

Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

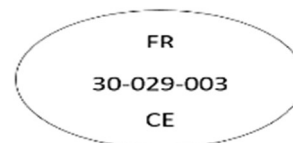
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

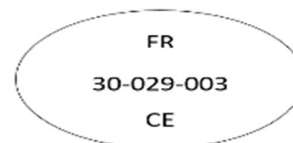
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

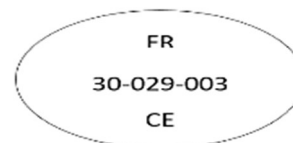
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

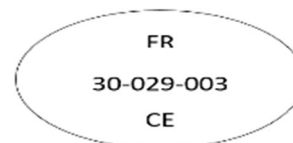
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

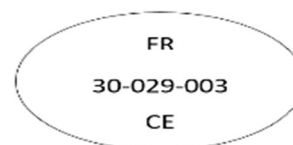
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	Dessert maison

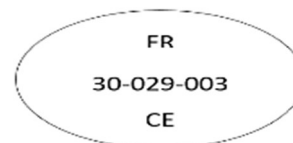
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	Dessert maison

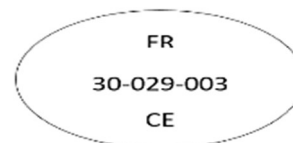
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

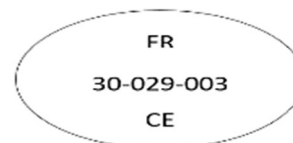
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<u>Dessert maison</u>

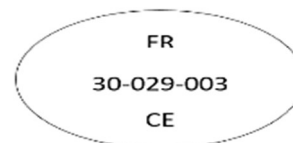
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	Rôti de bœuf froid Salade de PDT	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	Dessert maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	Dessert maison

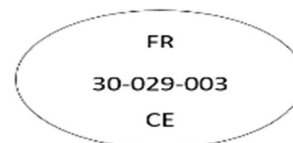
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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



Semaine du 25 au 31 mai 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Charcuterie	Taboulé	Pissaladière	Salade coleslaw	Salade verte	Betteraves en salade	Asperge vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Sauté d'agneau Haricots Blancs	Rôti de porc Haricots verts	Œufs cocottes Épinards	Tajine de volaille semoule	Poisson au curry Riz pilaf	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Salade de PDT</u>	Sauté de veau aux olives Tagliatelles
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	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac
DESSERT 	<u>Dessert maison</u>	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt	Fruits de saison*	Compote	<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

