BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Rillettes de thon	Split Pea Soup (Soupe de pois cassés)	Pâtes BIO légumière
				Croûtons	
Plat principal	Boules d'agneau au jus VFUE	Jambon blanc Supérieur plat VFUE	Fondant de poulet sauce crème	Poutine végétale au Pois Féverole BIO sauce Barbecue VFUE	Haché de veau au j VFUE
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pâtes BIO	Riz pilaf		Purée de butternut BIO rôtie
Fromage	Edam à la coupe	Chanteneige			Emmental à la coupe
Dessert	Purée pomme abricot BIO	Poire au sirop léger	Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Fruit de saison
			Fruit de saison	Brownie aux noix de Pécan	

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

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

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Potage maison	Pâté de campagne	Betteraves BIO vinaigrette
			Croûtons		
Plat principal	Omelette fraîche	Pavé de hoki en persillade	Saucisse Catalane braisée	Poulet au jus VFUE	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus
Accompagnement	Pâtes BIO	Riz aux légumes	Chou fleur béchamel	Epinards à la crème	Patatas
Fromage		Gouda BIO	Kiri BIO	Saint Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe
Dessert	Yaourt nature	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Purée de pommes BIO	Tarte aux pommes
	Fruit de saison				

Fait maison
Oeufs de France
VFUE Viandes de France ou UE
Viande Bovine Française
Agriculture Biologique (AB)
Aide UE à destination des écoles (Lait)

Agriculture Biologique (AB)
Produit en Occitanie
Viande de France
PRODUITS LOCAUX Produit local
Lait collecté et transformé en France

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Entrée	Pommes de terre Parmentière	Brocolis vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte	Potage maison
					Croûtons
Plat principal	Poisson meunière	Boules de boeuf à la Napolitaine	Lentilles sauce curry	Lasagnes bolognaise	Choucroute garnie
	Citron				
Accompagnement	Petits pois au jus	Spaghettis	Riz créole		
Fromage	Carré croc lait		Emmental à la coupe	Fromage frais demi-sel	Petit suisse nature x1
Dessert	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO	Purée de fruits pomme banane BIO	Cake BIO vanille
		Tartelette au chocolat			

Fait maison
Viande de France
Agriculture Biologique (AB)
Aide UE à destination des écoles (FL)
Agriculture Biologique (AB)

Viande Bovine Française
Lait collecté et transformé en France
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (Lait)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Entrée	Rillettes de thon	Houmous de légumes maison	Pâté en croûte VFUE	1/2 Lune de mousse de canard et toasts	Céleri rémoulade
Plat principal	Sauté de poulet à la Dijonnaise VFUE	Chili SANS VIANDE	Cake au poisson	Chapon à la sauce de Noël	Nuggets de poisson
					Citron
Accompagnement	Carottes aux aromates	Riz créole	Gratin Dauphinois et sa Poêlée de légumes festive maison	Pommes dauphine	Haricots verts persillés
Fromage	Petit suisse nature x1	Bonbel	Bûchette de chèvre à la coupe		
Dessert	Palmiers feuilletés	Fruit de saison BIO	Entremet Mont Blanc caramel	Fromage de Noël	Yaourt nature
				Bûche de Noël au chocolat	Fruit de saison BIO
Boisson				**Bouteille de sirop grenadine**	

Fait maison
Oeufs de France
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (FL)

VFUE Viandes de France ou UE
Lait collecté et transformé en France
Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 21/12	Mardi 22/12	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12	Vendredi 25/12
Entrée	Macédoine de légumes	Potage maison	Salade Parmentière	Salade coleslaw	
		Croûtons			
Plat principal	Tajine d'agneau aux raisins secs et Semoule	Tortilla aux poivrons	Burger de veau sauce aux fines herbes	Saucisse Catalane braisée	
Accompagnement		Courgettes sauce piperade	Mousseline de brocolis BIO	Mijoté de flageolets	
Fromage	Brie à la coupe	Brebicrème	Tomme blanche à la coupe		
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée de fruits pomme banane BIO	Madeleine coquille	Yaourt nature	
				Fruit de saison BIO	

Fait maison

Produit en Occitanie

Aide UE à destination des écoles (FL)

Lait collecté et transformé en France

Oeufs de France

Agriculture Biologique (AB)

Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 28/12	Mardi 29/12	Mercredi 30/12	Jeudi 31/12	Vendredi 01/01
Entrée	Salade coleslaw	Surimi	Potage maison	Houmous de pois chiche de Servian	
			Croûtons		
Plat principal	Galette boulgour pois chiches emmental	Saucisse de Strasbourg VFUE	Bolognaise VFUE	Aiguillettes de poulet panées VUE	
Accompagnement	Chou fleur persillé	Lentilles ménagère	Pâtes BIO	Petits pois carottes	
Fromage		Tomme noire à la coupe	Le carré	Petit suisse nature x1	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pommes BIO	
	Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan				

Fait maison

VUE Viande UE

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles (FL)

VFUE Viandes de France ou UE

Agriculture Biologique (AB)

Produit en Occitanie

Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 04/01	Mardi 05/01	Mercredi 06/01	Jeudi 07/01	Vendredi 08/01
Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Rillettes de thon	Salade verte	Potage maison
					Croûtons
Plat principal	Raviolis aux légumes	Cordon bleu de volaille	Fondant de poulet sauce crème	Jambon blanc Supérieur plat VFUE	Haché de veau au j… VFUE
Accompagnement		Carottes aux aromates	Riz pilaf	Raclette (accompagnement) : Pommes de terre, sauce crémeuse, Raclette	Purée de butternut BIO rôtie
Fromage	Edam à la coupe	Bonbel		Petit suisse nature x1	Emmental à la coupe
Dessert	Poire au sirop léger	Purée pomme abricot BIO	Fromage blanc BIO	Fruit de saison BIO	Galette des Rois
			P'tit fourré fraise		

Fait maison
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (FL)
Agriculture Biologique (AB)

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

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 11/01	Mardi 12/01	Mercredi 13/01	Jeudi 14/01	Vendredi 15/01
Entrée	Boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates)	Salade Parmentière	Salade verte aux 2 fromages (dés mimolette et emmental)	Carottes râpées	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus VFUE	Pavé de hoki en persillade	Couscous merguez et sa semoule	Hachis parmentier de lentille	Boules de boeuf au jus
Accompagnement	Chou fleur béchamel	Haricots beurre aux aromates			Patates douces persillées
Fromage	Rondelé nature	Petit suisse nature x1		Saint Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Sablés BIO nappé chocolat	Yaourt à la vanille BIO	Purée de pommes BIO	Tarte aux pommes
			Fruit de saison		

Agriculture Biologique (AB)

Agriculture Biologique (AB)

Viande Bovine Française

Lait collecté et transformé en France

Fait maison

VFUE Viandes de France ou UE

Viande de France

Produit en Occitanie

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 18/01	Mardi 19/01	Mercredi 20/01	Jeudi 21/01	Vendredi 22/01
Entrée	Brocolis vinaigrette	Potage maison	Oeufs durs mayonnaise	Pois chiches en salade	Salade Alsacienne
		Croûtons			
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Tartiflette végétarienne	Colin sauce curry	Escalope viennoise VFUE	Choucroute garni
Accompagnement	Petits pois au jus		Riz créole	Courgettes aux aromates	
Fromage	Saint Morêt		Emmental à la coupe		Munster à la coupe
Dessert	Cake BIO vanille	Cimelait nature	Purée pomme poire BIO	Yaourt à la framboise BIO	Entremet forêt noire
		Fruit de saison BIO		Fruit de saison	

Oeufs de France
Viande de France
Viande Bovine Française
VFUE Viandes de France ou UE
Agriculture Biologique (AB)
Aide UE à destination des écoles (FL)

Fait maison
Produit en Occitanie
PRODUITS LOCAUX Produit local
Lait collecté et transformé en France
Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

DEC ECOLE 5 compo

	Lundi 25/01	Mardi 26/01	Mercredi 27/01	Jeudi 28/01	Vendredi 29/01
Entrée	Céleri rémoulade	Houmous de légumes maison	Potage maison	Chou fleur sauce cocktail	Mortadelle
			Croûtons		
Plat principal	Saucisse de volaille VFUE	Jambon blanc Supérieur	Raviolis BIO aux légumes sauce Napolitaine	Fondant de volaille à la normande	Nuggets de poisson
					Citron
Accompagnement	Carottes à la crème	Purée		Pom'croquettes	Haricots verts persillés
Fromage	Edam BIO	Bûchette de vache/chèvre à la coupe	Tartare nature	Saint Paulin BIO	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Yaourt nature BIO
					Cake saveur citrouille

Fait maison

Agriculture Biologique (AB)

Agriculture Biologique (AB)
Lait collecté et transformé en France

VFUE Viandes de France ou UE
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (Lait)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"
"Le menu dans son intégralité, le produit et/ou l'origine sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements."