

















BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989






	Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07
Entrée	Coupelle de pâté de volaille 	Tomates en salade GBR*	Rosette Lyonnaise GBR* 	Carottes râpées 	Salade de riz
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées 	Rougail de lentilles 	Feuilleté Strasbourgeois 	Raviolinis au boeuf sauce Napolitaine 	Poisson pané plein filet
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz pilaf 	Salade verte		Citron
Fromage	Fromage frais demi-sel GBR * 	Gouda BIO 	Kiri BIO 		Mimolette 
Dessert	Purée de pommes	Fruit de saison (SAUF banane, pommes, oranges)	Crème dessert caramel 	Yaourt nature BIO 	Fruit de saison BIO (SAUF banane, pommes, oranges) GB
				Galettes bretonnes	

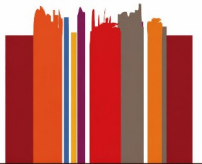


" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

-  Viandes de France ou UE
-  Viande UE
-  Lait collecté et transformé en France
-  Aide UE à destination des écoles (Lait)

- Fait maison
-  Viande Bovine Française
-  Produit en Occitanie
-  Agriculture Biologique (AB)























BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989





	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Entrée	<p>Macédoine de légumes</p> 		<p>Lentilles en salade</p> 	<p>Rillettes de thon</p> 	<p>Salade verte aux 2 fromages (dés d'emmental et mimolette)</p> 
Plat principal	<p>Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH sauce brune</p>   		<p>Cake poivrons mozzarella maison</p>  	<p>Tasty Crousty Poulet</p>	<p>Moules Marinière</p> 
Accompagnement	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Tomates cerise</p>		<p>Pommes dauphine</p>
Fromage	<p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p>  		<p>Emmental BIO</p>    	<p>Brie à la coupe</p>	<p>Saint Bricet</p>
Dessert	<p>Glace</p>		<p>Crumble aux pommes</p>	<p>Fruit de saison BIO (SAUF banane, pommes, oranges) GB</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés BIO</p>  





" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"


 Fait maison


 Oeufs de France

 Aide UE à destination des écoles (Lait)

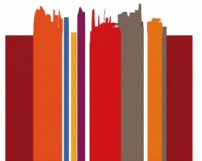
 Produit en Occitanie

  Viandes de France ou UE

 Agriculture Biologique (AB)

 Lait collecté et transformé en France




















BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989






	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Entrée	Brocolis vinaigrette	Melon BIO   	Surimi	Carottes râpées 	Jambon blanc GBR* 
Plat principal	Tortilla sauce Piperade 	Pizza 3 fromages	Dos de cabillaud sauce au basilic 	Saucisse de Strasbourg  	Courgette farcie   
Accompagnement	Pâtes BIO GBR* 	Haricots beurre aux aromates 	Pommes de terre vapeur GBR* 	Navets et carottes braisés 	Semoule 
Fromage	Petit suisse nature x1 	Bûchette de vache/chèvre à la coupe	Bleu à la coupe GBR* 	Saint Paulin BIO    	Vache qui rit 
Dessert	Fruit de saison (SAUF banane, pommes, oranges)	Flan au chocolat 	Fruit de saison BIO (SAUF banane, pommes, oranges) GB	Donut sucré	Purée pomme abricot BIO GBR ET GBRS* 






" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

 Agriculture Biologique (AB)


 Aide UE à destination des écoles (FL)


  Viandes de France ou UE

  Aide UE à destination des écoles (Lait)

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France

 Agriculture Biologique (AB)






































BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989




	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Entrée	Salade d'artichauts GBR* 	Rosette Lyonnaise GBR*  	Feuilleté au fromage GBR* 	Pastèque 	Houmous de pois chiches de Servian 
Plat principal	Carbonara   	Escalope viennoise  	Colombo de pois chiches 	Filet de lieu sauce beurre blanc 	Nuggets de poulet  
Accompagnement	Pâtes BIO GBR* 	Carottes à la crème GBR* 	Tomate en persillade GBR* 	Purée 	Ratatouille 
Fromage	Fromage frais demi-sel GBR* 	Chanteneige 	Kiri BIO   	Samos 	Camembert BIO   
Dessert	Fruit de saison (SAUF banane, pommes, oranges)	Glace	Liégeois vanille 	Yaourt nature BIO   	Cake au citron de Sicile





" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

 Fait maison

 Agriculture Biologique (AB)

 Aide UE à destination des écoles (Lait)

  Viandes de France ou UE

 Lait collecté et transformé en France
















 Agriculture Biologique (AB)



ALSH NISSAN 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

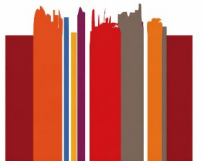
Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
Entrée	Oeufs durs mayonnaise 	Tomates cerise	Pâté de campagne	Salade coleslaw 	Taboulé GBR* 
Plat principal	Haché Féverol BIO à la Catalane 	Fricassée de porc  	Sauté de poulet façon tajine	Quiche lorraine 	Encornet sauce Armoricaine 
Accompagnement	Purée de chou fleur au paprika 	Lentilles ménagère 	Semoule 	Courgettes aux aromates 	Haricots verts persillés 
Fromage	Saint Paulin BIO    	Tomme noire  	Emmental BIO    	Fourme d'Ambert AOP 	Vache qui rit BIO   
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Flan vanille nappé caramel 	Fruit de saison BIO   	Tarte flan pâtissier



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"


































-  Oeufs de France
-  Fait maison
-  Viandes de France ou UE
-  Viande de France
-  Aide UE à destination des écoles (Lait)
-  Produit en Occitanie
-  Lait collecté et transformé en France
-  Agriculture Biologique (AB)



BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989




	Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette  	Céleri rémoulade	Lentilles en salade 	Surimi	Melon GBR* 
Plat principal	Tomate farcie sauce tomate GBR*   	Tortellinis ricotta épinards sauce crème 	Croque monsieur  	Escalope viennoise  	Pilons de poulet  
Accompagnement	Risotto aux champignons 		Salade composée 	Ratatouille 	Riz safrané façon paëlla CC
Fromage	Edam à la coupe		Petit croc lait BIO   	Saint Nectaire AOP à la coupe  	Emmental BIO    
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature BIO   	Fruit de saison BIO   	Liégeois chocolat 	Eclair chocolat
		Cocktail de fruits au sirop léger			




" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE "


 Fait maison

  Viandes de France ou UE


 Agriculture Biologique (AB)

 Produit en Occitanie

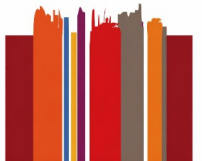
 Agriculture Biologique (AB)

 Aide UE à destination des écoles (Lait)

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles (FL)





BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989



	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
Entrée	Jambon blanc Supérieur 	Tomates en salade GBR*	Chou fleur sauce cocktail 	Carottes râpées 	Salade à la grecque
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus 	Rougail de lentilles 	Feuilleté Strasbourgeois 	Bolognaise 	Moussaka maison GBR GBRS*
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz pilaf 	Salade verte 	Pâtes BIO GBR* 	
Fromage	Fromage frais demi-sel GBR * 	Gouda à la coupe 	Kiri BIO 		Mimolette à la coupe
Dessert	Purée de pommes BIO GBR* 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert caramel 	Madeline	Pastèque
				Yaourt nature BIO 	



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"



Viandes de France ou UE



Produit en Occitanie



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)

































Aide UE à destination des écoles (Lait)



Aide UE à destination des écoles (FL)













	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves BIO vinaigrette  	Oeufs durs mayonnaise 	Rillettes de thon 	Salade verte aux 2 fromages (dés d'emmental et mimolette) 
Plat principal	Boules de boeuf sauce brune  	Jambon blanc Supérieur plat  	Pizza 3 fromages	Haché de veau au jus  	Moules Marinière 
Accompagnement	Boulgour BIO  	Purée 	Salade composée	Purée de carottes 	Pommes dauphine
Fromage	Saint Nectaire AOP à la coupe  	Chanteneige 	Emmental BIO    	Brie à la coupe	
Dessert	Purée pomme poire BIO 	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel 	Fruit de saison BIO   	Yaourt aux fruits mixés BIO   Cake aux amandes



" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

-  Fait maison
-  Oeufs de France
-  Viande de France
-  Aide UE à destination des écoles (Lait)
-  Agriculture Biologique (AB)
-  Viande Bovine Française
-  Viandes de France ou UE
-  Lait collecté et transformé en France

