



Semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

FISH BURGER PARTY

lundi 4 mars

mardi 05 mars

jeudi 07 mars

vendredi 08 mars

Oeufs durs mayonnaise

Céleri région râpé vinaigrette
façon cocktail



Betteraves Bio vinaigrette à la
moutarde à l'ancienne



Salade Iceberg vinaigrette
balsamique

Pommes de terre, fromage et
lardons façon tartiflette

Quenelles natures région sauce
tomate



Sauté de Boeuf région sauce
façon bourguignon



Fish burger (pain burger,
poisson, fromage)



Pommes de terre, fromage façon tartiflette

Médailon de merlu sauce aïoli

Haricots verts BIO Persillés



Carottes CE2



Pommes de terre rissolées sauce
ketchup

Yaourt nature BIO



Cantal AOP



Yaourt nature HVE de la ferme
Chambon



Pomme HVE



Crème dessert HVE vanille de la
ferme Chambon



Hawaï cake du Chef

Compote fraîche de pomme BIO
vanille du Chef



Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux



du lundi 11 au vendredi 15
mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Radis roses et beurre	Salade verte sauce vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette au xérés 	Potage de potimarron région 
Filet de colin d'Alaska sauce citron 	Boulettes au boeuf sauce tomate	Paella végétarienne au riz bio 	Saucisse région 
	Boulettes végétales sauce tomate		Saucisses végétales
Purée de butternut du Chef	Torsades Bio 		Potée de légumes (pdt, brocoli, chou-fleur, carottes BIO) 
Yaourt BIO vanille GAEC des 2 Rivières 	Suisse sucré	Saint - Nectaire AOP 	Camembert BIO 
Orange BIO 	Barre au chocolat au lait	Compote fraîche pomme région fraise du Chef 	Kiwi Bio 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 18 mars

mardi 19 mars

jeudi 21 mars

vendredi 22 mars

Salade de pommes de terre,
tomate, maïs vinaigrette

Céleri BIO râpé sauce façon
rémoulade



Endives vinaigrette au miel et
croûtons

Tarte épinards et chèvre du Chef

Rôti de Porc Label Rouge au jus



Parmentier de lentilles bio à la
tomate



Lasagnes de boeuf du Chef

Beignets de calamars



Médailon de merlu sauce crème

Lasagnes de légumes

Petits pois aux oignons

Brocolis persillés

Le Rond HVE de la ferme des
Aiguées



Yaourt BIO pomme GAEC des 2
rivières



Mousse au chocolat au lait

Gouda bio



Pomme HVE



Poire

Petit beurre BIO



Banane Bio



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



semaine du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Pâté de campagne LR 	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Chou rouge région au vinaigre de framboise 	Crêpe au fromage
Rillettes de thon			
Colin au four 	Omelette nature du Chef (oeufs bio) 	Sauté de porc aux oignons	Emincé de dinde sauce moutarde
		Filet de colin d'Alaska sauce crème	Médailon de merlu sauce moutarde
Haricots verts BIO 	Epinards béchamel	Torsades Bio 	Printanière de légumes
Cantal AOP 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	Gruyère râpé BIO 	Yaourt à la fraise HVE de la ferme des ayguées 
Pomme HVE 	Poire	Kiwi BIO 	Tarte façon cheese cake au citron 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 01 au vendredi 05 avril 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



PÂQUES

lundi 1 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIE	<p>Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote </p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Salade mimosa vinaigrette façon cocktail</p> <p>Paupiette de veau sauce aux asperges</p> <p>Colin sauce asperge</p> <p>Carottes CE2 à l'ail </p> <p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées </p> <p>Cake poire chocolat du chef</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Pilons de poulet sauce barbecue</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blé pilaf CE2 </p> <p>Bournette du Vercors région </p> <p>Kiwi BIO </p>





Semaine du lundi 08 au vendredi 12 avril 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 8 avril

mardi 09 avril

jeudi 11 avril

vendredi 12 avril

Carottes BIO râpées vinaigrette au citron



Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette au basilic



Jambon blanc LR



Salade verte sauce vinaigrette

Oeufs durs mayonnaise

Chili sin carne

Poisson blanc meunière MSC



Poêlée de légumes

Tarte au thon et à la tomate du Chef

Riz de Camargue IGP



Chou fleur CE2 béchamel



Penne BIO



Haricots beurre aux oignons

Le Rond HVE de la ferme des Ayguées



Yaourt nature HVE de la ferme Chambon



Edam Bio



Bournette du Vercors région



Flan au chocolat

Ananas frais

Compote fraîche pomme poire du Chef

Banane Bio



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux