



# Semaine du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 5 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
	Salade de pommes de terre maïs et cornichons vinaigrette		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la provençale 	Paupiette de dinde FR au jus 		Sauté de boeuf région sauce à la lombarde 
	Omelette au fromage du Chef		Pavé de merlu MSC sauce à la lombarde 
Semoule Bio 	Carottes CE2 persillées 	FERIE	Rosti de pommes de terre
Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Aguées 		Fourme d'Yssingaux (Région) 
Pomme Région 			Orange bio 

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange 	Crêpe au fromage	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Tarte au thon, tomate et moutarde du Chef
Jambalaya aux légumes	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence 	Boulettes au boeuf sauce arrabiata 	Filet de poisson MSC meunière 
Riz IGP de Camargue 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence 	Boulettes végétariennes sauce arrabiata	Brocolis béchamel
Madeleine Bio 	Petits-pois	Penne Bio 	Banane Bio 
	Abricot	Compote fraîche de pomme bio et fraise du chef 	

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

## MENU FISH BURGER

*lundi 19 mai*

*mardi 20 mai*

*jeudi 22 mai*

*vendredi 23 mai*



Pizza au fromage		Oeufs durs mayonnaise	Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Sauté de poulet région au jus 	Rôti de dinde FR sauce au curry 	Perles de riz et pois chiche bio (région) 	Fish MSC burger + sauce blanche 
Pavé de merlu MSC sauce tomate 	Filet de lieu MSC sauce au curry 		
Haricots verts Bio à l'échalote 	Macaronis Bio 	Ratatouille du Chef	Potatoes
Cantal AOP 	Yaourt Bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 		Fromage fondu en tranche
	Melon	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Gâteau aux fruits rouges du chef

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 26 mai*

*mardi 27 mai*

*jeudi 29 mai*

*vendredi 30 mai*

Macédoine de légumes mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic		
Sauté de porc région sauce caramel 	Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka 		
Filet de lieu noir MSC sauce aigre douce	Gratin d'aubergine et courgette à la mozzarella		
Blé CE2 pilaf 		Férié	Pont de l'ascension
	Brique au lait de vache du Forez (Région) 		
Abricot	Donuts		

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





# Semaine du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025



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

lundi 2 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Carottes râpées Bio vinaigrette 	Salade de riz bio, tomate et maïs 	Salade iceberg vinaigrette balsamique	
Quenelle (région) sauce tomate 	Emincé de filet de poulet FR sauce Dijonnaise 	Saucisse de Toulouse Région 	Filet de lieu noir MSC sauce crème 
	Pavé de merlu MSC sauce Dijonnaise 	Saucisses végétales	
Epinards béchamel	Printanière de légumes	Lentilles Bio au jus 	Blé à la piperade
	Edam Bio 		Tomme noir IGP 
Nectarine		Cake aux pépites de chocolat du chef	Compote de pomme bio biscuité du chef 

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





# Semaine du lundi 9 au vendredi 13 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



	lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
		Betteraves Bio vinaigrette		Cake au fromage du Chef
Pentecôte		Paupiette de veau sauce au thym	Sauté de porc (région) sauce basquaise	Poisson pané 100% filet MSC
		Oeuf durs	Galette végétarienne sauce basquaise	
		Gratin dauphinois	Semoule Bio	Courgettes persillées
			Camembert Bio	Yaourt HVE aromatisé banane de la ferme des Ayguées
		Pomme de région	Compote fraîche de pomme bio et abricot	

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





# Semaine du lundi 17 au vendredi 20 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Salade verte iceberg vinaigrette	Chou-fleur CE2 sauce cocktail 	Salade de haricots verts Bio, tomates et maïs sauce vinaigrette à l'échalote 	
Allumettes de porc façon carbonara	 Omelette au fromage du Chef (oeuf bio) 	Brandade de Colin d'Alaska MSC 	Boulette au boeuf sauce barbecue 
Pavé de merlu MSC façon carbonara 			Boulettes végétariennes sauce barbecue
Penne Bio 	Pommes de terre rissolées & sauce ketchup		Boulghour bio 
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 	Abricot	Edam Bio  Nectarine jaune	Yaourt HVE aromatisé fruits tiques de la ferme des Ayguées  Clafoutis aux cerises du Chef

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





# Semaine du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Carottes râpées bio vinaigrette au citron 		Salade verte iceberg sauce vinaigrette	Pâté de campagne Label Rouge 
Paëlla végétarienne au riz Bio 	Emincé de cuisse de poulet au jus 	Lasagne au boeuf du Chef 	Terinne de légumes mayonnaise
	Filet de lieu noir MSC sauce au thym 	Lasagne courgette/tomate/chèvre	Poisson pané 100% filet MSC 
	Ecrasé de pommes de terre		Gratin de courgettes
Saint-Paulin	Vache qui rit Bio 	Yaourt Bio aromatisé mûre de la GAEC des 2 rivières 	
Melon	Pomme Bio 	Nectarine	Compote indus (stock de prévention)

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.



# Semaine du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

## PIQUE-NIQUE

lundi 30 juin

mardi 01 juillet

jeudi 03 juillet

vendredi 04 juillet

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
	Salade verte vinaigrette au pesto	Betteraves (stock de prévention) sauce vinaigrette à l'échalote	Tomates cerises et chips
Jambon blanc Label Rouge	Ravioli aux légumes (stock de prévention)	Beignet de calamars à la romaine	Sandwich jambon/beurre
Poisson blanc MSC froid			Sandwich oeuf, tomate, mayonnaise
Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs vinaigrette		Ratatouille et riz Bio	  
Edam bio	Le rond HVE de la ferme des Aiguées		Vache qui rit bio
Abricot	Fraise	Gâteau au yaourt du Chef	Madeleine bio

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

