







Semaine du 27 avril au 03 mai 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 pâtes	Haricots verts en salade	Carottes râpées	Salade verte	Macédoine de légumes	Sardine	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelle sauce aurore Poêlée de légumes	Côte de porc Pdt sautées	Tajine de volaille aux légumes	Rougail saucisse riz pilaf	Pâtes au saumon	Petit salé aux lentilles	Hachis parmentier
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 	Fruits de saison	Fromage blanc	Fruits de saison	Gâteau	Fruits de saison	Fruits de saison	Dessert maison

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

