

Semaine du 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

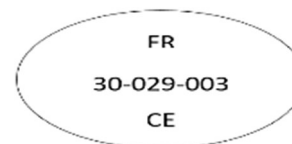
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

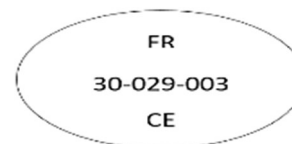
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

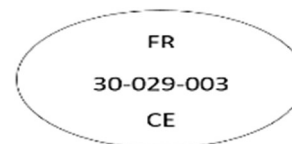
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

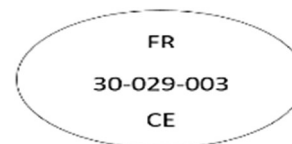
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

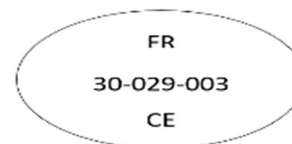
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

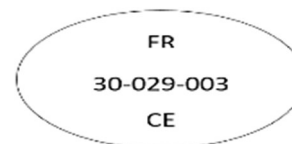
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

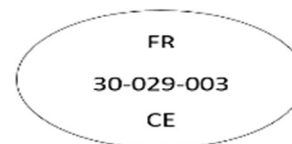
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

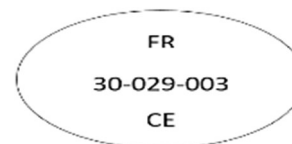
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

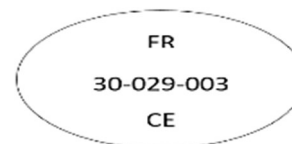
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

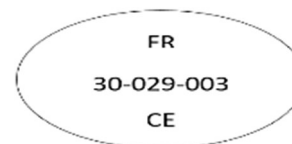
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

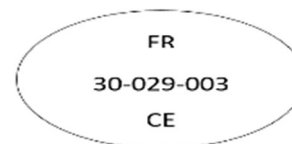
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

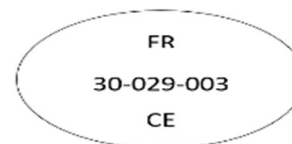
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

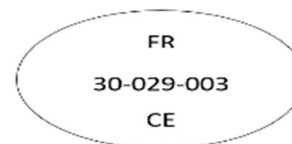
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

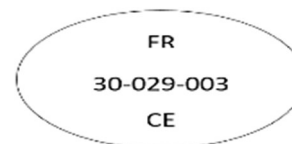
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

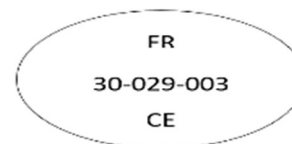
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

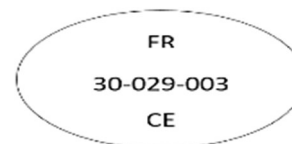
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

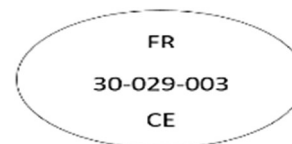
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

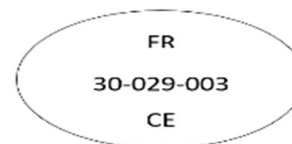
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

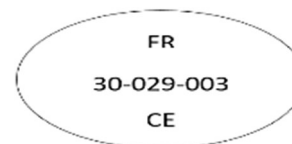
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

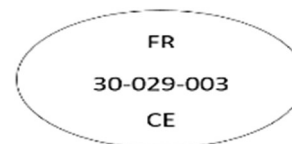
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

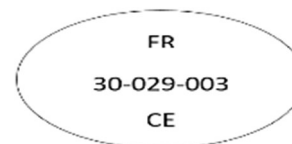
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

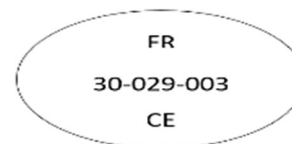
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

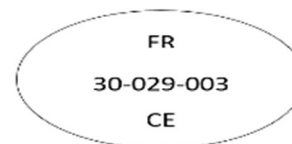
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

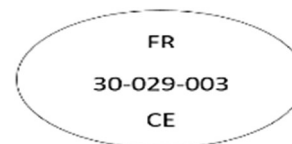
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

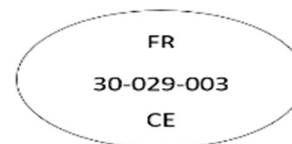
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Dessert maison

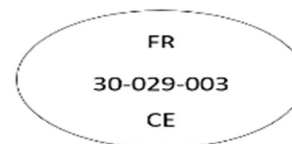
Les produits soulignés sont issus de l'agriculture Bio Local.

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 14 au 20 septembre 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 betteraves	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Pizza au fromage	Crudités	Céleri rémoulade
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de pâtes à la tomate	Rougail saucisse Riz pilaf	Tourte auvergnate	Hachis parmentier	Gratin de poisson Tomates provençales	Légumes farcis Pâtes	Joue de porc à la tomates Polenta
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 	Fruits de saison*	Yaourt *	Panna cotta fruits rouges	Gâteau maison	Fruits de saison*	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

