













Semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive		Salade de concombre sauce bulgare	
Poisson blanc meunière MSC 	Saucisse de Toulouse région 	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 
	Saucisses végétales		Filet de colin sauce crème
Printanière de légumes	Ecrasé de pommes de terre	Chou-fleur CE2 persillé	Carottes CE2 persillées 
Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières 	Edam Bio 		Yaourt HVE aromatisé fruit des bois de la ferme des Ayguées 
	Pomme HVE 	Banane BIO 	Compote fraîche de pomme BIO vanille du Chef 

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 





Semaine du lundi 06 au vendredi 10 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Salade verte sauce vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes râpées BIO sauce vinaigrette 		
Pilon de poulet FR au jus 	Pavé de merlu MSC sauce crème		
Galette végétarienne sauce tomate		Pont de l'ascension	Pont de l'ascension
Torsades BIO 	Haricots verts BIO à l'ail 		
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Eclair au chocolat		



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

		AMBIANCE DE LA BROUSSE	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai 	vendredi 17 mai
Radis beurre		Salade façon Kachumbarri (tomate, concombre, oignon, vinaigrette au citron)	Pâté de campagne Label Rouge 
Sauté de porc région sauce moutarde 	Omelette au fromage du Chef	Emincé de cuisse de poulet FR sauce façon yassa 	Oeufs durs mayonnaise
Pavé de merlu sauce tomate		Poisson blanc meunière sauce façon yassa	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth 
Pommes noisette	Mélange de lentilles BIO et carottes 	Riz de Camargue IGP à la sénégalaise 	Blé CE2 pilaf et ratatouille du Chef
Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Cantal AOP 	Verre de lait BIO 	
	Flan nappé caramel	Cake à l'ananas du Chef	Banane BIO 





Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 mai

mardi 21 mai

jeudi 23 mai

vendredi 24 mai

Pentecôte

Melon

Gratin de gnocchis à la provençale et à l'emmental BIO 

Mousse au chocolat au lait

Petit-beurre BIO 

Carottes râpées BIO vinaigrette 


Sauté de Boeuf région sauce à la lombarde 

Filet de hoki sauce tomate

Semoule BIO 

Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 

Salade verte sauce vinaigrette ciboulette

Poisson pané 100% filet MSC 

Epinards béchamel

Biscuit roulé à la confiture de fraise maison









Semaine du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<p>Salade de pommes de terre BIO, tomate et maïs </p> <p>Rôti de dinde FR sauce aux olives </p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Melon</p>	<p>Concombre vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de blé arlequin</p> <p>Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon </p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Lasagne bolognaise du Chef</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Yaourt nature HVE de la ferme Chambon </p> <p>Fraises</p>	<p>Curry de poisson aux carottes MSC </p> <p>Riz BIO créole </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote fraîche pomme BIO poire du Chef </p>





Semaine du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 3 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
	Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Carottes râpées sauce vinaigrette au basilic	Tarte tomate moutarde du Chef
Quenelle nature sauce tomate	Paupiette de veau FR sauce moutarde 	Gratin de coquillettes BIO au dés de jambon 	Beignets de calamars 
	Dos de colin d'Alaska sauce crème	Gratin de coquillettes Bio, courgettes, béchamel fromagère	
Gratin de courgettes bio, aubergines et mozzarella 	Printanière de légumes		Haricots verts BIO à l'ail 
Yaourt HVE nature de la ferme du Chambon 	Gouda BIO 	Bûche du Pilat Région 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 
Pêche		Gâteau chocolat et courgette du Chef	

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



semaine du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 10 juin

mardi 11 juin

jeudi 13 juin

vendredi 14 juin

Tomate vinaigrette au pesto

Concombre sauce bulgare

Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette

Pilons de poulet rôti FR et légumes couscous



Chili sin carne

Filet de colin d'Alaska MSC aux aromates



Gratin d'aubergine et pommes de terre façon moussaka au boeuf

Boulettes végétales et légumes couscous

Moussaka végétarienne

Semoule BIO



Riz BIO



Epinards béchamel



St morêt bio



Suisse sucré

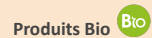
Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières



Mousse au chocolat

Pastèque







Clafoutis aux pêches du Chef





Semaine du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

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

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	WRAP PARTY  vendredi 21 juin
Carottes râpées BIO vinaigrette au citron 		Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Melon
Poisson blanc meunière MSC 	Omelette aux oeufs bio et au fromage du Chef 	Hachis parmentier de Boeuf	Wrap, garniture wrap poulet au curry et crudités
Chou-fleur CE2 béchamel 	Ratatouille du Chef	Parmentier de lentilles à la tomate	Wrap, garniture wrap thon au curry et crudités
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Yaourt BIO aromatisé poire de la GAEC des 2 rivières 	Vache qui rit BIO 	Edam BIO 
	Banane BIO 	Nectarine jaune	Cake à la framboise du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 24 juin

mardi 25 juin

jeudi 27 juin

vendredi 28 juin

Concombre sauce bulgare

Saucisse de Toulouse Région

Boulettes végétales sauce arrabiata

Lentilles BIO aux échalotes 

Île flottante

Rôti de dinde froid sauce mayonnaise

Salade de pommes de terre, tomates et maïs

Gouda BIO 

Pêche

Salade iceberg vinaigrette au balsamique

Boulette au Boeuf sauce arrabiata

Boulettes végétales sauce arrabiata

Macaronis BIO 


Compote fraîche pomme BIO spéculoos du Chef 

Pavé de merlu MSC sauce citron 

Courgettes sautées à la tomate

Le rond HVE de la ferme des Ayguées 

Abricot

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 1 juillet

mardi 02 juillet

jeudi 04 juillet

vendredi 05 juillet

REPAS DE FIN D'ANNEE

Tomate vinaigrette au basilic

Nuggets de blé

Filet de colin MSC au four



Jambon Blanc Label Rouge



Tomates cerises



Chips

Ratatouille du Chef et riz BIO



Carottes CE2 à l'ail



Salade de coquillettes Bio, oeuf dur, emmental, dés de tomate



Sandwich thon-mayonnaise

Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières



Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Ayguées



Bûche du Pilat région



Emmental

Nectarine blanche

Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon



Berlingo de pomme

