

# Semaine du 27 au 02 août 2026

CUISINE CENTRALE DE BARJAC  
AV RAOUL EYRAUD  
30430 BARJAC  
04.66.60.26.36



|                                | LUNDI                   | MARDI                    | MERCREDI                             | JEUDI                   | VENDREDI                     | SAMEDI                             | DIMANCHE                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE<br>                     | Carottes râpées         | Concombre en salade      | Taboulé                              | Nems et samoussas       | Melon                        | Salade gourmande                   | Salade de tomates        |
| PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT<br> | Lasagne                 | Rouille à la sétoise PDT | Sauté de volaille Courgettes sautées | Pâtes à la chinoise     | Blanquette poisson Riz pilaf | <u>Légumes farcis Tagliatelles</u> | Rôti de porc PDT sautées |
| PRODUITS LAITIERS<br>          | 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<br>                     | Pain Bio de Barjac      | Pain Bio de Barjac       | Pain Bio de Barjac                   | Pain Bio de Barjac      | Pain Bio de Barjac           | —                                  | —                        |
| DESSERT<br>                  | Yaourt                  | Entremet                 | Fruits de saison                     | Salade de fruits        | Fromage blanc à l'abricot    | 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

