



BARBOTEU
RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

Menus du 15 au 21 juin 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------|--|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 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 | Kiri BIO | Gouda | 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



Aide UE à destination des écoles



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viande Française ou UE



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

