



Semaine du 02 au 06 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

Lundi 2 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
EPIPHANIE			
VACANCES	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Riz de camargue IGP, potiron et emmental façon risotto </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Kiwi BIO </p>	<p>Potage façon cultivateur (pommes de terre, carottes région, chou région) </p> <p>Sauté de boeuf région aux oignons </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>	<p>Salade verte aux croûtons vinaigrette</p> <p>Waterzoï de colin (pêche durable) </p> <p>Pommes de terre, carottes au bouillon</p> <p>Edam BIO </p> <p>Clémentine</p>

certification environnementale niveau





Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 



Produits HVE 
Produits Régionaux 

Semaine du 09 au 13 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 9 janvier

mardi 10 janvier

jeudi 12 janvier

vendredi 13 janvier

REPAS ALSACIEN

Salade de lentilles BIO vinaigrette



Salade de blé CE2 aux petits légumes

Poisson meunière 100% filet



Omelette au fromage du Chef (oeuf bio)



Lasagne à la bolognaise du Chef (égréné de boeuf BIO)



Flammenkuche

Epinards béchamel

Haricots verts persillés BIO



Lasagne à la bolognaise du Chef (égréné de boeuf BIO)



Choucroûte Alsacienne

Alternative protidique: Boulettes végétales

Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 Rivières



Vercorais région



Yaourt HVE aromatisé fruits exotiques de la ferme des Aiguées



(saucisse strasbourg, saucisson, pommes de terre, chou braisé)

Munster AOP



Poire région



Banane BIO



Compote fraîche pomme poire région du Chef



Forêt noire revisitée du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



Semaine du lundi 16 au 20 janvier 2023




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIERE



lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
		Nouvel An Chinois	
Céleri région râpé vinaigrette au fromage blanc 	Carottes râpées HVE vinaigrette 	Nems de légumes	Velouté d'épinards, à la vache qui rit BIO 
Rôti de dinde France au jus 	Beignets de calamar	Sauté de porc région au caramel 	Gratin de gnocchi à la provençale
Coquillettes BIO 	Gratin de courge	Alternative protidique: palet montagnard	
Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon 	Gouda BIO 	Mélange de riz BIO aux petits légumes 	Bûche du Pilat région 
Pomme région 	Eclair au chocolat	Tarte à la noix de coco du Chef	Orange BIO 

certification environnementale niveau 2 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits HVE 
Produits Régionaux 

Semaine du 23 au 27 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Salade verte vinaigrette au basalmique	Pizza au fromage	Cake au fromage et olives du Chef	Salade Arlequin (carotte, céleri, maïs)
Filet de cabillaud sauce tomate 	Coquillettes BIO au beurre 	Sauté de poulet région à la crème 	Hachis parmentier (égréné de boeuf BIO) 
Semoule BIO 	Chou fleur HVE béchamel 	Petits pois au jus	
Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 	Suisse fruité	Edam BIO 
Pêches au sirop	Clémentine	Pomme région 	Mousse au chocolat au lait

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février CHANDELEUR	vendredi 03 février
Potage de potimarron région	Salade d'endives aux croûtons vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne Label Rouge - cornichons
Paupiette de veau au jus	Ravioli au fromage sauce tomate	Sauté de boeuf région aux oignons	Marmite de la mer - pêche durable
Blé pilaf CE2		Carottes BIO à l'ail	Brocolis HVE persillés
St Nectaire AOP	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées	Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières	Gouda BIO
Poire région	Banane BIO	Crêpe nature + sucre	Compote fraîche de pomme région et vanille
certification environnementale niveau 2			
Produits Bio	Produits Pêche Durable	Produits Labellisés 	Produits HVE Produits Régionaux