



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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).

Restaurant de Biard

Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard

lundi 04 septembre	Repas végétarien	mercredi 06 septembre	Souvenir d'été	vendredi 08 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO A LA CREME	CÉLERI BIO RÉMOULADE	TOMATE BIO A LA FETA	SALADE DE RIZ
MACARONIS AU JAMBON	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE PORC BIO AU THYM	BROCHETTE DE DINDE MARINEE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS BIO	COURGETTES BRAISÉES	SEMOULE BIO	FRITES	TOMATE BIO PROVENÇALE
YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT		CHÈVRE
	CLAFOUTIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE











Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
TABOULÉ (semoule bio) 	RADIS BIO BEURRE 	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE 	Repas végétarien 	
COLOMBO DE POISSON MSC 	RÔTI DE PORC BIO AU JUS 	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS 	PASTA PARTY sauce tomate aux pois chiches	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES 
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES 	RATATOUILLE 	POMMES LOCALES SAUTÉES 	TORTIS BIO 	GRATIN DE BLETTES BIO 
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 	YAOURT	CAMEMBERT	ST PAULIN	FRUIT DE SAISON BIO 
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS 	CAKE AUX POMMES BIO CARAMÉLISÉES 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 





Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

















Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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

Repas végétarien 		lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
		COURGETTES BIO RÂPÉES AU RAISIN 	SAUCISSON À L'AIL	RAÏTA DE CONCOMBRES BIO 	MELON	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE 
		QUICHE RICOTTA ÉPINARDS	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI MARINÉ	CARBONARA DE SAUMON	HOT-DOG	SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX AROMATES 
		 TOMATE ROTIE A L'AIL	 RATATOUILLE	 PÂTES BIO 	 FRITES	 GRATIN DE CHOU FLEUR BIO 
			 TOMME NOIRE		SALADE	
		FLAN CARAMEL	BANANE BIO CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
	Repas végétarien			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	TOMATES BIO AU BASILIC	CRÊPE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	FAJITAS VÉGÉ 	HACHIS PARMENTIER (pommes de terre locales)	JAMBON BLANC	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	MELANGE DE LEGUMES A LA MEXICAINE 	SALADE VERTE LOCALE	SALSIFIS PERSILLÉS	RIZ PILAF
	TOMME BLANCHE	YAOURT LOCALE		
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT 	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE SIRTAKI (tomates, concombre féta)	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	Repas végétarien CÉLERI AUX POMMES BIO	SALADE BIO FROMAGÈRE
FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX POIVRONS	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE FAÇON ROUGAILLE
	CUISINÉ PAR NOS CHEFS	CUISINÉ PAR NOS CHEFS	CUISINÉ PAR NOS CHEFS	CUISINÉ PAR NOS CHEFS
		SALADE VERTE LOCALE	-	
SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES GLACÉES		PÂTES BIO	RIZ
	CUISINÉ PAR NOS CHEFS			
CANTAL		TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	
FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA ORANGE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO
	CUISINÉ PAR NOS CHEFS			

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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

Repas végétarien

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOÛT 2023 - DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE				
SALADE DE PERLES AU SURIMI	TARTINE NORMANDE SUR SALADE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	RADIS NOIR RÂPÉ AU FROMAGE BLANC
QUENELLE DE POISSON GRATINÉE	MOUSSAKA DE DINDE AUX LÉGUMES (dinde locale, légumes bio)	BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZA 	GALETTE DE COURGETTES (RDG 23 - délicieusement bas carbone) 	PAIN DE VIANDE RÔTI
BOULGOUR BIO CUISINE	SALADE VERTE LOCALE	-	GRATIN DE PATES AUX LEGUMES	PATITS POIS BIO
BRIE			TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON	CAKE SURPRISE DU CHEF 	POT DE GLACE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Restaurant de 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

Repas végétarien		Dessert Halloween		
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES LOCALES RÂPÉES	SALADE MEXICAINE	OEUF DUR SUR SALADE	PIÉMONTAISE
TAJINE VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES ET FRUITS SECS 	SAUTÉ DE BOEUF BIO À LA MOUTARDE	COURGETTE FARCIE AUX EPICES 	TORTELLINIS JAMBON SAUCE EMMENTAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
LÉGUMES DU TAJINE	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS PLATS À L'AIL
SEMOULE BIO			YAOURT SUCRÉ	
CHÈVRE		GOUDA		FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON	TARTE D'HALLOWEEN 	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Légende :