

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD

Menus du 16 mars au 3 avril 2026



Produit labellisé Local



Surgelé (S)

Bio



Plat végétarien



Cuisinier du Poitou

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO	POTAGE DE COURGE BIO	SAUCISSON A L'AIL
SAUCISSE FUMEE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE	GALETTE VG AU FROMAGE ET ÉPINARD BIO	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
LENTILLES BIO	BROCOLI BIO GRATINES	POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS BIO
MIMOLETTE		CAMEMBERT		TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	TARTE AU CHOCOLAT

Menus des déléguées

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
MACEDOINE BIO	POTAGE BROCOLI BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL
POULET LOCAL AUX OLIVES	OMELETTE AUX HERBES	POISSON MEUNIÈRE	CHIPOLATAS	TACOS AU POULET LOCAL
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES LOCALES EN RONDELLES	PATES BIO	FRITES / SALADE BIO
ST PAULIN	TOMME NOIRE	FRUIT DE SAISON	BRIE	
BANANE BIO CHOCOLAT	GAUFRE AU SUCRE		ANANAS AU SIROP	GLACE

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1 AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
SALADE VERTE BIO AUX DÈS DE FROMAGE ET CROÛTONS	CAROTTES LOCALES RAPEES	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES LOCALES	POTAGE CRECY (carotte locale)	ENTREE DU CHEF
JAMBON BRAISE	LASAGNES AUX LENTILLES BIO	FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME	CURRY DE POULET BIO	WATERZOOI AU COLIN MSC
PETITS POIS BIO	SALADE VERTE BIO	SEMOULE BIO	RIZ	ACCOMPAGNEMENT DU CHEF
ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CAMEMBERT	FROMAGE OU LAITAGE
			POMME LOCALE AU FOUR	DESSERT DU CHEF

Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatelleraut 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatelleraut 86).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.