio 

Produit régional 

BON APPÉTIT



BON APPÉTIT

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	Boulettes végétariennes sauce tomate
Plats sans viande	
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	Lasagnes à la bolognaise
Plats sans viande	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	Pépites de poisson pané, citron
Plats sans viande	
Accompagnement	Gratin de butternut
Fromage ou laitage	Camembert Yaourt sucré
Desserts au choix	Poire locale  Pêche au sirop



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	Cuisse 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 

Institution Bayard
Semaine du 23 au 27 Mars 2026

Midi

Lundi

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





BOON
APPÉTIT



Institution Bayard
Semaine du 30 au 3 Avril 2026

Midi

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

