

MENU DU 08 JANVIER AU 16 FÉVRIER 2024
RESTAURANT SCOLAIRE DE BIDACHE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Plats confectionnés en cuisine

Légende :

Produit labellisé

Produit local

Produit biologique



VÉGÉTARIEN				
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVES ROUGES BIO	CELERI RÉMOULADE*	SALADE VERTE LOCALE ET BIO COMPOSEE*	POTAGE DE LEGUMES*	OEUF MAYONNAISE
POISSON MEUNIÈRE	BOULETTES DE BOEUF BIO A LA BOLOGNAISE*	PIZZA DU CHEF*	PÂTES BIO A LA CARBONARA*	NUGGETS VEGETAL
RIZ A LA TOMATE BIO*	SEMOULE BIO*		FROMAGE RÂPE	PUREE DE CAROTTES BIO*
FROMAGE BIO	PETITS SUISSÉS	CREME DESSERT BIO ET LOCALE	FROMAGE BLANC A LA FRAISE BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO
COMPOTE BIO ET LOCALE	BEIGNET AU CHOCOLAT	MADELEINE BIO		FRUIT DE SAISON

MENU BIO ET LOCAL VÉGÉTARIEN				
lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCALES*	TABOULE*	COLESLAW*	SALADE VERTE BIO ET LOCALE ET MAIS	BOUILLON DE VERMICELLE*
ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALE*	OMELETTE BIO AU FROMAGE*	POULET RÔTI LOCAL*	LASAGNE DE VEAU ANGUS LOCAL*	FISCH DE COLIN
RIZ CREOLE BIO*	HARICOTS VERTS BIO*	HARICOTS BLANC BIO A LA TOMATE*		PUREE DE LEGUMES BIO ET LOCAL*
BISCUIT BIO LOCAL	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL
YAOURT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO ET LOCALE	PÂTISSERIE DU CHEF*	COULIS DE FRUITS*

VÉGÉTARIEN				
lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE DE LEGUMES*	SALADE DE PÂTES*	SALADE VERTE BIO ET LOCALE AU FROMAGE ET AUC CROÛTONS*	CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*
SAUTE DE POULET LOCAL AUX CAROTTES BIO*	CÔTE DE PORC LOCAL AU JUS*	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE*	GRATIN DE POMME DE TERRE BIO ET LOCAL A LA SAUCE A L'ÉPINARDS*	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
COQUILLETES BIO*	LENTILLES BIO AU BOUILLON*	HARICOTS VERTS BIO VAPEUR*	BÉCHAMEL*	COEUR DE BLE BIO A LA TOMATE*
FROMAGE BIO	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL	OEUF À LA NEIGE	PÂTISSERIE DU JOUR*	FROMAGE BIO
COMPOTE BIO ET LOCAL	BANANE BIO			LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO

VÉGÉTARIEN		Menu Amérique		
lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE COMPOSÉE (SALADE BIO, SOJA, CAROTTE, COUSCOUS (BOULETTES D'AGNEAU, SEMOULE BIO* LEGUMES COUSCOUS*)	VELOUTE DE LEGUMES*	SALADE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCAL*		SAUCISSON SEC
YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNES	PÂTES BIO A LA BOLOGNAISE*	TARTE AU FROMAGE*	CHEESBURGER	COLIN LIEU PANE
BISCUIT AU CITRON BIO ET LOCAL	FROMAGE RÂPE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES*	POTATOES	CRUMBLE DE LEGUMES*
	COMPOTE DE FRUITS BIO ET LOCAL	ECLAIR AU CHOCOLAT	BROWNIES DE LA CHEFFE*	FROMAGE BIO
			CREME ANGLAISE	BANANE BIO

VÉGÉTARIEN		REPAS BASQUE		
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
PÂQUES	FEUILLETE AU FROMAGE		SALADE COLESLAW BIO*	CHORIZO
	STEAK HACHE	HACHIS PARMENTIER*	COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE*	AXOA DE VEAU ANGUS LOCAL*
	BOULGOUR BIO*	SALADE VERTE BIO ET LOCALE	ET AUX 2 FROMAGES*	POMMES DE TERRE BIO ET LOCAL VAPEUR
	LÉGUMES PRINTANIER*	CAMEMBERT BIO	PÂTISSERIE DE LA CHEFFE*	BREBIS LOCAL
	BISCUIT CHOCOLAT BIO ET LOCAL	ANANAS BIO		DESSERT BASQUE
	YAOURT DE SARAILLOT			

VÉGÉTARIEN				
lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*	SALADE VERTE BIO ET LOCALE	CAROTTES BIO ET LOCAL RÂPEES*	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE MAYONNAISE
DAHL DE LENTILLES BIO*	CORDON BLEU	CHIPOLATAS	CROZIFLETTE*	FILET DE COLIN MEUNIÈRE
RIZ CREOLE BIO*	PETITS POIS CAROTTES*	PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCALES*		BROCOLIS BÉCHAMEL*
CAROTTES BIO ET LOCALE BRAISEES*	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL		PÂTISSERIE DE LA CHEFFE*	POMME DE TERRE BIO VAPEUR*
FROMAGE BIO	FRUIT DE SAISON	ECLAIR A LA VANILLE		FROMAGE BIO
LIEGEOIS CHOCOLAT BIO				ILE FLOTANTE

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.