







# Semaine du 20 au 26 avril 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 lentilles	Salade coleslaw	Pizza au fromage	Salade verte	Taboulé	Œufs mimosa	Terrine
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Riz cantonnais	Boulettes de bœuf Semoule aux légumes	Rôti de porc Flan de légumes	Lasagne	Poisson meunière Haricots verts persillés	<b>Jambon en sauce Flageolets</b>	<b>Blanquette de volaille Riz</b>
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
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	Yaourt nature	Mousse au chocolat	Compote	Fruits de saison	Fruits de saison	

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

