







Semaine du 29 au 05 juillet 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 pois chiches	Salade de tomates	Salade de betteraves	Concombre à la bulgare	Salade verte	Salade de lentilles	Salade Niçoise
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Rôti de porc Flan de courgettes	Lasagnes aux légumes	Moussaka	Tajine de poulet semoule	Steak en sauce PDT sautées	<u>Foies de volaille</u> <u>Courgettes sautées</u>	Filet de poisson à la provençale riz pilaf
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 Bo de Barjac	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac		
DESSERT 	Fruits de saison*	Flan caramel	Fruits de saison	Compote	Yaourt	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

