



Semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 avril

mardi 30 avril

jeudi 02 mai

vendredi 03 mai

Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves BIO rémoulade	Salade de concombre sauce bulgare	Pizza au fromage
Poisson blanc meunière MSC	Saucisse de Toulouse région	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon
Printanière de légumes	Saucisses végétales	Filet de colin sauce crème	
Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières	Ecrasé de pommes de terre	Chou-fleur CE2 persillé	Carottes CE2 persillées
Madeleine BIO	Edam Bio	Vercorais région	Yaourt HVE aromatisé fruit des bois de la ferme des Ayguées
	Pomme HVE	Banane BIO	Compote fraîche de pomme BIO vanille du Chef

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux










Semaine du lundi 06 au vendredi 10 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Salade verte sauce vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes râpées BIO sauce vinaigrette 	Pont de l'ascension	Pont de l'ascension
Pilon de poulet FR au jus 	Pavé de merlu MSC sauce crème 		
Galette végétarienne sauce tomate			
Torsades BIO 	Haricots verts BIO à l'ail 		
Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Tartare nature		
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Eclair au chocolat		



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

		AMBIANCE DE LA BROUSSE	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai 	vendredi 17 mai
Radis beurre	Betteraves BIO vinaigrette persillée 	Salade façon Kachumbarri (tomate, concombre, oignon, vinaigrette au citron)	Pâté de campagne Label Rouge 
Sauté de porc région sauce moutarde 	Omelette au fromage du Chef	Emincé de cuisse de poulet FR sauce façon yassa 	Oeufs durs mayonnaise
Pavé de merlu sauce tomate		Poisson blanc meunière sauce façon yassa	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth 
Pommes noisette	Mélange de lentilles BIO et carottes 	Riz de Camargue IGP à la sénégalaise 	Blé CE2 pilaf et ratatouille du Chef 
Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Cantal AOP 	Verre de lait BIO 	Camembert BIO 
Abricot	Flan nappé caramel	Cake à l'ananas du Chef	Banane BIO 





Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 mai

mardi 21 mai

jeudi 23 mai

vendredi 24 mai

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Pentecôte	Melon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte sauce vinaigrette ciboulette
	Gratin de gnocchis à la provençale et à l'emmental BIO	Sauté de Boeuf région sauce à la lombarde	Poisson pané 100% filet MSC
		Filet de hoki sauce tomate	Epinards béchamel
	Mousse au chocolat au lait	Semoule BIO	Vache qui rit BIO
	Petit-beurre BIO	Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières	Biscuit roulé à la confiture de fraise maison
		Pastèque	





Semaine du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

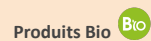


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre BIO, tomate et maïs 	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Tomate vinaigrette au Xérès
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Oeufs durs mayonnaise	Lasagne bolognaise du Chef	Curry de poisson aux carottes MSC 
Filet de colin d'Alaska sauce citron	Salade de blé arlequin	Lasagne aux légumes	Riz BIO créole 
Brocolis persillés	Cantal AOP 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Suisse sucré
Camembert BIO 	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Fraises	Compote fraîche pomme BIO poire du Chef 
Melon			





Semaine du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024

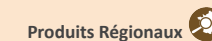


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 3 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<p>Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote </p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Gratin de courgettes bio, aubergines et mozzarella </p> <p>Yaourt HVE nature de la ferme du Chambon </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au balsamique</p> <p>Paupiette de veau FR sauce moutarde </p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Abricot</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette au basilic</p> <p>Gratin de coquillettes BIO au dés de jambon </p> <p>Gratin de coquillettes Bio, courgettes, béchamel fromagère</p> <p>Bûche du Pilat Région </p> <p>Gâteau chocolat et courgette du Chef</p>	<p>Tarte tomate moutarde du Chef</p> <p>Beignets de calamars </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail </p> <p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées </p> <p>Banane BIO </p>





Semaine du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 10 juin

mardi 11 juin

jeudi 13 juin

vendredi 14 juin

Tomate vinaigrette au pesto

Concombre sauce bulgare

Crêpe au fromage

Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette

Pilons de poulet rôti FR et légumes couscous



Chili sin carne

Filet de colin d'Alaska MSC aux aromates



Gratin d'aubergine et pommes de terre façon moussaka au boeuf

Boulettes végétales et légumes couscous

Moussaka végétarienne

Semoule BIO



Riz BIO



Epinards béchamel

Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières



Saint-Nectaire AOP



St morêt bio



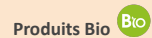
Suisse sucré

Abricot

Mousse au chocolat

Pastèque

Clafoutis aux pêches du Chef





Semaine du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière
795 Rue Georger Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	WRAP PARTY  vendredi 21 juin
---------------	---------------	---------------	--

Carottes râpées BIO vinaigrette au citron 	Pizza fromage	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Melon
Poisson blanc meunière MSC 	Omelette aux oeufs bio et au fromage du Chef 	Hachis parmentier de Boeuf	Wrap, garniture wrap poulet au curry et crudités
Chou-fleur CE2 béchamel 	Ratatouille du Chef	Parmentier de lentilles à la tomate	Wrap, garniture wrap thon au curry et crudités
Mimolette 	Yaourt BIO aromatisé poire de la GAEC des 2 rivières 	Vache qui rit BIO 	Edam BIO 
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Banane BIO 	Nectarine jaune	Cake à la framboise du Chef



Semaine du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière
795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
---------------	---------------	---------------	------------------

Concombre sauce bulgare	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Pâté de campagne Label Rouge 
Saucisse de Toulouse Région 	Rôti de dinde froid sauce mayonnaise	Boulette au Boeuf sauce arrabiata	Oeufs durs mayonnaise
Boulettes végétales sauce arrabiata	Poisson froid sauce mayonnaise	Boulettes végétales sauce arrabiata	Pavé de merlu MSC sauce citron 
Lentilles BIO aux échalotes 	Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Macaronis BIO 	Courgettes sautées à la tomate
Suisse sucré	Gouda BIO 	Emmental BIO râpé 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 
Île flottante	Pêche	Compote fraîche pomme BIO spéculoos du Chef 	Abricot

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.