

Semaine du 12 au 18 janvier 2026







CUISINE CENTRALE DE BARJAC

AV RAOUL EYRAUD



30430 BARJAC

04.66.60.26.36

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Betteraves	Salade verte au gomasio	Salade d'endives	Potage de légumes	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Salade d'artichauts
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Riz cantonnais	Croziflette	Œufs à la florentine Epinards	Rôti de porc Purée de patate douce	Poisson au curry carottes sautées	Andouillette à la moutarde Brocolis persillés	Parmentier de canard
PRODUITS LAITIERS 		Fromage à la coupe bio*	Fromage à la coupe bio	Fromage à la coupe bio*	Fromage à la coupe bio*	Fromage à la coupe bio	Fromage à la coupe bio
PAIN 	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac	—	—
DESSERT 	Fromage blanc*	Compote	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Fruits de saison*	Fruits de saison	Dessert maison

es produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

Les recettes en bleu peuvent contenir des produits issus de l'agriculture conventionnelle.

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf indication contraire.

Les produits avec un astérisque sont subventionnés par l'aide de L'UE à destination des écoles

