






# Semaine du lundi 10 au 14 mars 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

			MENU ROSE
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives sauce vinaigrette 	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Paté de campagne Label Rouge et cornichons 	Radis rose et beurre
Quenelle nature région sauce tomate 	Saucisse de Strasbourg 	Poisson pané 100% filet MSC 	Hachis parmentier à la purée de betteraves bio 
Haricots verts bio persillés 	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel	
Bûche du pilat région 	Yaourt bio aromatisé framboise de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Fromage blanc (indiv) et coulis de fruits rouges
Crème HVE vanille de la ferme Chambon 	Pomme Bio 	Clémentine	Gâteau du chef aux pralines roses

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 17 au 21 mars 2025



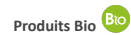
Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Carottes bio râpées sauce vinaigrette à l'orange 	Salade verte icerberg sauce vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts bio sauce vinaigrette à l'échalote 
Bolognaise de lentilles bio 	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives 	Sauté de porc région sauce moutarde 	Rôti de dinde sauce berycy 
Torsades bio 	Riz bio pilaf 	Petit pois au jus	Mélange de chou-fleur CE2 et pommes de terre béchamel 
Fourme de Montbrison région 	Yaourt nature bio 	Biscuit spéculoos	Suisse sucré
Kiwi Bio 	Pomme région 	Compote fraîche pomme Bio 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.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 24 au 28 mars 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIERE

*lundi 24 mars*

*mardi 25 mars*

*jeudi 27 mars*

*vendredi 28 mars*

Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Salade verte iceberg sauce vinaigrette balsamique
Gratin de gnocchis à la provençale	Saucisse de Toulouse Région 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore 	Sauté de boeuf région sauce façon Bourguignon 
	Ecrasé de pommes de terre du Chef	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Yaourt nature Bio 	Brie	Cantal AOP 	Yaourt bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 
Orange bio 	Poire	Gâteau miel noisettes du Chef	Pomme région 

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 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 31 mars au 4 avril 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Lentilles bio vinaigrette à l'échalote 	Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Chou-fleur CE2 façon cocktail 	Mélange de coquillettes bio et maïs sauce vinaigrette 
Nuggets de poulet pané sauce ketchup 	Pavé de merlu MSC sauce crème/citron 	Emincé de porc région sauce au thym 	Omelette du chef (oeufs bio) 
Carottes CE2 persillées 	Haricots verts bio à l'ail 	Blé CE2 pilaf 	Epinards béchamel
Saint nectaire AOP 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Suisse fruité	Tomme blanche
Kiwi bio 	Gaufre liégeoise	Compote fraîche pomme Bio vanille 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 nés, élevés et abattu en FRANCE.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 07 au 11 avril 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 7 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Carottes rapées bio vinaigrette au citron 	Oeuf dur & mayonnaise	Cake emmental mimolette du Chef	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette
Sauté de poulet région sauce au curry 	Chili sin carne	Beignet de calamars à la romaine 	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de Provence 
Bouglhour bio 	Riz IGP de camargue 	Haricots verts Bio persillés 	Petit pois
Yaourt aromatisé Bio pomme de la GAEC des 2 rivières 	Fromage blanc (vrac)	Vache qui rit bio 	Saint-Paulin
Poire	Pomme région 	Ile flottante crème anglaise	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 

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 14 au 18 avril 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

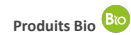
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Céleri rapé sauce fromage blanc	Endives vinaigrette au miel	Salade vinaigrette sauce aigre douce	Pizza au fromage
Légumes couscous	Boulettes au boeuf sauce barbecue 	Lasagne à la bolognaise du chef 	Dos de colin d'alaska MSC sauce natua 
Semoule Bio 	Pomme de terre cubes rissolées		Carottes CE2 
Bournette du Vercors Région 	Yaourt nature bio 	Cantal AOP 	Yaourt HVE aromatisé fruit des bois de la ferme des Aiguées 
Liégeois au chocolat	Orange bio 	Compote fraîche de pomme Bio poire du Chef 	Banane 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.

