




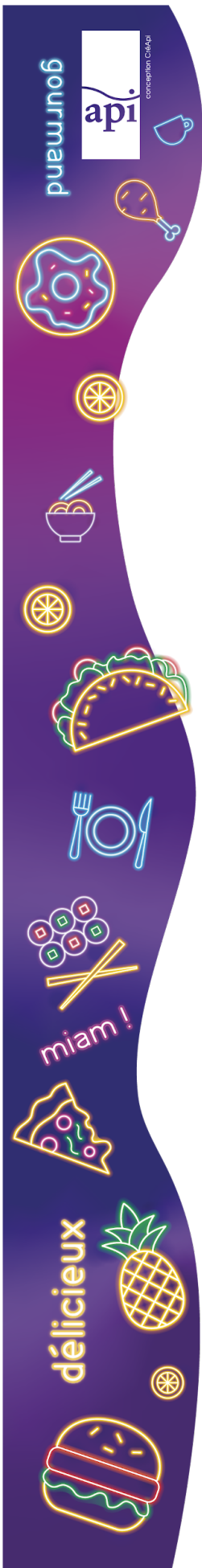




Lycée Bahuet


Semaine du 4 au 8 mai 2026

		MIDI	SOIR
lundi 4 mai		<p>RADIS ROSE & BEURRE SALADE DE BROCOLIS MAÏS THON PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON CARBONARA DE SAUMON ÉGRÉNÉ DE POIS FAÇON BOLOGNAISE  TORTIS PETITS POIS AUX OIGNONS EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE OEUF DUR MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME FILET DE LIEU SAUCE A L'ECHALOTE TOMATES PROVENCALES ECRASE DE POMMES DE TERRE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME DESSERT PRALINE</p>
mardi 5 mai	Repas Barbecue	<p>- REPAS BARBECUE (merguez, saucisse, poulet)  SALADES FROIDES YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COMPOTE DE POMME PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS GLACE BEIGNET À LA FRAMBOISE</p>	<p>PIZZA PARTY PIZZA REINE (GRANDE PORTION) PIZZA AUX FROMAGES (GRANDE PORTION)  SALADE VERTE - FROMAGE OU LAITAGE TIRAMISU FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 6 mai		<p>TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES AU PESTO BETTERAVE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC CHAI KORMA (AMANDES, CORIANDRE, LAIT DE COCO) FALAFELS SAUCE TOMATE SEMOULE CHOU FLEUR RÔTI BUCHE MI CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON CRÈME À LA VANILLE FLAN PATISSIER SANS PATE</p>	<p>SALADE COEURS DE PALMIER ET AVOCAT SALADE DE POMMES DE TERRE CORIANDRE CITRON CUMIN OLIVES <i>Repas Afrique:</i> YASSA DE POULET YASSA DE COLIN RIZ BASMATI FAÇON PILAF - FROMAGE OU LAITAGE TARTE BANANE CONGOLAISE FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 7 mai		<p>BATONNETS DE CONCOMBRE & SAUCE AU FROMAGE BLANC CELERI VINAIGRETTE MACEDOINE MAYONNAISE RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON SALADE VERTE - TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CAKE MARBRÉ PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON YAOURT SUCRÉ</p>	
vendredi 8 mai	Victoire 1945		<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé </p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local  Viande française  Plat végétarien  Choix des élèves </p>



Lycée Bahuet

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	MIDI	SOIR
<p>jeudi 11 mai</p>	<p>OEUF MIMOSA SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS RADIS ROSE ET BEURRE FILET DE MERLU SAUCE CRÈME SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES BROCOLIS GRATINÉ SEMOULE HVE MIMOLETTE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON DONUTS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES SALADE FROMAGERE EMMENTAL SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE HOKI MSC SAUCE FACON OSTANDAISE PENNES CAROTTES BRAISEES FROMAGE OU LAITAGE LASSI BANANE PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON</p>
<p>vendredi 12 mai</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY SALADE DE PERLES MIMOLETTE KEBAB CRUMBLE DE POISSON, MIMOLETTE AMANDES ET CUMIN CAROTTES BRAISEES FRITES BUCHE MI-CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CREME DESSERT CARAMEL FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE</p>	<p>ACCRAS DE MORUE SAUCE TARTARE CAROTTE FACON GUACAMOLE AU CITRON VERT ET CORIANDRE ET SON TOAST <i>Repas Antilles :</i> COLOMBO DE POULET COLOMBO DE COLIN RIZ PILAF ACHARD DE LEGUMES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON ROCHER COCO PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS</p>
<p>samedi 13 mai</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE BETTERAVE VINAIGRETTE TARTINE PIZZA AU CHORIZO OMELETTE AUX OIGNONS  ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU PARMESAN RATATOUILLE COQUILLETES CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS POIRE AU COULIS DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	
<p>dimanche 14 mai</p> <p><i>Ascension</i></p>		
<p>jeudi 15 mai</p>		<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé </p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SICO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

Lycée Bahuet

Semaine du 18 au 22 mai 2026



	MIDI	SOIR
<i>lundi 18 mai</i>	<p>SAUCISSON A L'AIL TARTARE DE RADIS AU SURIMI MSC BETTERAVES A LA VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON COURGETTES SAUTÉES A L'AIL BOULGOUR TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON TARTE AU CITRON</p>	<p>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE FRIAND AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE MIEL MOUTARDE FILET DE HOKI MSC SAUCE A L'ESTRAGON POLENTA CRÉMEUSE HARICOTS VERTS FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE</p>
<i>mardi 19 mai</i>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS RILLETTE DE POISSON ET TOAST PAËLLA RIZ, POIS CHICHES, PETITS POIS ET LÉGUMES PAËLLA AU POULET - PETITS POIS AUX OIGNONS EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CRÈME VANILLE PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON MOUSSELINE A LA NOIX DE COCO</p>	<p>CAROTTES CUITES AU CUMIN CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE BRANDA DE POISSON MSC OMELETTE AU CHORIZO JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON</p>
<i>mercredi 20 mai</i>	<p>RADIS ROSE ET BEURRE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC SAUCISSE DE STRASBOURG FILET DE HOKI MSC À LA PROVENÇALE PENNES SALADE VERTE COULOMMIERS ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CASSONADE PANNACOTTA ET COULIS CARAMEL BEURRE SALE</p>	<p>SALADE GRECQUE (TOMATE FETA OIGNONS OLIVES NOIRES) CAKE PETIT POIS ET FETA <i>Repas Grec:</i> GYROS & SAUCE BLANCHE WRAP TZAZIKI ET THON FRITES - FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON ILE FLOTANTE SAUCE COCO</p>
<i>jeudi 21 mai</i>	<p>TOMATE MOZZARELLA HUILE D'OLIVE ET BASILIC COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE OEUF DUR MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO MARMITE DU PÊCHEUR HARICOTS BEURRE PERSILLES SEMOULE AU BEURRE EDAM ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CRUMBLE POIRE CHOCOLAT PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>NEMS VOLAILLE SALADE VERTE VINAIGRETTE Jeudi, je dir ! FROMAGE OU LAITAGE CRÈME AUX OEUFS FRUIT DE SAISON</p>
<i>vendredi 22 mai</i>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ COQUILLETES BROCOLIS À L'AIL BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON SUISSE AUX FRUITS FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>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. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres). Produit local Viande française Plat végétarien Choix des élèves </p>

Lycée Bahuet

Semaine du 25 au 29 mai 2026



		NUDI	SOIR
lundi 25 mai	<i>Pentecôte</i>		
mardi 26 mai		<p>TABOULÉ TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY JAMBON BRAISE GALETTE D'ÉPEAUTRE ET LÉGUME SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ MACARONIS TOMME BLANCHE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>COUPE DE FRAISES FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS</p>	<p>SALADE DE BLÉ AU MAÏS MOUSSE DE FOIE & SON TOAST</p> <p>SAUTE DE POULET TOMATE BASILIC POISSON ROTI SAUCE AU BEURRE BLANC GRATIN DE COURGETTES RIZ - FROMAGE OU LAITAGE QUATRE QUART PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 27 mai		<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE RILLETES DE SARDINES SUR TOAST SALADE DE RIZ AUX POIVRONS HACHIS PARMENTIER PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS PARMENTIER DE POISSON SALADE VERTE - BUCHE MI-CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON POT GLACÉ BRIOCHE PERDUE</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>MERGUEZ FILET DE DINDE SAUCE AUX OLIVES SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE OU LAITAGE SOUPE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 28 mai		<p>BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE VERTE AU MAÏS SALADE DE LENTILLES CRUMBLE CHÈVRE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ FILET DE POISSON MEUNIÈRE COURGETTES AUX OIGNONS BOULGOUR TOMATÉ CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COOKIE PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON COMPOTE DE PECHE</p>	<p>COLESLAW CAROTTES RÂPÉES SAUCE CITRON</p> <p>Jeudi, je din !</p> <p>-</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BATONNET DE GLACE</p>
vendredi 29 mai		<p>CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS ROSETTE ET CORNICHONS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES FILET DE HOKI SAUCE PROVENCALE ESCALOPE DE DINDE JUS LIÉ AU THYM ET CITRON RATATOUILLE RIZ PILAF YAOURT SUCRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé ✓</p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 381 010 - Siège social : 388 rue du Général de Gaulle - 59570 Mons en Balouet.



Lycée Bahuet

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	MIDI	SOIR
lundi 1 juin	<p>MELON</p> <p>CONCOMBRES CIBOULETTE SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS PASTASOTTO DE COURGETTES, AIL ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON</p> <p>-</p> <p>COQUILLETES YAOURT NATURE</p> <p>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>BÂTONNET DE GLACE</p> <p>FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES</p>	<p>BROCOLI AUX AMANDES A LA VINAIGRETTE</p> <p>MORTADELLE ET CORNICHONS</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME</p> <p>CURRY DE POIS CHICHES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>TOMATE PROVENCEALE</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>
mardi 2 juin	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>PASTEQUE SALADE DE BLE AU MAIS QUICHE LORRAINE QUICHE AU SAUMON SALADE VERTE</p> <p>-</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>ILE FLOTTANTE SALADE DE FRUITS PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS</p>	<p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>LENTILLES EN SALADE</p> <p>TOMATE FARCIE REVISITÉE</p> <p>LASAGNES CHEVRE EPINARDS TORTIS HVE SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 3 juin	<p>AUBERGINE GRILLÉE ET FETA</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE RADIS ROSE & BEURRE</p> <p>SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS</p> <p>FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE HARICOTS BEURRE A L'AIL RIZ PILAF</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>CHOU À LA CRÈME</p> <p>FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>WRAP DE CAROTTES RAPEES</p> <p>BOUCHÉE À LA REINE</p> <p>FILET DE LIEU MSC SAUCE COLOMBO RIZ CRÉOLE POEELE DE POIVRONS ET COURGETTES</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CÔNE GLACE</p>
jeudi 4 juin	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE RILLETES DE THON</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE MOUTARDE</p> <p>BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE ECRASE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS AUX OIGNONS CAMEMBERT</p> <p>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON CRÊPE PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS À LA CONFITURE DE FRAISE</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>Jeudi, je dir !</p> <p>-</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>
vendredi 5 juin	<p>SALADE DE RIZ AUX ASPERGES, VINAIGRETTE PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE CÔTE DE PORC À LA CRÈME SEMOULE</p> <p>RATATOUILLE PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>ABRICOTS RÔTIS AU MIEL FROMAGE BLANC A LA CONFITURE</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé</p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local Viande française Plat végétarien Choix des élèves</p>



Lycée Bahuet

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	MIDI	SOIR
lundi 8 juin	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE SALADE VERTE FROMAGERE EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE FILET DE POISSON MEUNIERE TOMATE PROVENCALE LENTILLES BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CHOCOLAT TARTE AUX FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE DE BLE AU MAIS PILON DE POULET SAUCE BARBECUE FILET DE HOKI SAUCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON</p>
mardi 9 juin	<p>MELON BETTERAVE VINAIGRETTE SALADE DE COQUILLETTE, MAIS, TOMATE SAUCE COCKTAIL RÔTI DE VEAU SAUCE À LA CRÈME OMELETTE A LA CIBOULETTE PETITS POIS FRITES BÛCHE MI CHÈVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON FLAN AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POIS CHICHES PASTÈQUE ROUGAIL SAUCISSE FILET DE MERLU SAUCE CHIEN RIZ PILAF COURGETTES SAUTEES A L'AIL FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS</p>
mercredi 10 juin	<p>CHOU-FLEUR SAUCE AU FROMAGE BLANC POUR DIPS CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE SAUCISSON A L'AIL BRUSHETTA JAMBON ET MOZZARELLA BRUSCHETTA TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC SALADE VERTE - SAINT PAULIN ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC CASSONADE CHAUSSON AUX POMMES</p>	<p>TOMATE BASILIC HUILE OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET BASILIC <i>Repas Stalle :</i> CARBONARA AU SAUMON CARBONARA AUX LARDONS SPAGHETTIS SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE TIRAMISU PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 11 juin	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE TOMATE VINAIGRETTE PASTÈQUE COURGETTE À LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES, PARMESAN GALETTE DE HARICOTS BLANC SAUCE INDIENNE SEMOULE BROCOLIS TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS DONUTS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE OEUF DUR, BETTERAVE BIO ET MAYONNAISE <div style="background-color: #f9e79f; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px 0;"> Jeudi, je din ! </div> FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON SMOOTHIE BANANE FRAISE</p>
vendredi 12 juin	<p>LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST SALADE VERTE MIMOLETTE MOUSSE DE FOIE CORNICHON CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE PROVENCALE SAUTE DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO CAROTTES FACON VICHY RIZ PILAF YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé </p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

Lycée Bahuet

Semaine du 15 au 19 juin 2026



	MIDI	SOIR
lundi 15 juin	<p>CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE MÉLANGÉE AUX POUSSÉS D'ÉPINARDS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME FRICASSEE DE POISSON GRATINEE COQUILLETES PETITS POIS AU JUS ST PAULIN ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON ILE FLOTTANTE FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE</p>	<p>TOMATE A L'ECHALOTE PASTÈQUE TAJINE MERGUEZ & LÉGUMES TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SEMOULE - FROMAGE OU LAITAGE COMPOTE DE POMME FRAISE FRUIT DE SAISON</p>
mardi 16 juin	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE LENTILLES EN SALADE CHOU FLEUR VINAIGRETTE FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS VOL AU VENT À LA PORTUGUAISE POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMATE ROTIE BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON GAUFRE</p>	<p>TOAST AU CHÈVRE MELON PARMENTIER DE POISSON PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS CROQUE MONSIEUR À LA VOLAILLE SALADE VERTE - FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CONE GLACE</p>
mercredi 17 juin	<p>FENOUIL A L'ORANGE BETTERAVES VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC JUS AU THYM FALAFELS & SAUCE TAHINI BOULGOUR SAUCE TOMATE TIAN DE LÉGUMES YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS ABRICOTS ROTIS AU MIEL FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>GASPACHO DE PASTÈQUE SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS BLANCS ECHALOTES, VINAIGRE DE XERES ET PERSIL) <i>Repas Espagnol</i> : PAELLA AU POULET PAELLA AU COLIN - - FROMAGE OU LAITAGE CUAJADA (GATEAU AU YAOURT ESPAGNOL) FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 18 juin	<p>MELON SALADE MEXICAINE PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS LASAGNE PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS LASAGNE AUX LÉGUMES SALADE VERTE - GOUDA ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>TARTARE DE RADIS AU SURIMI MSC HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES Jeudi, je dis ! FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS</p>
vendredi 19 juin	<p>OEUF DUR MAYONNAISE SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS FILET DE COLIN SAUCE ANETH CHIPOLATAS GRATIN DE COURGETTES SEMOULE HVE CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON BATONNET DE GLACE</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé ✓</p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

gourmand



conception C&Agi



miam !

délicieux

Lycée Bahuet

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	MIDI	SOIR
lundi 22 juin	<p>PASTÈQUE CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES</p> <p>BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS ET BLÉ </p> <p>OMELETTE AU FROMAGE TORTIS CAROTTES BRAISÉES TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS FRUIT DE SAISON POT DE GLACE</p>	<p>BROCOLI AU SESAME OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>BRUSCHETTA AUX LEGUMES DU SUD ET JAMBON BRUSCHETTA TOMATE BASILIC ET MOZZA SALADE VERTE - FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON FLAN NAPPE CARAMEL</p>
mardi 23 juin	<p>SALADE VERTE AUX CROÛTONS TABOULÉ CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE AU PAPRIKA FILET DE COLIN SAUCE AUX HERBES FRAICHES FRITES COURGETTES BRAISEES EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COUPE DE FRAISE ET SON CRUMBLE LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE TOSCANE (concombre, tomate, oignon rouge et ail) COEUR DE PALMIERS ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAIL </p> <p>BIRYANI DE POULET RIZ BASMATI PILAF EPINARDS A L'AIL FROMAGE OU LAITAGE CREME DESSERT VANILLE FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 24 juin	<p>PATE DE CAMPAGNE ET CORNICION RADIS CROQUE SEL MELON FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS VERTS A L'AIL FLAGEOLET BUCHE MI CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CHOUQUETTES ABRICOTS AU SIROP CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>BATONNETS DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE VERTE ET CROUTONS VINAIGRETTE</p> <p>CUISSE DE POULET RÔTIE FILET DE COLIN EN CROÛTE D'HERBES POTATOES AU PAPRIKA - FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON DONUT</p>
jeudi 25 juin	<p>BETTERAVES SAUCE BULGARE TOMATES VINAIGRETTE OEUF DUR MAYONNAISE JAMBON BLANC GALETTE D'AVOINE AU CURRY PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERS </p> <p>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>HARICOTS BLANCS FAÇON HOUMOUS ET SON TOAST PASTÈQUE</p> <p>Jeudi, je dis !</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE BATONNET DE GLACE FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 26 juin	<p>FRIAND AU FROMAGE SALADE DE LENTILLES AU PERSIL COURGETTE RAPÉE ET FETA AOP MOUSSAKA AU COLIN MOUSSAKA À LA DINDE - - CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FROMAGE BLANC MUESLI MIEL FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMME</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé </p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

Ag Restaurant, S.A.S. au Capital de 10.000,000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mors-en-Barœul.

gourmand



concepteur C&A



Lycée Bahuet

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	MIDI	SOIR
lundi 29 juin	<p>SALADE DE PENNE HVE ET THON BASILIC CONCOMBRE A LA BULGARE CÉLÉRI RÉMOULADE ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE BROCOLI AUX OIGNONS SEMOULE MIMOLETTE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS PASTEQUE YAOURT AROMATISE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>GASPACHO TOMATE BASILIC SALADE DE BLE AU MAIS QUICHE FEUILLETÉE AU FROMAGE QUICHE AU POULET SALADE VERTE - FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON</p>
mardi 30 juin	<p>CAROTTES RAPÉES AU CITRON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SALADE DE MAÏS ET RADIS BURRITOS DE LEGUMES ET EMINCE DE POIS ET BLÉ BOULETTES BLÉ TOMATE BASILIC ACHARD AUX LÉGUMES RIZ PILAF GOUDA ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS MUFFINS FRUIT DE SAISON BATONNET DE GLACE</p>	<p>HOUMOUS PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERES ET SON TOAST MELON CHIPOLATAS GRILLEES FILET DE HOKI SAUCE AU CURRY ECRASÉ DE POMMES DE TERRE COURGETTES BRAISÉES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS</p>
mercredi 1 juillet	<p>TOMATES VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS OMELETTE NATURE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE COQUILLETES FONDUE D'EPINARDS CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE FRUIT DE SAISON PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSÈRE PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERES</p>	<p>HARICOTS BLANCS FAÇON HOUMOUS ET SON TOAST CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE POULET RÔTI FROID SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN FROID SAUCE COCKTAIL BOULGOUR POËLÉE ITALIENNE (tomate, carotte, polvron, basilic) FROMAGE OU LAITAGE MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 2 juillet	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE MELON LENTILLES VINAIGRETTE ASSIETTE KEBAB & SAUCE BLANCHE BEIGNET DE POISSON FRITES SALADE VERTE ST NECTAIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS ROSE DES SABLES FRUIT DE SAISON ABRICOTS AU SIROP TOAST AU CHÈVRE</p>	<p>PASTÈQUE TABOULÉ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON SMOOTHIE BANANE FRAISE</p>
vendredi 3 juillet	<p>C'est les vacances ! BETTERAVES VINAIGRETTE CHIFFONNADE VINAIGRETTE FRICASSEE DE POISSON GRATINÉE PILON DE POULET MARINÉ PETITS POIS AU JUS RIZ YAOURT SUCRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS DE SAISON PRÉPARÉE PAR LES CUISINIERES FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME CASSIS</p>	<p>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.</p> <p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</p> <p>Menu conseillé ✓</p> <p>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIOO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</p> <p>Produit local </p> <p>Viande française </p> <p>Plat végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>