














Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024




Curine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIÈRE

04 novembre 2024	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<p>Betteraves Bio vinaigrette balsamique </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Madeleine Bio </p> <p>Pomme région </p>	<p>Endives sauce vinaigrette</p> <p>Saucisse Région </p> <p>Saucisses végétales</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'échalote</p> <p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Compote pomme BIO coing du Chef </p>	<p>Mélange de torsades Bio et tomates sauce mayonnaise </p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières </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 11 au vendredi 15 novembre 2024



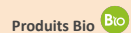
Curine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

			FAJITAS PARTY
<i>lundi 11 novembre</i>	<i>mardi 12 novembre</i>	<i>jeudi 14 novembre</i>	<i>vendredi 15 novembre</i>
Férié	Carottes Bio râpées sauce vinaigrette  Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde  Filet de colin MSC sauce moutarde Gratin dauphinois Yaourt nature BIO 	Oeufs durs Epinards béchamel et croûtons Edam Bio  Ananas frais	Salade Iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné végétal de pois bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine Emmental Bio râpé  Cake aux pépites de chocolat du Chef

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 18 au vendredi 22 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 18 novembre


mardi 19 novembre

jeudi 21 novembre

vendredi 22 novembre

	Pâté de campagne Label Rouge & cornichons 	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	
	Oeufs durs mayonnaise		
Chili sin carne	Filet de lieu MSC sauce Citron 	Paupiette de veau FR sauce brune 	Nuggets de poulet FR sauce ketchup 
		Pavé de merlu MSC sauce au cumin	Nuggets de blé sauce ketchup
Riz IGP de Camargue 	Haricots verts BIO persillés 	Carottes CE2 à l'étuvée 	Coquillettes Bio 
Pont l'Évêque AOP 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 		Suisse sucré
Pomme HVE 		Compote fraîche pomme bio crème de marron du chef 	Clémentine

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 25 au vendredi 29 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette 		Salade verte vinaigrette au Xérès	
Allumettes de porc façon carbonara	Steak haché de boeuf FR sauce brune 	Parmentier de butternut à la bolognaise de brunoise	Filet de saumon MSC sauce citron 
Poisson MSC façon carbonara	Galette végétarienne de soja tomates et basilic		
Penne Bio 	Poêlée de légumes		Petits-pois
	Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Vercorais région 	Edam BIO 
Petit-beurre Bio 	Orange BIO 	Kiwi Bio 	Tarte aux poires façon cheesecake 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 2 au vendredi 06 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Chou-rouge râpé vinaigrette	Salade arlequin	
Rôti de dinde FR sauce façon blanquette 	Curry de poisson aux carottes 	Jambon Blanc Label Rouge 	Quenelle nature région sauce aurore 
Filet de colin sauce façon blanquette		Poisson froid sauce mayonnaise	
Brocoli aux oignons	Riz de Camargue IGP 	Coquillettes bio 	Chou-fleur CE2 persillé 
Yaourt aromatisé HVE abricot de la ferme des Aiguées 			Fourme de Montbrison Région 
	Clémentine	Compote fraîche pomme vanille bio du chef 	Banane 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 09 au vendredi 13 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise		Quiche Lorraine du Chef
			Quiche du chef aux légumes
Emincé de porc Région sauce à la moutarde à l'ancienne 	Gratin de lentilles Bio à la patate douce 	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua 
Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne		Omelette au fromage du Chef	
Carottes CE2 persillées 	Yaourt nature Bio 	Blé CE2 pilaf 	Epinards béchamel
Liégeois chocolat	Kiwi BIO 	Poire	Orange BIO 

Toutes nos béchamels, 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 16 au vendredi 20 décembre 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

REPAS DE NOËL

lundi 16 décembre

mardi 17 décembre

jeudi 19 décembre

vendredi 20 décembre

Boulettes au boeuf sauce arrabiata

Boulettes végétales sauce arrabiata

Semoule Bio



Brique au lait de vache Région



Pomme HVE



Perles de riz complet et perles de pois-chiche "fabrication région"



Légumes couscous

Le rond HVE de la ferme des Ayguées



Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon



Pâté en croûte à la pistache et cornichons

Terrine de légumes

Émincé de dinde région sauce aux marrons



Filet de saumon MSC sauce aux marrons

Pommes duchesse

Gâteau de Noël

Clémentine et sa papillote

Salade verte iceberg sauce vinaigrette

Beignet de calamars à la romaine

Chou-fleur CE2 béchamel



Fruit de saison

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.

