







Semaine du 04 au 10 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
040AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Carottes râpées	Salade de riz	Salade de chèvre chaud	Salade verte	Saucisson	Salade de PDT	Asperges vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Tortillas de PDT Lardons/ fromage	Sauté de volaille Haricots verts	Ravioles végétariennes	Rôti de porc Gratin de courgettes	Filet de poisson à la provençale Riz pilaf	Poireaux au jambon	Lapin chasseur Polenta
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 	Fromage blanc*	Fruit de saison*	Fruit de saison	Gâteau maison	Salade de fruits	Fruit 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

