

RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD

Menus du 23 février au 13 mars 2026



Produit labellisé Local



Surgelé (S)

Bio



Plat végétarien



Cuisinier du Poitou

| LUNDI 23 FEVRIER | MARDI 24 FEVRIER | MERCREDI 25 FEVRIER | JEUDI 26 FÉVRIER | VENREDI 27 FÉVRIER |
|--|---|---|--|--|
| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOLOGNAISE AU BOEUF (pâtes bio) FRUIT DE SAISON | CELERI BIO REMOULADE DAHL DE LENTILLES BIO RIZ TOMME NOIRE COMPOTE DE POMME LOCALE DU CHEF | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES POISSON MSC SAUCE AUX AGRUMES EPINARD BIO BUCHE MI CHEVRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT | CAROTTE LOCALE VINAIGRETTE PIZZA REINE SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON | POTAGE DE BUTTERNUT BIO SAUTÉ DE POULET BIO BROCOLI BIO GÂTEAU AU YAOURT LOCAL DU CHEF |
| | | | ASIE | |
| LUNDI 2 MARS | MARDI 3 MARS | MERCREDI 4 MARS | JEUDI 5 MARS | VENREDI 6 MARS |
| PATE DE CAMPAGNE BOULETTES AU BOEUF SEMOULE BIO ET LÉGUMES BIO BRIE FRUIT DE SAISON | COLESLAW (légumes bio) POISSON MSC SAUCE AUX HERBES HARICOTS VERTS BIO SEMOULE BIO AU LAIT | CREPE AU FROMAGE JAMBON GRILLE PANAIS BIO COCKTAIL DE FRUITS | NEMS POULET BIO A LA THAI RIZ CANTONNAIS FLAN COCO | VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO PASTASOTTO BROCOLI BIO FROMAGE (coquillettes bio) CREME DESSERT |
| LUNDI 9 MARS | MARDI 10 MARS | MERCREDI 11 MARS | JEUDI 12 MARS | VENREDI 13 MARS |
| FRIAND AU FROMAGE CORDON BLEU SAUCE TOMATE CAROTTES LOCALES SAUTEES FRUIT DE SAISON | VELOUTE FORESTIER CHILI SIN CARNE RIZ CREOLE TOMME NOIRE LIEGEOIS VANILLE | CELERI BIO REMOULADE BOULETTES A L'AGNEAU PETITS POIS BIO EDAM TARTE AUX FRUITS DU CHEF | MACEDOINE BIO SAUCE FROMAGE BLANC LOCAL SAUTÉ DE PORC BIO SAUCE MOUTARDE CHOU FLEUR BIO GRATINÉ FRUIT DE SAISON | OEUF MAYONNAISE GRATIN DE PATES BIO AU POISSON MSC SALADE VERTE BIO FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE |

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) / Chatellerault 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 (Chatellerault 86).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.