

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BIARD



Produit labellisé Local



Surgelé (S)

Bio



Plat végétarien



api

Menus du 23 février au 13 mars 2026

Cuisinier du Poitou

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	MERCREDI 25 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  BOLOGNAISE AU BOEUF  (pates 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  LIEGEOS 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	VENDREDI 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	VENDREDI 13 MARS
FRIAND AU FROMAGE  CORDON BLEU SAUCE TOMATE  CAROTTES LOCALES SAUTEES  FRUIT DE SAISON	VELOUTE FORESTIER  CHILI SIN CARNE  RIZ CREOLE  TOMME NOIRE  LIEGEOS 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 - Boissonnot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatellerault 86).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.