

BARBOTEU
RESTAURATION

Affaires du goût depuis 1989

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
s/porc, s/viande, végétarien		 Melon BIO			Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de poulet sauce chili	Haché de veau à l'italienne	Moussaka végétale	Gardianne de taureau	Seiches à la sétoise
s/porc, s/viande, végétarien		Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
Accompagnement	Ecrasé de pommes de terre maison au piment doux	Polenta	au Pois Féverol BIO	Duo de carottes et navets braisés	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Cantafras	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



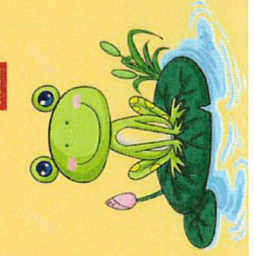
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



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