

Semaine du 12 au 18 octobre 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 lentilles de Barjac	Crudité du jardin	Flan de carottes du jardin	Salade de chèvre chaud de St Jean	Velouté de potiron du jardin	Terrine	Poireaux du jardin vinaigrette
PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT	Lasagne aux légumes du jardin	Parmentier de patate douce du jardin	Truites d'Arlinde aux amandes Riz de Camargue bio	Bombine Ardéchoise	Porguez de St sauveur Pâtes à la tomate	Brandade de Nîmes	Poulet fermier de St Jean PDT sautées du jardin
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
PAIN	<u>Pain Bio de Barjac</u>	<u>Pain Bio de Barjac</u>	<u>Pain Bio de Barjac</u>	<u>Pain Bio de Barjac</u>	<u>Pain Bio de Barjac</u>	—	—
DESSERT	Farandoles de pommes des Cévennes	Fromage blanc à la crème de marron bio	Pomme au four	Entremet à la châtaigne bio	Fruits du jardin	Fruits de saison bio	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

