



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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 06 novembre	Repas végétarien	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES CITRON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO
CARBONARA	FAÇON STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	STEAK HACHÉ DE BOEUF	RÔTI DE PORC BIO
SALADE VERTE BIO	RIZ CRÉOLE	FONDUE DE POIREAUX BIO A LA CREME	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS AUX OIGNONS
YAOURT AUX FRUITS		CHÈVRE		BRIE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL GOURMAND	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU YAOURT	POMME BIO CUITE À LA CANNELLE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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 13 novembre	REPAS CH'TIS	mercredi 15 novembre	Repas végétarien	vendredi 17 novembre
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	FLAMICHE AUX LARDONS	SALADE DE CHOU ROUGE	VELOUTÉ DE POTIRON BIO	TABOULÉ D'HIVER (semoule bio)
SAUTÉ DE POULET LOCAL	ENDIVES A LA FLAMANDE	MIJOTÉ DE BOEUF BIO	PARMENTIER DE LENTILLES AUX LÉGUMES BIO (pommes de terre locales)	COLOMBO DE POISSON MSC
POMMES DE TERRE LOCALES RISSOLÉES	(au jambon)	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
GOUDA		CAMEMBERT	ST PAULIN	EDAM
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POIRES BIO ET SPECULOOS	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	
BETTERAVES BIO CIBOULETTE	SAUCISSON À L'AIL	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES	
PAELLA VÉGÉTARIENNE	POT AU FEU	PÂTES AU SAUMON	HOT DOG	RÔTI DE DINDE AU JUS	
RIZ DE LA PAELLA	LÉGUMES DU POT BIO ET LOCALES	COQUILLETES BIO	FRITES FRAÎCHES	RATATOUILLE HIVERNALE BIO DU CHEF	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE		CAMEMBERT	VACHE QUI RIT BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO	4/4 DU CHEF	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTÉ DE POTIRON BIO	CÉLERI BIO AU CURRY	SARDINES	SALADE AUX OEUFS	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
TARTIFLETTE (pommes de terre locales)	BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	PÂTES BIO	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
SALADE VERTE VINAIGRETTE	POÊLÉE DE PANAIS	SALADE VERTE	POIS CHICHES, CAROTTES ET CURRY	RATATOUILLE D'HIVER BIO
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE		YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	COUPE BANANE CHOCOLAT

Légende :

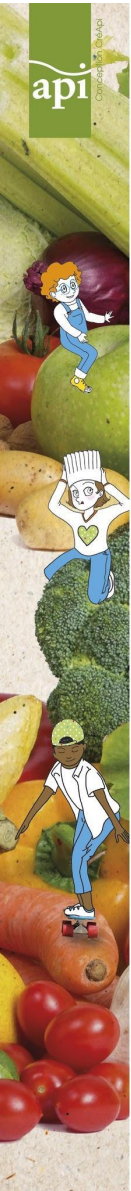
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
CHOU BLANC BIO AU SÉSAME	POTAGE PARMENTIER (poireaux bio, pommes de terre locales)	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE PERLES AUX PETITS LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE
SAUCISSE FUMÉE	EMINCÉ DE POULET LOCAL	HACHIS PARMENTIER (pommes de terre locale)	FALAFEL SAUCE TOMATE	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
LENTILLES	SALSIFIS A LA TOMATE BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉES	PÂTES BIO
BRIE	CHÈVRE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC LOCAL AROMATISÉ
ROULÉ CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	COMPOTE DE FRUITS

Légende :

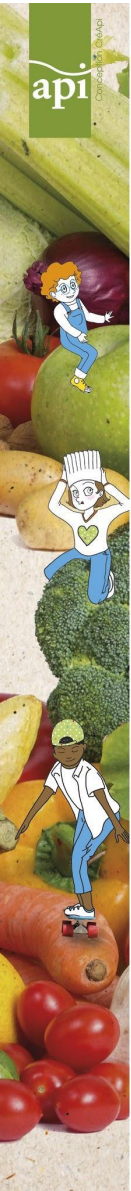
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Restaurant scolaire 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		MENU DE NOEL			REPAS ANTI GASPILLAGE
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES LOCALES RÂPÉES		SALADE COMPOSÉE DE LÉGUMES	
GALETTE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE BOEUF BIO À LA MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH		PLAT DU CHEF	
SEMOULE BIO	PENNE BIO	FONDUE DE POIREAUX		GARNITURE DU CHEF	
YAOURT AROMATISÉ		CHÈVRE		FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	COMPOTE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS FRAIS	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

