

# Semaine du 5 au 11 janvier 2026







CUISINE CENTRALE DE BARJAC



AV RAOUL EYRAUD

30430 BARJAC

04.66.60.26.36

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Salade de pois chiches	Salade verte au gomasio	Salade d'endives	Carottes râpées*	Velouté de légumes	Poireaux vinaigrette	Salade de riz
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Pâtes à la sauce tomate	Sauté de porc au curry Riz pilaf	Cassoulet	Hachis parmentier	<u>Poisson pané</u> Gratin de choux	<u>Langue de bœuf</u> <u>sauce piquante</u> <u>PDT vapeurs</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u> Légumes sautés
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 	Fruit de saison*	Fruit de saison *	Compote	Yaourt nature *	Gâteau maison	Fruit de saison	<u>Dessert maison</u>

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

