







# Semaine du 06 au 12 avril 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC  
 AV RAOUL EYRAUD  
 30430 BARJAC  
 04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Pâté en croûte	Salade mexicaine	Feuilleté garni	Salade verte	Salade de pâtes	Tarte à l'oignon	Jambon cru
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de la mer Riz pilaf	Omelette lardons/ PDT	Cuisse de poulet Choux fleurs persillés	Saucisse grillée Purée	Poisson à la provençale Carottes sautées	Andouillette Salsifis	Suprême de volaille Gratin dauphinois
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	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 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison	Fruits de saison	Compote	Fruits de saison	Fruits de saison	<u>Dessert maison</u>

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

