



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



Pomme HVE



Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon



Donut's au sucre

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 		Pâté de campagne LR ou CE2 et cornichons 	
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
	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 		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

Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate)

Beignets de calamars



Tarte fine au chèvre et butternut du Chef

Rôti de porc LR ou CE2 sauce champignons



Salade verte vinaigrette au balsamique

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



Barre de chocolat au lait

Clémentine

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 TALAUDIÈRE

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	
Saucisse de Toulouse région 	Gnocchi à la provençale	Sauté de boeuf région façon carbonade 	Marmite de la mer - pêche durable 
Saucisse végétale		Filet de hoki sauce citron	
Lentilles BIO au jus 		Petits pois	Gratin de poireaux - pommes de terre
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Edam BIO 		Suisse sucré
	Crème dessert chocolat HVE de la Ferme Chambon 	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		Salade d'endives vinaigrette au miel	
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 
	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
<p>Sauté de porc région sauce Dijonnaise </p> <p>Merlu sauce oseille</p> <p>Blé CE2 pilaf </p> <p>Vercorais région </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Quenelles natures sauce tomate </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Ayguées </p>	<p>Salade de perles mimosa</p> <p>Sauté de boeuf région aux échalotes </p> <p>Omelette nature</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Orange BIO </p>	<p>Quiche Lorraine du Chef</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Banane BIO </p>

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



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

Parmentier à la bolognaise de lentilles BIO

Edam BIO

Kiwi BIO

Potage Crécy (carottes région)

Paupiette de veau FR au jus

Pané fromager

Printanière de légumes

Yaourt nature BIO



Apéro de Noël:
Verre de sirop de fraise et toast de guacamole

Saucisse de volaille de Noël région sauce aux champignons

Filet de hoki sauce aux champignons

Gratin Dauphinois du Chef

Bûche de Noël du Chef

Clémentine et sa papillote



Médailillon de merlu sauce citron



Blé CE2 pilaf



Petit moulé nature

Banane BIO



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.