



Semaine du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<p>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote </p> <p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>Penne bio </p> <p>Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Ayguées </p>	<p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Haricots verts bio aux oignons </p> <p>Bûche du Pilat région </p> <p>Prune</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au Balsamique</p> <p>Boulettes au Bœuf FR sauce moutarde </p> <p>Boulettes végétales sauce moutarde</p> <p>Semoule bio </p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge </p> <p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Petit-pois au bouillon</p> <p>Vache qui rit bio </p>

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

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2024



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

lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Carottes râpées bio vinaigrette 	Pizza au fromage		Concombre sauce bulgare
Saucisse de Toulouse région 	Filet de Colin MSC sauce curry 	Omelette aux oeufs bio du Chef 	Sauté de boeuf région sauce façon bourguignon 
Saucisses végétales			Filet de colin d'Alaska sauce tomate
Lentilles bio au jus 	Poêlée de légumes	Ratatouille du Chef	Semoule bio 
	Yaourt bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Edam bio 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées 
Mousse au chocolat au lait		Banane bio 	

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












Semaine du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 16 septembre		mardi 17 septembre		jeudi 19 septembre		vendredi 20 septembre	
Melon				Betteraves Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 			
Paupiette de veau FR sauce romarin 	Filet de lieu noir MSC sauce au citron 	Égrainé végétal de pois Bio sauce basquaise 	Sauté de porc Région sauce crème 				
Omelette au fromage			Filet de hoki sauce crème				
Pommes noisette	Epinards béchamel	Riz de Camargue IGP 	Haricots verts bio persillés 				
St-Morêt bio 	Fourme de Montbrison région 	Yaourt nature bio 	Verre de lait bio 				
	Nectarine		Brownies au chocolat du chef				

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

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024







Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

ON SE MET AU VERT

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade de tomates vinaigrette		Salade de perles, tomates & maïs vinaigrette	Guacamole et 1/2 Toast
Jambon blanc Label Rouge 	Filet de saumon MSC sauce dieppoise 	Sauté de dinde FR au jus 	Parmentier de brocolis à l'égrainé végétal de pois BIO 
Oeufs durs mayonnaise		Filet de colin sauce aneth	
Coquillettes BIO 	Blé CE2 à la piperade 	Gratin de courgettes bio 	
	Suisse sucré		Petit moulé ails et fines herbes
Nectarine	Barre au chocolat au lait	Raisin	Gâteau au yaourt vert du Chef

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

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 30 au vendredi 04 octobre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Betteraves BIO vinaigrette	Salade Iceberg vinaigrette Balsamique	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Cake Emmental et mimolette du Chef
Gratin de gnocchis à la Provençale	Bolognaise de boeuf (égrené de boeuf français)	Sauté de poulet Région sauce tandoori	Poisson pané 100% filet MSC & sauce tartare
	Bolognaise de lentilles	Médaille de merlu sauce tandoori	
	Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes	Chou-fleur CE2 béchamel
Tomme noire IGP			Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon	Prune	Pomme BIO	

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

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024

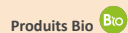


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 7 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Macédoine de légumes mayonnaise			Tomate vinaigrette au basilic
Allumettes de dinde façon carbonara	Chili sin carne	Paupiette au veau FR sauce Marengo	Pavé de merlus MSC au four
Poisson MSC façon carbonara		Filet de colin sauce marengo	
Macaronis Bio	Riz IGP de Camargue	Carottes CE2 à l'ail	Epinards béchamel
	Cantal AOP	Yaourt BIO sucré	
Poire	Flan chocolat	Compote fraîche de pomme bio du Chef	Beignet à la framboise

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

STREET FOOD. SREET GOOD

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Carottes BIO râpées vinaigrette 		Salade verte vinaigrette	Salade de riz BIO tomate maïs 
Saucisse de Toulouse région 	Cordon bleu FR de volaille 	Pain Burger + Galette végétarienne Région BIO + Sauce yaourt 	Beignet de calamars
Saucisses végétales	Pané fromager	Potatoes	Haricots verts BIO 
Ecrasé de pommes de terre	Petits pois au jus	Biscuit	
Liégeois vanille 	Le rond HVE de la Ferme des Ayguées 	Milkshake du chef au chocolat	Banane bio 

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

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

ionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.