
















Semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024


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

			FISH BURGER PARTY
lundi 4 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Oeufs durs mayonnaise	Céleri région râpé vinaigrette façon cocktail 	Betteraves Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	Salade Iceberg vinaigrette balsamique
Pommes de terre, fromage et lardons façon tartiflette	Quenelles natures région sauce tomate 	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 	Fish burger (pain burger, poisson, fromage) 
Yaourt nature BIO 	Haricots verts BIO Persillés 	Carottes CE2 	Pommes de terre rissolées sauce ketchup
Pomme HVE 	Cantal AOP 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Compote fraîche de pomme BIO vanille du Chef 
	Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Hawaï cake du Chef	

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 













Semaine du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Radis roses et beurre	Salade verte sauce vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette au xérès 	Potage de potimarron région 
Filet de colin d'Alaska sauce citron 	Boulettes au boeuf sauce tomate	Paella végétarienne au riz bio 	Saucisse région 
Purée de butternut du Chef	Torsades Bio 		Potée de légumes (pdt, brocoli, chou-fleur, carottes BIO) 
Yaourt BIO vanille GAEC des 2 Rivières 	Suisse sucré	Saint - Nectaire AOP 	Camembert BIO 
Orange BIO 	Barre au chocolat au lait	Compote fraîche pomme région fraise du Chef 	Kiwi Bio 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 18 mars

mardi 19 mars

jeudi 21 mars

vendredi 22 mars

Salade de pommes de terre,
tomate, maïs vinaigrette

Céleri BIO râpé sauce façon
rémoulade



Endives vinaigrette au miel et
croûtons

Tarte épinards et chèvre du Chef

Rôti de Porc Label Rouge au jus



Parmentier de lentilles bio à la
tomate



Lasagnes de boeuf du Chef

Beignets de calamars



Petits pois aux oignons

Brocolis persillés

Le Rond HVE de la ferme des
Aiguées



Yaourt BIO pomme GAEC des 2
rivières



Mousse au chocolat au lait

Gouda bio



Pomme HVE



Poire

Petit beurre BIO



Banane Bio



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



Semaine du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE




CHANDELEUR

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Pâté de campagne LR 	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Chou rouge région au vinaigre de framboise 	Crêpe au fromage
Colin au four 	Omelette nature du Chef (oeufs bio) 	Sauté de porc aux oignons	Emincé de dinde sauce moutarde
Haricots verts BIO 	Epinards béchamel	Torsades Bio 	Printanière de légumes
Cantal AOP 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	Gruyère râpé BIO 	Yaourt à la fraise HVE de la ferme des ayguées 
Pomme HVE 	Poire	Kiwi BIO 	Tarte façon cheese cake au citron 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 01 au vendredi 05 avril 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



PÂQUES

lundi 1 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote	Salade mimosa vinaigrette façon cocktail	Macédoine de légumes mayonnaise
	Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau sauce aux asperges	Pilons de poulet sauce barbecue
FERIE	Yaourt nature Bio	Carottes CE2 à l'ail	Blé pilaf CE2
	Pomme HVE	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées	Bournette du Vercors région
		Cake poire chocolat du chef	Kiwi BIO

















Semaine du lundi 08 au vendredi 12 février 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 8 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette au basilic 	Jambon blanc LR 	Salade verte sauce vinaigrette
Chili sin carne	Poisson blanc meunière MSC 	Poêlée de légumes	Tarte au thon et à la tomate du Chef
Riz de Camargue IGP 	Chou fleur CE2 béchamel 	Penne BIO 	Haricots beurre aux oignons
Le Rond HVE de la ferme des Ayguées 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Edam Bio 	Bournette du Vercors région 
Flan au chocolat	Ananas frais	Compote fraîche pomme poire du Chef	Banane Bio 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.