
































BARBOTEU
RESTAURATION


Artisans du goût depuis 1989


Menus du 1^{er} au 7 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 	Cake poivrons mozarella 	Rillettes de thon 	Salade verte aux 2 fromages 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>				Tomates en salade	
Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune  	Omelette fraîche 	Poisson meunière 	Poulet sauce aigre douce  	Moules marinière
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Steak végétal sauce brune		Croq veggie	Esaclope végétale panée	Tarte méditerranéenne
Accompagnement	Boulgour BIO 	Ratatouille	Epinards à la crème 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP à la coupe   	Fromage blanc 	Emmental BIO  	Brie à la coupe  	Saint Bricet 
Dessert	Purée pomme poire BIO 	Madeleine	Flan nappé caramel 	Fruit de saison BIO  	Yaourt aux fruits BIO 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

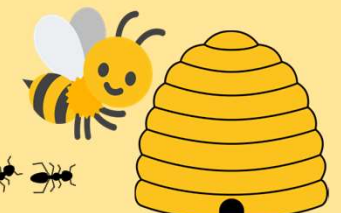
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

























 Aide UE à destination des écoles




« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».




Menus du 8 au 14 juin 2026


	 Lundi menu MEXICAIN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)	 Melon BIO	 Pommes de terres printanière	 Carottes râpées	Jambon blanc
<i>s/porc, s/porc, s/viande</i>					Betteraves vinaigrette
Plat principal	 Sauté de poulet sauce chili	 Haché de veau à l'italienne	 Moussaka végétale	 Gardianne de taureau	Seiches à la sétoise
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Crousti fromage	Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
Accompagnement	 Ecrasé de pommes de terre maison au piment	 Polenta	 au Pois Féverol BIO	 Duo de carottes et navets braisés	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage	 Edam à la coupe	 Bonbel	 Croc lait BIO	 Six de savoie	 Vache qui rit
Dessert	 Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle)	 Mousse au chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Purée pomme abricot BIO
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

 **Produit en Occitanie**

 **Fait maison**

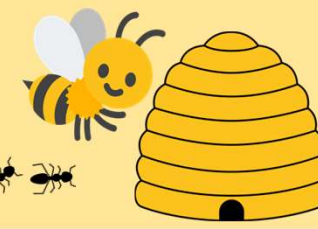
 **Agriculture Biologique**

 **Lait collecté et transformé en France**





































 **Aide UE à destination des écoles**




« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».




Menus du 15 au 21 juin 2026


		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	 Salade d'artichauts	Feuilleté au fromage	 Rillettes de thon 	Pastèque 	 Houmous de pois chiches de Servian
	s/porc, s/viande, végétarien			Haricots verts en salade		
	Plat principal	 Carbonara	 Omelette 	 Colombo de poulet	 Filet de lieu sauce beurre blanc 	Nuggets de poulet
	s/porc, s/viande, végétarien	 Carbonara végétale au pois féverol BIO 		 Colombo de pois chiches	Saucisse végétale	Nugget de blé
	Accompagnement	 Pâtes BIO 	 Carottes à la crème	 Tomates en persillade	 Purée de pommes de terre	Ratatouille
	Fromage / Laitage	 Brie à la coupe 	 Kiri BIO 	 Gouda à la coupe 	Samos 	 Camembert BIO 
	Dessert	 Fruit de saison	 Purée pomme abricot BIO 	 Liégeois vanille 	 Yaourt nature sucré BIO 	 Cake au citron de Sicile
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





Menus du 22 au 28 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs mayonnaise	Pâtes BIO en salade	Pâté de campagne	Salade coleslaw	Taboulé
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>			Salade verte		
Plat principal	Tarte 3 fromages	Rôti de dinde au jus	Brandade de Poisson maison	Courgette farcie	Encornet sauce armoricaine
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>		Mijoté de lentilles	Nuggets de blé et purée	Galette boulgour pois chiche emmental	Escalope végétale panée
Accompagnement	Purée de chou fleur au paprika	Poêlée de champignons	PLAT COMPLET	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Saint Paulin BIO	Tomme noire à la coupe	Emmental BIO	Fromage frais demi-sel	Vache qui rit BIO
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Tarte flan Pâtissier


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

