

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD



Menus du 20 février au 7 avril 2023

REPAS VEGETARIEN

LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	MERCREDI 22 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER	LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE PERLES	SALADE VERTE BIO AUX LARDONS	POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE	ENDIVES AUX NOIX	BETTERAVES BIO MIMOSA	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE
BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE LOCALES	RÔTI DE PORC AU JUS	TARTIFLETTE	CASSOLETTE DE POISSON MSC GRATINÉ	COUSCOUS POULET BIO	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE PORC GRATINÉ À LA MOUTARDE	GRATIN DE COQUILLETES	POISSON SAUCE AUX MOULES
FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	RATATOUILLE HIVERNALE BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES VICHY	PETITS-POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES BIO	RIZ
PETIT MOULE	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	CHÈVRE	FROMAGE BLANC CONFITURE DE	YAOURT AUX FRUITS BIO	SAINT PAULIN	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TOMME BLANCHE	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMMES BANANE DU CHEF			FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON		

MARDI GRAS

REPAS SAVOYARD

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	MERCREDI 1 MARS	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS	LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	ENDIVES AUX POMMES LOCALES	SALADE AUX OEUFS	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES À L'ANCIENNE	CONCOMBRES A LA BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON À L'AIL	OEUF BIO MIMOSA	OEUF MIMOSA
POULET MARINÉ	EMINCÉ DE BOEUF BIO SAUCE POIVRE	JAMBON BLANC LAQUÉ AU MIEL	PASTA PARTY sauce aux Fromages	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	BRUSCHETTA TOMATES MOZZARELLA JAMBON	STEACK HACHE DE VEAU	CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	POISSON DU MARCHÉ SAUCE VIERGE
LENTILLES CORAILS A LA MAROCAINE	POMMES LOCALES VAPEUR	CÉLERI RÔTI	TORTIS BIO	FONDUE D'ÉPINARDS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE LOCALES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	TORTIS BIO	POMMES VAPEUR
MIMOLETTE		CAMEMBERT		GATEAU GRAND MERE AUX POMMES LOCALES	BRIE	GOUDA	SAINT PAULIN	TARTE AUX FRUITS DU CHEF	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO AU SUCRE		LIÉGEOIS VANILLE	TARTE À LA RHUBARBE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO		ANANAS RÔTI

ESPAGNE

LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	MERCREDI 8 MARS	JEUDI 9 MARS	VENDREDI 10 MARS	LUNDI 3 AVRIL	MARDI 4 AVRIL	MERCREDI 5 AVRIL	JEUDI 6 AVRIL	VENDREDI 7 AVRIL
SALADE MEXICAINE AU MAÏS	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES	BROCOLI BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU BLANC BIO AUX POMMES	SALADE PRINTANIERE	SALADE ESPAGNOLE (haricots blanc échalotes, vinaigre de xérès, persil)	BETTERAVES CIBOULETTE	LENTILLES À L'ÉCHALOTES	CONCOMBRE VINAIGRETTE
RISOTTO À LA CAROTTE LOCALE	POULET BASQUAISE	OMELETTE À L'ALSACIENNE (SAUCISSE DE	ESTOUFFADE DE BOEUF BIO	FISH & CHIPS	RISOTTO FROMAGE ET ÉPINARDS	TORTILLA AU CHORIZO	BOEUF FAÇON BOURGUIGNON	EMINCÉ DE POULET BIO SAUCE BBQ	POISSON PANÉ MSC SAUCE NAPOLITAINE
CHOU FLEUR BIO RÔTI AU FOUR	PENNE BIO	HARICOTS BEURRE	CAROTTES VICHY LOCALES	Frites fraîches	RIZ BIO PILAF	PETITS POIS AUX OIGNONS	SPAGHETTIS BIO	BROCOLI GRATINÉ	BLE
FROMAGE BLANC BIO AROMATISÉ	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES	QUATRE QUARTS DU CHEF	BRIE	FROMAGE BLANC BIO AROMATISÉ	CRUMBLE AUX POMMES	PETIT SUISSE SUCRÉ	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	CAMEMBERT
	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON

LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS	Le pain servi est produit par la boulangerie de Biard				
DUO DE RADIS CROQUE AU SEL	CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON	GRATINÉ À L'OIGNON	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CHOU BLANC FAÇON RÉMOULADE					
RÔTI DE PORC BIO AUX POMMES	BURRITOS DE LÉGUMES	EMINCÉ DE VOLAILLE LOCALE	LASAGNE BOLOGNAISE	POISSON AU LAIT DE COCO					
PURÉE DE BUTTERNUT CANTAL	SALADE VERTE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS					
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS	COMPOTE DU CHEF	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT NATURE					
				SALADE DE FRUITS CU CHEF					

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement