BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

ECOLE maternelle et CP

	Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Houmous de légumes maison	Potage maison	Rillettes de thon	Taboulé
			Croûtons		
Plat principal	Jambon blanc Supérieur plat VFUE	Chili sin carne (plat complet)	Fricadelle de boeuf au jus VFUE	Fondant de volaille à la normande	Dos de colin sauce aurore
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes dauphine	Pâtes BIO	Haricots verts persillés
Fromage	Petit suisse nature x1	Bûchette de vache/chèvre à la coupe	Petit croc lait BIO		Camembert à la coupe
Dessert	Sablés BIO nappé chocolat	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt nature	Fruit de saison
				Petit beurre BIO	

AB Agriculture Biologique (AB)

VFUE Viandes de France ou UE

AB Agriculture Biologique (AB)

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Aide UE à destination des écoles (FL)

Fait maison

Viande Bovine Française

Lait collecté et transformé en France

Produit en Occitanie

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

ECOLE maternelle et CP

	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée	Potage maison	Macédoine de légumes		Boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates)	Salade verte
	Croûtons				
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs VFUE	Omelette fraîche		Saucisse Catalane braisée	Encornet sauce Armoricaine
Accompagnement	Semoule et légumes tajine	Pommes de terre persillées		Gratin de légumes du marché	Riz pilaf
Fromage	Brie à la coupe	Chanteneige		Saint Paulin à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO		Fruit de saison	Gâteau basque

Fait maison
VFUE Viandes de France ou UE
Produit en Occitanie
Agriculture Biologique (AB)
Aide UE à destination des écoles (FL)

Agriculture Biologique (AB)
Oeufs de France
Lait collecté et transformé en France
Aide UE à destination des écoles (Lait)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

ECOLE maternelle et CP

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison	Pâté de campagne	Houmous de pois chiche de Servian	Concombres en salade
		Croûtons			
Plat principal	Raviolis à la Napolitaine VFUE	Hachis parmentier de lentille et champignon à la purée de PDT BIO	Bolognaise VFUE	Aiguillettes de poulet panées VUE	Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement			Pâtes BIO	Petits pois carottes	Ratatouille
Fromage	Gouda à la coupe	Tartare nature	Emmental à la coupe		
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc	Yaourt nature BIO
				Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan	Cake au citron de Sicile

Fait maison
Viande Bovine Française
Agriculture Biologique (AB)
Produit local
Agriculture Biologique (AB)

VFUE Viandes de France ou UE
VUE Viande UE
Lait collecté et transformé en France
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (Lait)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

02 AU 06 NOV: CE1 à la 3e





LUNDI

Rillettes de sardines
Boulettes de veau
Pennes
Crème Mont-Blanc
Fruit de saison

MARDI

Velouté de légumes
Pépites de colin
Jardinière de légumes
Emmental
Mousse au chocolat







JEUDI

Carottes râpées
Choucroute du chef
Comté
Crumble aux pommes et poires

VENDREDI

Salade de haricot verts
Quenelles à la provençale
Céréales
Tarte au citron en verrine
Fruit de saison

MENU Végétarien



AGRILOCAL 11
Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). ***Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.***

PRODUITS DE SAISON