

DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07	Samedi 11/07	Dimanche 12/07
Entrée	Coupelle de pâté de volaille 	Tomates en salade GBR* 	Chou fleur sauce cocktail 	Carottes râpées 	Salade de riz		
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées 	Rougail de lentilles 	Feuilleté Strasbourgeois 	Raviolins 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 à la coupe 		
Dessert	Purée de pommes	Fruit de saison	Crème dessert caramel 	Yaourt nature BIO 	Fruit de saison BIO 		
				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)

DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989



	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07	Samedi 18/07	Dimanche 19/07
Entrée	Macédoine de légumes 		Lentilles en salade 	Tomates en salade GBR*	Salade verte aux 2 fromages (dés d'emmental et mimolette) 		
Plat principal	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH sauce brune   		Cake poivrons mozzarella maison  	Tasty Crousty Poulet	Moules Marinière 		
Accompagnement	Boulgour BIO  		Tomates cerise		Pommes dauphine		
Fromage	Saint Nectaire AOP à la coupe  		Emmental BIO    	Brie à la coupe	Saint Bricet		
Dessert	Purée pomme poire BIO 		Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO   	Yaourt aux fruits mixés BIO  		



" 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



Agriculture Biologique (AB)






DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION


Artisans du goût depuis 1989






	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07	Samedi 25/07	Dimanche 26/07
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	Flan au chocolat 	Fruit de saison BIO   	Donut sucré	Purée pomme banane BIO 		





" 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)



DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07	Samedi 01/08	Dimanche 02/08
Entrée	Salade d'artichauts GBR* 	Pommes de terre à la Catalane	Feuilleté au fromage GBR* 	Pastèque	Concombres en salade 		
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	Brie à la coupe	Gouda à la coupe 	Kiri BIO   	Samos 	Camembert BIO   		
Dessert	Fruit de saison	Purée pomme abricot BIO GBR ET GBR* 	Liégeois vanille 	Yaourt nature sucré 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)



DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08	Samedi 08/08	Dimanche 09/08
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 Armoricaïne 		
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



Viandes de France ou UE



Aide UE à destination des écoles (Lait)



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Viande de France

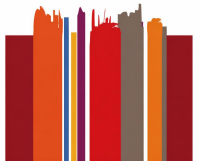


Produit en Occitanie



Agriculture Biologique (AB)





BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

DEC ALSH 5 compo



	Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08	Samedi 15/08	Dimanche 16/08
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)

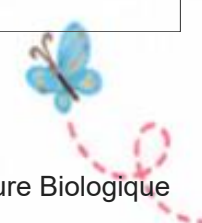
Produit en Occitanie

Agriculture Biologique (AB)

Aide UE à destination des écoles (Lait)

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (FL)



DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08	Samedi 22/08	Dimanche 23/08
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 	Madeleine	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)

DEC ALSH 5 compo

BARBOTEU
RESTAURATION

Artisans du goût depuis 1989

	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08	Samedi 29/08	Dimanche 30/08
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	Boullgour 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