

# Semaine du 09 au 15 mars 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC  
AV RAOUL EYRAUD  
30430 BARJAC  
04.66.60.26.36



|                                | LUNDI                   | MARDI                             | MERCREDI            | JEUDI                   | VENDREDI                                 | SAMEDI                 | DIMANCHE                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| ENTRÉE<br>                     | Salade mexicaine        | Salade de betteraves              | Carottes râpées     | Salade verte            | Soupe de légumes                         | Taboulé                | Poireaux vinaigrette                |
| PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT<br> | Gratin de crozet        | Rôti de porc<br>Purée de brocolis | Cassoulet           | Hachis parmentier       | <b>Blanquette de la mer</b><br>Riz pilaf | <b>Chou farci</b>      | Navarin d'agneau<br>Haricots blancs |
| PRODUITS LAITIERS<br>          | 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<br>                      | Pain Bio de Barjac      | Pain Bio de Barjac                | Pain Bio de Barjac  | Pain Bio de Barjac      | Pain Bio de Barjac                       |                        |                                     |
| DESSERT<br>                  | Fruits de saison*       | Fruits de saison*                 | Yaourt à la Grecque | Compote                 | Fruits de saison*                        | Fruits de saison       | <b>Dessert maison</b>               |

Les 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

