







# Semaine du 13 au 19 juillet 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC  
AV RAOUL EYRAUD  
30430 BARJAC  
04.66.60.26.36



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCH E
ENTRÉE 	Salade de concombre	Salade de riz	Salade de pois chiches	Salade composée	Salade de tomates	Pissaladière	Melon
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Rôti de porc Pâtes	Suprême de volaille Haricots verts	Saucisse grillée Courgettes sautées	Goulash à la Hongroise PDT	Dos de poisson à la provençale Semoule	<b>Rôti de Bœuf</b> <b>Flan de courgettes</b>	Blanquette de veau 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 Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac	Pain Bio de Barjac		
DESSERT 	Yaourt	Mousse châtaigne	Fruits de saison	Crêpes à la gundel	Fruits de saison	Fruits de saison	<b>Dessert maison</b>

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

