















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
-------------	--------------	--------------	-----------------

Chou-fleur CE2 sauce cocktail	 Salade de pommes de terre maïs et cornichons vinaigrette		 Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote
Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la provençale	 Paupiette de dinde FR au jus 	FERIE	 Sauté de boeuf région sauce à la lombarde
Semoule Bio	 Carottes CE2 persillées 		Rosti de pommes de terre
Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières	 Le rond HVE de la ferme des Ayguées 		 Fourme d'Yssingeaux (Région)
Pomme Région	 Flan nappé caramel		 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 nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIERE

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	 Petits-pois	Penne Bio	 Brocolis béchamel
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	 Camembert Bio	 Emmental Bio râpé	 Suisse sucré
Madeleine Bio	 Abricot	Compote fraîche de pomme bio et fraise du chef	 Banane 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 nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

MENU FISH BURGER

lundi 19 mai

mardi 20 mai

jeudi 22 mai

vendredi 23 mai



Pizza au fromage	Courgettes râpées sauce vinaigrette	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
Haricots verts Bio à l'échalote	Macaronis Bio	Ratatouille du Chef	Potatoes
Cantal AOP	Yaourt Bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières	Gouda Bio	Fromage fondu en tranche
Pomme Bio	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.










Semaine du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIERE

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 		
Blé CE2 pilaf		Férié	Pont de l'ascension
Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées	 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.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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 	Rosette
Quenelle (région) sauce tomate 	Emincé de filet de poulet FR sauce Dijonnaise 	Saucisse de Toulouse Région 	Filet de lieu noir MSC sauce crème 
Epinards béchamel	Printanière de légumes	Lentilles Bio au jus 	Blé à la piperade 
Petit moulé nature	Edam Bio	Verre de lait Bio 	Tomme noir IGP 
Nectarine	Melon jaune	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 TALAUDIERE



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

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 16 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	Tomates sauce vinaigrette
Allumettes de porc façon carbonara	Omelette au fromage du Chef (oeuf bio)	Brandade de Colin d'Alaska MSC	Boulette au bœuf sauce barbecue
Penne Bio	Pommes de terre rissolées & sauce ketchup	Edam Bio	Boulghour bio
Emmental râpé BIO	Yaourt nature Bio	Nectarine jaune	Yaourt HVE aromatisé fruits exotiques de la ferme des Aiguées
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon	Abricot		Clafoutis aux cerises du Chef

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.










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	 Concombre vinaigrette aux fines herbes	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	 Poisson pané 100% filet MSC
Saint-Paulin	Ecrasé de pommes de terre	Yaourt Bio aromatisé mûre de la GAEC des 2 rivières 	 Brie
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 04 juillet 2025





Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgette Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

MENU PIQUE-NIQUE



lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Brunoise en béarnaise	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
Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs vinaigrette 		Ratatouille et riz Bio 	
Edam bio 	 Le rond HVE de la ferme des Ayguées	 Barre de chocolat	Vache qui rit bio 
Abricot	Fraise	Gâteau au yaourt du Chef	Madeline 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.