

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD





api

Cuisinier du Poitou

REPAS VEGETARIEN

Menus du 24 avril au 7 juillet 2023

LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL	LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
RADIS ROSE ET BEURRE	OEUF MIMOSA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	QUICHE AUX LÉGUMES	CAROTTES AU CITRON	OEUF MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	TOMATES VINAIGRETTE	MELON
PILON DE POULET ROTI	BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	FILET DE COLIN A LA CIBOULETTE	PANE EPINARD FROMAGE	PAELLA VG	PILON DE POULET ROTI MARINE	CARBONARA	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	HOT DOG
PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	CHOU FLEUR EN GRATIN	TOMATE ROTIE A L'AIL	RATATOUILLE	AU SAUMON	BROCOLI GRATINS	FRITES
CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE	COMPOTE POMME BANANE	MIMOLETTE	TOMME	FRUIT DE SAISON	4/4 DU CHEF	CHEVRE LOCAL
		BROWNIES	FRUIT DE SAISON		CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT			FRUIT DE SAISON
FERIE					LUNDI DE PENTECOTE				
LUNDI 1 MAI	MARDI 2 MAI	MERCREDI 3 MAI	JEUDI 4 MAI	VENDREDI 5 MAI	LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 1 JUIN	VENDREDI 2 JUIN
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA CREME	ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES		MELON	RADIS BEURRE	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	SAUTÉ DE DINDE AUX AROMATES	ESTOUFFADE DE BOEUF	HACHIS PARMENTIER	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE		PIZZA VG	ESCALOPE DE VOLAILLE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISE	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
	MACARONIS	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX		SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	PENNES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRE	MIMOLETTE	BRIE		CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	EDAM	YAOURT NATURE
	COMPOTE DE POIRE	MEMBRE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS		GLACE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
FERIE									
LUNDI 8 MAI	MARDI 9 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI	LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	MERCREDI 7 JUIN	JEUDI 8 JUIN	VENDREDI 9 JUIN
	TOMATES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	LE CORNER DU POITOU	SALADE DE RIZ	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE DE BLÉ AU MAÏS	MELON	FRIAND AU FROMAGE
	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE PORC AU THYM		POISSON SAUCE CITRON	EMINCÉ DE VOLAILLE AUX AROMATES	DAUBE DE BOEUF AUX POIVRONS	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES	FRICASSEE DE POISSON GRATIN
	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE		HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	SALADE VERTE	YAOURT NATURE	HARICOTS VERTS
	CHEESE CAKE	YAOURT		CAMEMBERT	CANTAL			CLAFOUTIS PÊCHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		
FERIE ASCENSION									
LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI	<p>Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard</p>  <p>Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement</p>				
RADIS BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE							
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	PASTA PARTY À LA SAUCE INDIENNE AU POIS CHICHE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE							
BROCOLI AUX OIGNONS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE							
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT SUCRE	CAMEMBERT							
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON							