BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 28/09 | Mardi 29/09 | Mercredi 30/09 | Jeudi 01/10 | Vendredi 02/10 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Macédoine de légumes | Samossas aux légumes | Salade Parmentière | Potage maison | Salade verte |
| | | | | Croûtons | |
| Plat principal | Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs<br>VFUE | Tortilla | Aiguillettes de poulet au jus<br>VFUE | Saucisse végétale braisée | Civet de seiches au Banyuls |
| Accompagnement | Semoule et légumes tajine | Courgettes sauce piperade | Mousseline de brocolis BIO | Mijoté de flageolets | Riz pilaf |
| Fromage | Brie à la coupe | Chanteneige | Petit suisse nature x1 | | |
| Dessert | Fruit de saison BIO | Purée pomme pêches BIO | Madeleine coquille | Yaourt nature | Confiture BIO Val de Sournia |
| | | | | Fruit de saison BIO | Crêpe nature |

Fait maison
VFUE Viandes de France ou UE
Lait collecté et transformé en France
Aide UE à destination des écoles (FL)

Oeufs de France
Agriculture Biologique (AB)
Produit en Occitanie
Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 05/10 | Mardi 06/10 | Mercredi 07/10 | Jeudi 08/10 | Vendredi 09/10 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade coleslaw | Potage maison | Houmous de petits pois | Potiron laqué au sirop de sapin du Canigou, fricassé de potiron au vinaigre de Banyuls au chenin | Oeufs durs sauce cocktail |
| | | Croûtons | | | |
| Plat principal | Parmentier de la mer | Omelette fraîche et Lentilles ménagère | Bolognaise végétale au Pois Féverole BIO<br>VFUE | Soubise de champignon au Rantio Al Pardi, poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan. Ragoût de pois chiche de Servian | Filet de Dorade persillé |
| Accompagnement | | | Pâtes BIO | Gratin de pommes de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose | Riz pilaf |
| Fromage | | Tartare nature | Emmental à la coupe | | Les fripons |
| Dessert | Yaourt aromatisé | Fruit de saison BIO | Fruit de saison | Brioche perdue UNAPEI façon pudding caramelisée mousseline vanille et confiture de figues BIO du Val de Sournia CC | Purée de pommes BIO |
| | Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan<br>Lait maison | | Oeufs de France | | |

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

Agriculture Biologique (AB)
Produit en Occitanie
Agriculture Biologique (AB)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 12/10 | Mardi 13/10 | Mercredi 14/10 | Jeudi 15/10 | Vendredi 16/10 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Betteraves BIO vinaigrette | Oeufs durs sauce cocktail | Mousse de légumes de saison | Blancs de poireaux vinaigrette à la vanille | Tartinade de la mer au fromage frais |
| Plat principal | Duo d'haricots rouges et blancs aux carottes | Boules de boeuf sauce paprika | Sauté de poulet au jus | Raclette végétarienne | Sauce tartare<br>Fish de Colin d'Alaska |
| Accompagnement | | Pâtes BIO | Purée de courgettes | Raclette aux marrons ( accompagnement) | Pommes dauphine |
| Fromage | Tomme noire à la coupe | Dès de fromage mariné au cumin | Cantafrais | Petit moulé aux noix | Bleu à la coupe |
| Dessert | Fruit de saison BIO | Purée de fruits pomme fraise | Mousse au chocolat BIO | Pomme BIO au four à la canelle | Entremet au fromage blanc et myrtilles |

Agriculture Biologique (AB)
Oeufs de France
Lait collecté et transformé en France
Aide UE à destination des écoles (FL)

Fait maison
Agriculture Biologique (AB)
Produit en Occitanie

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 02/11 | Mardi 03/11 | Mercredi 04/11 | Jeudi 05/11 | Vendredi 06/11 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Betteraves BIO vinaigrette | Houmous de légumes maison | Potage maison | Rillettes de thon | Taboulé |
| | | | Croûtons | | |
| Plat principal | Samossas aux légumes | Chili sin carne (plat complet) | Fricadelle de boeuf au jus VFUE | Fondant de volaille à la normande | Dos de colin sauce aurore |
| Accompagnement | Purée de carottes | Riz créole | Pommes dauphine | Pâtes BIO | Haricots verts persillés |
| Fromage | Petit suisse nature x1 | Bûchette de vache/chèvre à la coupe | Petit croc lait BIO | | Camembert à la coupe |
| Dessert | Sablés BIO nappé chocolat | Fruit de saison BIO | Cocktail de fruits au sirop léger | Yaourt nature | Fruit de saison |
| | | | | Petit beurre BIO | |

Agriculture Biologique (AB)
Viande Bovine Française
Agriculture Biologique (AB)
Aide UE à destination des écoles (Lait)
Aide UE à destination des écoles (FL)

Fait maison
VFUE Viandes de France ou UE
Lait collecté et transformé en France
Produit en Occitanie

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 09/11 | Mardi 10/11 | Mercredi 11/11 | Jeudi 12/11 | Vendredi 13/11 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Potage maison | Macédoine de légumes | | Boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates) | Salade verte |
| | Croûtons | | | | |
| Plat principal | Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs VFUE | Omelette fraîche | | Saucisse végétale braisée | Encornet sauce Armoricaine |
| Accompagnement | Semoule et légumes tajine | Pommes de terre persillées | | Gratin de légumes du marché | Riz pilaf |
| Fromage | Brie à la coupe | Chanteneige | | Saint Paulin à la coupe | Vache qui rit BIO |
| Dessert | Fruit de saison BIO | Purée pomme banane BIO | | Fruit de saison | Gâteau basque |

Fait maison
VFUE Viandes de France ou UE
Lait collecté et transformé en France
Aide UE à destination des écoles (Lait)
Aide UE à destination des écoles (FL)

Agriculture Biologique (AB)
Oeufs de France
Agriculture Biologique (AB)
Produit en Occitanie

*" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"*

BARBOTEU RESTAURATION
Artisans du goût depuis 1989

# DEC ECOLE 5 compo sans porc

| | Lundi 16/11 | Mardi 17/11 | Mercredi 18/11 | Jeudi 19/11 | Vendredi 20/11 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade coleslaw | Potage maison | Betteraves vinaigrette | Houmous de pois chiche de Servian | Concombres en salade |
| | | Croûtons | | | |
| Plat principal | Raviolis à la Napolitaine VFUE | Hachis parmentier de lentille et champignon à la purée de PDT BIO | Bolognaise VFUE | Aiguillettes de poulet panées VUE | Poisson pané plein filet, citron |
| Accompagnement | | | Pâtes BIO | Petits pois carottes | Ratatouille |
| Fromage | Gouda à la coupe | Tartare nature | Emmental à la coupe | | |
| Dessert | Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Fruit de saison | Fromage blanc | Yaourt nature BIO |
| | | | | Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan | Cake au citron de Sicile |

Fait maison
Viande Bovine Française
Agriculture Biologique (AB)
Produit local
Agriculture Biologique (AB)

VFUE Viandes de France ou UE
VUE Viande UE
Lait collecté et transformé en France
Produit en Occitanie
Aide UE à destination des écoles (Lait)

" Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE"