



Semaine du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

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

lundi 6 novembre

mardi 07 novembre

jeudi 09 novembre

vendredi 10 novembre

Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange



Salade de pommes de terre, thon et cornichons

Salade iceberg vinaigrette au xérès

Cake aux fromages et olives du Chef

Penne BIO aux 3 fromages



Sauté de dinde sauce provençale

Hachis Parmentier de boeuf du Chef

Médailillon de merlu sauce Normande



Quenelles natures sauce provençale

Hachis parmentier végétal

Petits pois

Yaourt nature BIO



Brocolis à l'ail

Gouda BIO



Le Rond HVE de la Ferme des Ayguées



Tomme noire IGP



Pomme HVE



Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon



Donut's au sucre

Poire

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux

















Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

			VOYAGE EN SCANDINAVIE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Salade de coquillettes BIO, maïs, vinaigrette au persil 	Chou rouge région râpé vinaigre de framboise 	Pâté de campagne LR ou CE2 et cornichons 	Soupe façon Hernekeitto du Chef et croûtons naturels
Nuggets de volaille	Omelette du Chef	Oeuf dur mayonnaise	Boulettes au boeuf sauce aux aïelles "Kottbullar" 
Nugget de blé		Curry de poisson aux carottes 	Boulettes végétales sauce aux aïelles
Haricots verts BIO à l'ail 	Pommes de terre rissolées sauce ketchup	Semoule BIO 	Purée de potimarron
Bûche du Pilat région 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	Vache qui rit BIO 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Compote fraîche pomme région vanille du Chef 	Kiwi BIO 	Orange BIO 	Gâteau à la cannelle et cardamome du Chef

Produits Bio Produits Pêche Durable Produits Labellisés Produits Régionaux 



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 novembre

mardi 21 novembre

jeudi 23 novembre

vendredi 24 novembre

Céleri région râpé sauce façon
rémoulade



Radis roses et beurre

Tarte fine au chèvre et butternut
du Chef

Salade verte vinaigrette au
balsamique

Chili sin carne (haricots rouges,
maïs, tomate)

Beignets de calamars



Rôti de porc LR ou CE2 sauce
champignons



Allumettes de dinde façon
carbonara

Omelette nature

Bolognaise de lentilles

Riz de Camargue IGP



Mélange pommes de terre épinards

Chou fleur HVE persillé



Torsades BIO



Cantal AOP



Camembert BIO



Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC
des 2 Rivières



Emmental BIO râpé



Barre de chocolat au lait

Clémentine

Banane BIO



Compote fraîche pomme région
coing du Chef



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



Semaine du lundi 27 novembre au 01 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées région vinaigrette à l'huile d'olive 	Crêpe au fromage	Saucisson sec
Saucisse de Toulouse région 	Gnocchi à la provençale	Sauté de boeuf région façon carbonade 	Rillettes de thon
Saucisse végétale		Filet de hoki sauce citron	Marmite de la mer - pêche durable 
Lentilles BIO au jus 	Edam BIO 	Petits pois	Gratin de poireaux - pommes de terre
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Crème dessert chocolat HVE de la Ferme Chambon 	Pont l'évêque AOP 	Suisse sucré
Poire		Orange BIO 	Gâteau au chocolat du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE


lundi 4 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
------------------	-------------------	-------------------	----------------------

Tarte thon tomate moutarde du Chef	Chou fleur sauce cocktail	Salade d'endives vinaigrette au miel	Betteraves BIO vinaigrette 
Emincé de dinde FR sauce au curry	Poisson meunière 100% filet 	Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Egréné de fèves BIO et pois BIO sauce Italienne 
Quenelles sauce au curry		Gratin de pommes de terre au fromage	
Carottes CE2 persillées 	Purée de butternut		Riz IGP de Camargue 
Bleu du Vercors AOP 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 rivières 	Compote fraîche pomme BIO vanille 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Clémentine	Pomme région 	Petit beurre	Banane BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023





Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade coleslaw vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Salade de perles mimosa	Quiche Lorraine du Chef
Sauté de porc région sauce Dijonnaise 	Quenelles natures sauce tomate	Sauté de boeuf région aux échalotes 	Tarte au fromage
Merlu sauce oseille	Haricots verts BIO persillés 	Omelette nature	Nuggets de poisson
Blé CE2 pilaf 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 	Chou fleur persillé	Epinards béchamel
Vercorais région 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	St Nectaire AOP 	Banane BIO 
Liégeois au chocolat	Pomme région 	Orange BIO 	

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



REPAS DE NOËL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Oeuf dur mayonnaise	Potage Crécy (carottes région) 	Apéro de Noël: Verre de sirop de fraise et toast de guacamole	Salade verte vinaigrette au basalmique
Parmentier à la bolognaise de lentilles BIO 	Paupiette de veau FR au jus	Saucisse de volaille de Noël région sauce aux champignons 	Médailillon de merlu sauce citron 
	Pané fromager	Filet de hoki sauce aux champignons	
	Printanière de légumes	Gratin Dauphinois du Chef	Blé CE2 pilaf 
Edam BIO 	Yaourt nature BIO 	Bûche de Noël du Chef	Petit moulé nature
Kiwi BIO 	Orange BIO 	Clémentine et sa papillotte	Banane BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 