



Semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand














42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 avril

mardi 30 avril

jeudi 02 mai

vendredi 03 mai

Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves BIO rémoulade 	Salade de concombre sauce bulgare	Pizza au fromage
Poisson blanc meunière MSC 	Saucisse de Toulouse région 	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 
Printanière de légumes	Ecrasé de pommes de terre	Chou-fleur CE2 persillé 	Carottes CE2 persillées 
Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières 	Edam Bio 	Vercorais région 	Yaourt HVE aromatisé fruit des bois de la ferme des Ayguées 
Madeleine BIO 	Pomme HVE 	Banane BIO 	Compote fraîche de pomme BIO vanille du Chef 

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 










Semaine du lundi 06 au vendredi 10 mai 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Salade verte sauce vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes râpées BIO sauce vinaigrette 		
Pilon de poulet FR au jus 	Pavé de merlu MSC sauce crème 		
Torsades BIO 	Haricots verts BIO à l'ail 	Pont de l'ascension	Pont de l'ascension
Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Tartare nature		
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Eclair au chocolat		

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

AMBIANCE DE LA BROUSSE			
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai 	vendredi 17 mai
Radis beurre	Betteraves BIO vinaigrette persillée 	Salade façon Kachumbarri (tomate, concombre, oignon, vinaigrette au citron)	Pâté de campagne Label Rouge 
Sauté de porc région sauce moutarde 	Omelette au fromage du Chef	Emincé de cuisse de poulet FR sauce façon yassa 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth 
Pommes noisette	Mélange de lentilles BIO et carottes 	Riz de Camargue IGP à la sénégalaise 	Blé CE2 pilaf et ratatouille du Chef 
Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Cantal AOP 	Verre de lait BIO 	Camembert BIO 
Abricot	Flan nappé caramel	Cake à l'ananas du Chef	Banane BIO 













Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024

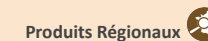


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Pentecôte	Melon	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade verte sauce vinaigrette ciboulette
	Gratin de gnocchis à la provençale et à l'emmental BIO 	Sauté de Boeuf région sauce à la lombarde 	Poisson pané 100% filet MSC 
	Mousse au chocolat au lait	Semoule BIO 	Epinards béchamel
	Petit-beurre BIO 	Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières  Pastèque	Vache qui rit BIO  Biscuit roulé à la confiture de fraise maison





Semaine du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

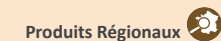


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre BIO, tomate et maïs 	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Tomate vinaigrette au Xérès
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Oeufs durs mayonnaise	Lasagne bolognaise du Chef	Curry de poisson aux carottes MSC 
Brocolis persillés	Salade de blé arlequin	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Riz BIO créole 
Camembert BIO 	Cantal AOP 	Fraises	Suisse sucré
Melon	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Compose fraîche pomme BIO poire du Chef 	





Semaine du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 3 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<p>Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au balsamique</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette au basilic</p>	<p>Tarte tomate moutarde du Chef</p>
<p>Quenelle nature sauce tomate</p>	<p>Paupiette de veau FR sauce moutarde </p>	<p>Gratin de coquillettes BIO au dés de jambon </p>	<p>Beignets de calamars </p>
<p>Gratin de courgettes bio, aubergines et mozzarella </p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Bûche du Pilat Région </p>	<p>Haricots verts BIO à l'ail </p>
<p>Yaourt HVE nature de la ferme du Chambon </p>	<p>Gouda BIO </p>	<p>Bûche du Pilat Région </p>	<p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées </p>
<p>Pêche</p>	<p>Abricot</p>	<p>Gâteau chocolat et courgette du Chef</p>	<p>Banane BIO </p>





semaine du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 10 juin

mardi 11 juin

jeudi 13 juin

vendredi 14 juin

Tomate vinaigrette au pesto

Concombre sauce bulgare

Crêpe au fromage

Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette

Pilons de poulet rôti FR et légumes couscous



Chili sin carne

Filet de colin d'Alaska MSC aux aromates



Gratin d'aubergine et pommes de terre façon moussaka au boeuf

Semoule BIO



Riz BIO



Epinards béchamel

Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières



Saint-Nectaire AOP



St morêt bio



Suisse sucré

Abricot

Mousse au chocolat

Pastèque

Clafoutis aux pêches du Chef





Semaine du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière
795 Rue Georger Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	WRAP PARTY  vendredi 21 juin
---------------	---------------	---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Carottes râpées BIO vinaigrette au citron 	Pizza fromage	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Melon
Poisson blanc meunière MSC 	Omelette aux oeufs bio et au fromage du Chef 	Hachis parmentier de Boeuf	Wrap, garniture wrap poulet au curry et crudités
Chou-fleur CE2 béchamel 	Ratatouille du Chef		
Mimolette	Yaourt BIO aromatisé poire de la GAEC des 2 rivières 	Vache qui rit BIO 	Edam BIO 
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Banane BIO 	Nectarine jaune	Cake à la framboise du Chef



Semaine du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 24 juin

mardi 25 juin

jeudi 27 juin

vendredi 28 juin

Concombre sauce bulgare

Betteraves BIO vinaigrette



Salade iceberg vinaigrette au balsamique

Pâté de campagne Label Rouge



Saucisse de Toulouse Région



Rôti de dinde froid sauce mayonnaise

Boulette au Boeuf sauce arrabiata

Pavé de merlu MSC sauce citron



Lentilles BIO aux échalotes



Salade de pommes de terre, tomates et maïs

Macaronis BIO



Courgettes sautées à la tomate

Suisse sucré

Gouda BIO



Emmental BIO râpé



Le rond HVE de la ferme des Ayguées



Île flottante

Pêche

Compote fraîche pomme BIO spéculoos du Chef



Abricot












Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024



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



lundi 1 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
-----------------	------------------	------------------	---------------------

			REPAS DE FIN D'ANNEE
Salade verte sauce vinaigrette	Tomate vinaigrette au basilic	Haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	Tomates cerises
Nuggets de blé	Filet de colin MSC au four 	Jambon Blanc Label Rouge 	 Chips 
Ratatouille du Chef et riz BIO 	Carottes CE2 à l'ail 	Salade de coquillettes Bio, oeuf dur, emmental, dés de tomate 	Sandwich thon-mayonnaise
Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Ayguées 	Bûche du Pilat région 	Emmental
Nectarine blanche	Gaufre de Liège	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Berlingo de pomme

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

