



Semaine du lundi 01 au vendredi 05 septembre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 1 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

<p>Salade de blé arlequin vinaigrette au basilic</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange</p>	<p>Pâté de Campagne Label Rouge </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p>	<p>Salade verte sauce vinaigrette</p>
<p>Quenelle nature (région) sauce tomate </p>	<p>Emincé de cuisse de poulet sauce Espagnole</p>	<p>Filet de Colin d'Alaska MSC sauce tomate </p>	<p>Paupiette de veau sauce aux herbes de Provence</p>
<p>Haricots verts BIO persillés #N/A</p>	<p>Pavé de merlu MSC sauce Espagnole </p>	<p>Semoule BIO </p>	<p>Pané fromager</p>
<p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées </p>	<p>Coquillettes BIO </p>	<p>Yaourt bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières </p>	<p>Ratatouille du Chef</p>
<p>Prune rouge</p>	<p>Tomme noire IGP </p>	<p>Abricot</p>	<p>Verre de Lait BIO </p>
	<p>Melon</p>		<p>Cake du Chef aux pêches</p>

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 8 septembre

mardi 09 septembre

jeudi 11 septembre

vendredi 12 septembre

Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Tarte du chef au thon, tomate, moutarde	Haricots beurre vinaigrette balsamique
Dahl de lentilles corail bio 	son Blanc MSC meunière 	Sauté de porc (région) sauce miel et aux épices 	Boulettes au Boeuf sauce à la lombarde
Riz bio 	Dahl de lentilles corail bio 	Carottes CE2 vichy	Potatoes
Camembert BIO 	Gratin de chou fleur CE2 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme Agyuées 	Vache qui rit Bio 
Pomme (région) 	Yaourt nature Bio sucré 	Banane BIO 	Compote de pomme BIO et fraises du Chef 
	Donuts		

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 15 septembre

mardi 16 septembre

jeudi 18 septembre

vendredi 19 septembre

Pastèque	Oeuf dur Mayonnaise #NAME?	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes #NAME?	Tzatziki #NAME?
Saucisse de Toulouse région	Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (Coquillettes BIO) #NAME?	dinde sauce aux oignons #NAME?	Filet de lieu noir MSC sauce crème #NAME?
Lentilles BIO au jus	#NAME?	#NAME?	#NAME?
Fourme d'yssegeaux (région)	Yaourt bio aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières #NAME?	Ecrasé de pommes de terre du Chef #NAME?	abricots verts BIO à l'ail #NAME?
Flan nappé caramel	Prune jaune #NAME?	Cantal AOP #NAME?	Suisse sucré #NAME?
		Nectarine jaune #NAME?	Gâteau aux noisettes et au miel du Chef #NAME?

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 22 septembre

mardi 23 septembre

jeudi 25 septembre

vendredi 26 septembre

Taboulé (Semoule BIO) estival	Carottes râpées sauce vinaigrette	Lade iceberg vinaigrette	Tomates vinaigrette au basilic
Sauté de poulet (région) sauce champignons <small>REGION</small>	Encornet de calamars sauce provençale <small>BIO</small>	Parmentier de lentilles Bio à la tomate	ragoût au Boeuf du Chef
Brocolis <small>#N/A</small>	Riz bio		
Gouda Bio <small>Haute va</small>	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées	St Nectaire AOP	Mozzarella
Pomme Bio	Raisin	Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon	Fromage blanc (indiv) coulis de fruits rouges

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 29 au vendredi 3 octobre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 septembre

mardi 30 septembre

jeudi 02 octobre

vendredi 03 octobre

Betteraves BIO vinaigrette persillée	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Céleri râpé sauce façon rémoulade	Crêpe au fromage
mbon blanc Label Rouge	 Curry de carottes et pois chiches Bio 	Paupiette au veau sauce chasseur	Pavé de merlu MSC sauce dieppoise 
Coquillettes Bio	#N/A	 Semoule BIO	Pommes de terre rissolées
Emmental Bio râpé	 Brique de vache du Forez (région)	 Petit moulé nature	Yaourt nature Bio sucré 
Prune rouge	Flan chocolat	Compote fraîche de pommes BIO du Chef 	Banane BIO 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

.....

.....



Semaine du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 6 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Chou fleur CE2 sauce façon cocktail	Carottes râpées vinaigrette au curry	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte vinaigrette aux herbes
Filet de dinde sauce Bercy 	#REF!	Bolognaise de Boeuf	Gratin de gnocchis à la provençale
Mélange de riz Bio aux petits légumes #N/A	#REF!	Fusilli Bio 	
Suisse sucré 	Yaourt Bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 	Emmental râpé BIO 	Camembert BIO 
Barre de chocolat	Poire	#REF!	Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 13 octobre

mardi 14 octobre

jeudi 16 octobre

vendredi 17 octobre

Salade de pommes de terre, et cornichons vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette aux fines herbes	Accras de morue	Chou blanc râpé vinaigrette au miel
Emincé de cuisse de poulet sauce au cumin 	Filet de saumon MSC sauce au citron 	Feijoada du Chef	Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette
Legumes verts Bio à l'échalote	#N/A	Penne Bio 	de Camargue IGP pilaf 
Edam BIO 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Bûche du Pilat région 	Yaourt HVE aromatisé exotique de la ferme Ayguées 
Prune	Pomme (région)	Flan pâtissier façon pasteis de nata du Chef 	Banane BIO 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio #REF!

Produits Pêche Durable #REF!

Produits Labellisés #REF!

Produits Régionaux #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.