

Menus du 02 janvier au 03 février 2023

Restaurant scolaire Biard



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES	TARTE FINE OIGNON MOZZARELLA	EFFILOCHÉE D'ENDIVES AU BLEU ET POIRE	VELOUTÉ AU POTIRON BIO
	CRUMBLE D'AVOINE AU POISSON MSC	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME	PASTITIO AU JAMBON (pâtes bio)	SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON ROUGAIL
	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	PETITS POIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX
	CRÈME DESSERT PRALINE	CHÈVRE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT BIO
		COMPOTE POMMES BANANE		GALETTE DES ROIS
	Repas Végétarien		Marais Poitevin	
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	COLESLAW BIO	RADIS NOIR EN RÉMOULADE SAUCE AU FROMAGE BLANC	FARCI POITEVIN	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ	POIS CHICHE ET CAROTTES AU CURRY	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIERE	JAMBON À L'OS	FILET DE COLIN MSC
CHOU FLEUR BIO EN GRATIN	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES A LA BOULANGERE	MOGETTES	EPINARDS BIO A LA CREME
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	CAMEMBERT	FROMAGE DE CHÈVRE	EDAM
		FRUIT DE SAISON	BROYÉ DU POITOU	POMME LOCALE CUITE
	Repas végétarien			
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
POTAGE AUX LÉGUMES BIO	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC AUX POMMES LOCALES
PAELLA VG	ESTOUFFADE DE BOEUF BIO	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIÈRE	GNOCCHIS BOWL A LA DINDE LOCALE	BRANDA DE POISSON MSC
RIZ BIO	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	ET LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE BIO
FROMAGE BIO	TOMME NOIRE	CHÈVRE BÛCHE	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES	BRIE
ILE FLOTTANTE	BANANE BIO AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	4/4 DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
	Repas végétarien			
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
POTAGE DE CÉLERI	OEUF BIO MAYO	MOUSSE DE PETITS POIS A LA MENTHE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC BIO SAUCE AU MIEL	PIZZA AUX LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE VOLAILLE	PÂTES BIO BOLOGNAISE	POISSON A LA BRÉSILIENNE (lait de
CAROTTES LOCALES VICHY	SALADE VERTE BIO	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE BIO	RIZ PILAF
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ BIO	CHÈVRE LOCAL	EDAM	SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS	SUISSE FRUITÉ	
			Repas végétarien	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
VELOUTE DE LEGUMES	BUTTERNUT RÂPÉ SAUCE FROMAGE	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES	PIZZA
COUSCOUS AU POULET LOCAL	RÔTI DE BŒUF VBF SAUCE POIVRE	JAMBON BRAISÉ	LASAGNES DE LÉGUMES (pâtes bio)	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE
SEMOULE BIO	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE BIO	CHOU FLEUR BIO EN GRATIN
LEGUMES D'HIVER				
SAINT PAULIN				
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON