

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD

Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



REPAS VEGETARIEN

LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE DE COEURS DE PALMIER A L'AVOCAT	SARDINES	TOAST DE CHEVRE ET SALADE	MELON
CALAMARE A LA ROMAINE	POULET YASSA	BRUSCHETTA JAMBON MOZZARELLA	QUENELLES DE POISSON SAUCE AUREORE	BOLOGNESE DE LENTILLES
PIPERADE	RIZ	SALADE VERTE	POËLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES	TOMME NOIRE
BRIE	LAITAGES	SAINT PAULIN	YAOURT	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	TARTE BANANE CONGOLAISE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	GLACE



## Cuisinier du Poitou

LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
CRÊPES AU CHAMPIGNONS	MELON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ PAIS CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
BOULETTES VG A LA TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF À LA CAROTTE ET CREME	COURGETTE FARCIE	FILET DE COLIN SAUCE ANETH	SAUTE DE POULET TIKKA
LEGUMES TAJINE	PENNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS PLATS	BROCCOLI GRATIN
CHEVRE		PETIT SUISSE FRUITÉ	CAMEMBERT	GOUDA
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	COKE AU CITRON DU CHEF

LUNDI 25 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	PATE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE FROMAGERE	MELON
BOLOGNAISES AU BOEUF	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	NAGE DE POISSON	JAMBON GRILLE
TORTIS	RATATOUILLE FRAÎCHE	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DE TERRE AU FOUR
	TOMME	BUCHE DE CHEVRE		YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	ROULÉ DE CONFITURE À L'ABRICOT

REPAS ANTI GASPI

Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 3 JUILLET	MARDI 4 JUILLET	MERCREDI 5 JUILLET	JEUDI 6 JUILLET	VENDREDI 7 JUILLET
RADIS BEURRE	MELON	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	
ROTI DE PORC SAUCE BBQ	CHAKCHOUKA AUX OEUFS	SAUCISSES DE TOULOUSE SAUCE AU THYM	PILON DE POULET MARINE	
BROCOLIS A L'AIL	TORTIS	FONDUE D'EPINARDS	COURGETTES BRAISEES	
MIMOLETTE	GOUDA		KIRI	
FRUIT DE SAISON	GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ROSES DES SABLES	