







Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	Fruits de saison	Dessert maison

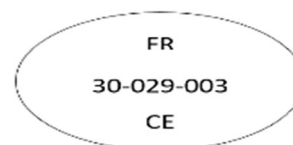
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	Fruits de saison	Dessert maison

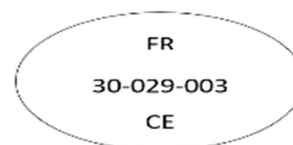
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	Fruits de saison	Dessert maison

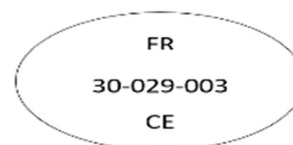
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	Fruits de saison	Dessert maison

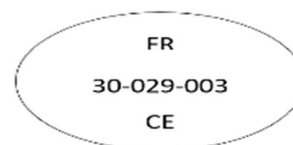
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	Fruits de saison	Dessert maison

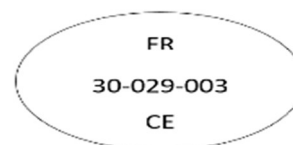
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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



Semaine du 08 au 14 juin 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC
AV RAOUL EYRAUD
30430 BARJAC
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTRÉE 	Sardines à l'huile	Salade de betteraves	Œufs mimosa	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Quenelles en sauce carottes sautées	Rôti de porc lentilles	Caillette ratatouille	Couscous poulet semoule	Pâtes au saumon	Crêpes fourrées	Paleron de bœuf petits pois
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 	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Fruits de saison	Yaourt*	Flan caramel	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

