

# Semaine du 30 au 05 avril 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC  
AV RAOUL EYRAUD  
30430 BARJAC  
04.66.60.26.36



|                                | LUNDI              | MARDI                                  | MERCREDI                              | JEUDI   | VENDREDI                                | SAMEDI                                  | DIMANCHE                          |
|---|--------------------|--|---------------------------------------|---|---|---|-----------------------------------|
| ENTRÉE<br>                     | Carottes râpées    | Salade de lentilles                    | Betterave                             | Salade verte                                    | Pizza                                   | 1/2 pomelos                             | Salade de la mer                  |
| PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT<br> | Gratin de crozet   | Sauté de porc<br>Purée de patate douce | Tripes à la provençales<br>PDT vapeur | Paleron à la st Gilloise<br>Semoule aux légumes | Poisson meunière<br>Epinards à la crème | Foie de volailles<br>Brocolis persillés | <b>Gigot d'agneau PDT sautées</b> |
| 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>                  | Yaourt nature *    | Fruits de saison*                      | Fruits de saison                      | Flan au chocolat                                | Fruits de saison*                       | Compote                                 | <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

