

















# Semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024


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

			<b>FISH BURGER PARTY</b>
<b>lundi 4 mars</b>	<b>mardi 05 mars</b>	<b>jeudi 07 mars</b>	<b>vendredi 08 mars</b>
Potage de potimarron région 			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			
	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 















# semaine 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		Carottes BIO râpées vinaigrette au xérès 	Potage de potimarron région 
Filet de colin d'Alaska sauce citron 	Boulettes au boeuf sauce tomate	Paella végétarienne au riz bio 	Saucisse région 
Purée de butternut du Chef	Boulettes végétales sauce tomate		Potée de légumes (pdt, brocoli, chou-fleur, carottes BIO) 
Yaourt BIO vanille GAEC des 2 Rivières 	Torsades Bio 	Saint - Nectaire AOP 	Camembert BIO 
Orange BIO 	Barre au chocolat au lait	Compote fraîche pomme région fraise du Chef 	

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 22 au vendredi 26 janvier 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

Rôti de Porc Label Rouge au jus



Médailлон de merlu sauce crème

Petits pois aux oignons

Le Rond HVE de la ferme des  
Aiguées



Rôti de Porc Label Rouge au jus



Petits pois aux oignons

Le Rond HVE de la ferme des  
Aiguées



Pomme HVE



Endives vinaigrette au miel et  
croûtons

Lasagnes de boeuf du Chef

Mousse au chocolat au lait

Petit beurre BIO



Tarte épinards et chèvre du Chef


Beignets de calamars



Brocolis persillés

Banane Bio



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 












# Semaine du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

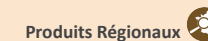


Cuisine Centrale de La Talaudière

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		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
			Médailon de merlu sauce moutarde
Haricots verts BIO 	Epinards béchamel	Torsades Bio 	Printanière de légumes
Cantal AOP 		Gruyère râpé BIO 	Yaourt à la fraise HVE de la ferme des ayguées 
	Poire	Kiwi BIO 	





# Semaine du lundi 05 au vendredi 09 février 2024

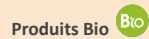


Cuisine Centrale de La Talaudière  
795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIÈRE



## 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>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>Kiwi BIO </p>













# Semaine du lundi 12 au vendredi 16 février 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 verte sauce vinaigrette
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
Flan au chocolat	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Edam Bio 	Banane Bio 
	Ananas frais	Compote fraîche pomme poire du Chef	

