




Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025



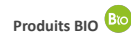
Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 6 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Carottes rapées bio sauce vinaigrette à l'orange 	Pâté de campagne Label Rouge & Cornichons 	Salade iceberg sauce vinaigrette à l'échalote	Cake olives et fromage du Chef
Sauté de poulet Région sauce champignons 	Poisson blanc meunière MSC 	Curry de carottes et pois chiche	Rôti de porc Label Rouge sauce diable 
Blé CE2 pilaf 	Epinard béchamel	Riz bio 	Haricots verts Bio persillés 
Yaourt nature bio 	Bûche du pilat région 	Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Aiguées 
Kiwi bio 	Crème dessert HVE vanille de la ferme chambon 	Galette des rois	Clémentine

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 13 au vendredi 17 janvier 2025



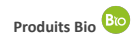
Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre Bio et maïs sauce vinaigrette 	Salade de riz bio aux oeufs 	Chou rouge râpé vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau FR sauce moutarde 	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille 	Jambon blanc Label Rouge 
	Carottes CE2 persillées 	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Edam bio 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 	Suisse sucré	Emmental Bio râpé 
Orange Bio 	Pomme région 	Banane bio 	Compote fraîche de pomme bio au speculoos du chef 

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.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

ON PASSE À L'ORANGE

lundi 20 janvier

mardi 21 janvier

jeudi 23 janvier

vendredi 24 janvier 

Crêpe au fromage	Betteraves Bio sauce vinaigrette à l'échalote 	Mélange de torsades Bio et cornichons 	Mélange de carotte et chou Bio râpé 
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto 	Beignet de calamars	Emincé de filet de poulet FR sauce cumin 
Chou-fleur CE2 béchamel 	Petit-beurre Bio 	Petit pois	Purée de pommes de terre et butternut
Brique du Forez au lait de vache Région 	Mousse au chocolat au lait	Yaourt Bio aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières 	Mimolette
Poire		Kiwi bio 	Tarte à la patate douce et caramel 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 nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Céléri rémoulade	Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Potage de potiron Région et croûtons du Chef 	Salade de chou-chinois sauce vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Quenelle nature région sauce tomate 	Gratin de pomme de terre aux lardons de porc façon tartiflette	Steak haché de boeuf FR sauce barbecue 	Poisson pané 100% filet MSC 
Haricots verts Bio persillés 		Pommes de terre rissolées	Epinards béchamel
Saint-Nectaire AOP 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Yaourt nature Bio 	Vache qui rit bio 
Pomme région 	Orange bio 	Crêpe au chocolat	Compote pomme Bio coing 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 nés, élevés et abbatu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 03 au vendredi 07 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 3 février	mardi 04 février	MENU KEBAB jeudi 06 février	vendredi 07 février
Salade de haricots verts bio au thon sauce vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives	Salade Iceberg sauce vinaigrette	Pizza au fromage
Boulette au boeuf sauce moutarde	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pain pita, Lamettes Kebab & sauce blanche	Omelette (oeuf bio) du Chef (sans fromage)
Macaronis bio	Carottes Vichy	Potatoes	Chou-fleur CE2 persillé
Suisse sucré	Bournette du Vercors Région	Gouda bio	Fromage blanc individuel
Poire	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon	Milkshake à la vanille	Pomme région

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 nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 10 au vendredi 14 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Salade de chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles Bio	Salade verte sauce vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Chili sin carne	Sauté de porc FR au jus	Lasagne à la bolognaise du Chef	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise
Riz bio	Julienne de légume	Fourme de montbrison région	Brocolis CE2 béchamel
Pont l'évêque AOP	Yaourt nature bio	Compote pomme bio vanille du chef	Suisse sucré
Ananas	Eclair au chocolat		Chocolat Barre

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 nés, élevés et abbatu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Betteraves Bio sauce vinaigrette	Céleri râpé rémoulade	Potage de légume et croûtons du Chef	Endives vinaigrette miel et balsamique
Saucisse Région	Curry de poisson et carottes	Perles de féculents / légumes secs SANTALIM (région)	Sauté de boeuf région façon carbonade
Ecrasé de pomme de terre du Chef	Riz bio	Brunoise de légumes au bouillon	Semoule Bio
Le rond HVE de la ferme des Ayguées	Yaourt aromatisée fraise HVE de la ferme des Ayguées	Cantal AOP	Brie
Flan vanille	Poire bio	Gâteau pomme cannelle du Chef	Orange bio

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 nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.