



Semaine du 07 au 11 novembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIERE

lundi 7 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade de pommes de terre région vinaigrette 	Salade verte vinaigrette basalmique	Carottes râpées BIO vinaigrette 	
Sauté de filet de poulet région aux champignons 	Paupiette de veau France sauce à l'ancienne 	Chili sin carne	FERIE
Chou fleur HVE persillé 	Purée de potiron	(Riz BIO, haricots rouges, maïs, tomate) 	
Yaourt aromatisé coco BIO GAEC 2 Rivières 	Edam BIO 	Compote fraîche pomme région vanille 	
Pomme région 	Eclair au chocolat	Galette Bretonne	

certification environnementale niveau





Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits HVE 
Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Semaine du 14 au 18 novembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 14 novembre

mardi 15 novembre

jeudi 17 novembre

vendredi 18 novembre

Salade d'haricots verts BIO
vinaigrette



Oeufs durs mayonnaise

Salade iceberg vinaigrette à
l'échalote

Potage cultivateur

Ravioli au fromage sauce tomate

Rôti de dinde aux oignons

Parmentier de boeuf (égréné de
boeuf BIO)



Filet de cabillaud- pêche durable-
aux aromates



Riz BIO créole



Epinards hachés béchamel

Suisse aromatisé

Yaourt nature BIO(ind) +sucre



Camembert BIO



Yaourt aromatisé abricot HVE de la
ferme des Aiguées



Kiwi BIO



Orange BIO



Mousse au chocolat au lait

Gâteau à la vanille du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



Semaine du lundi 21 au 25 novembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

MENU FOOT

lundi 21 novembre

mardi 22 novembre

jeudi 24 novembre

vendredi 25 novembre

Et si on mangeait sans couverts?

Crêpe au fromage	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes bâtonnets sauce fromage blanc	Chou rouge région vinaigrette
Sauté de porc région sauce au miel <i>Alternative protidique: Boulettes végétales sauce au miel</i>	Quenelles région sauce tomate	Fish and chips - ketchup	Lasagne à la bolognaise du Chef (égréné de boeuf BIO)
Mélange de carottes BIO et panais	Haricots verts BIO persillés		
Cantal AOP	Yaourt aromatisé fruits des bois HVE ferme des Aiguées	Yaourt à boire	Samos
Poire région	Pomme région	Clémentine	Mousse au chocolat

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Soupe de potimarron région du Chef	Beignet de chou fleur
Poisson meunière - pêche durable	Boulettes de boeuf BIO sauce paprika	Aiguillettes de poulet région sauce blanquette	Oeufs durs
Pommes boulangères	Semoule BIO et légumes couscous	Riz de Camargue IGP pilaf	Epinards BIO béchamel
Suisse sucré	Tomme noire IGP	Bournette du vercors région	Fromage blanc nature et sucre
Orange BIO	Flan nappé caramel	Kiwi BIO	Gâteau aux pépites de chocolat du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux




















Semaine du 05 au 09 décembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 5 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<p>Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental, tomate </p>	<p>Chou rouge région au vinaigre de framboises </p>	<p>Salade iceberg, croûtons vinaigrette</p>	<p>Salade de lentilles BIO aux échalotes </p>
<p>Marmitte de la mer - pêche durable </p>	<p>Tartiflette du Chef (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons, oignons)</p>	<p>Falafels BIO région sauce tomate </p>	<p>Steak haché VBF au jus </p>
<p>Haricots verts BIO persillés </p>	<p>Alternative protidique: Tartiflette s/lardons</p>	<p>Blé pilaf CE2 </p>	<p>Gratin de butternut</p>
<p>St Nectaire AOP </p>	<p>Madeleine</p>	<p>Yaourt aromatisé fraise HVE de la ferme des Aiguées </p>	<p>Gouda BIO </p>
<p>Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon </p>	<p>Orange BIO </p>	<p>Clémentine</p>	<p>Compote fraîche pomme région vanille </p>
<p>certification environnementale niveau 2  Produits Bio </p>	<p>Produits Pêche Durable </p>	<p>Produits Labellisés   </p>	<p>Produits HVE  Produits Régionaux </p>

Semaine du 12 au 16 décembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

REPAS DE NOEL

lundi 12 décembre

mardi 13 décembre

jeudi 15 décembre

vendredi 16 décembre

Carottes râpées BIO vinaigrette



Betteraves BIO vinaigrette



Bâtonnets de mozzarella panés

Macédoine mayonnaise

Jambon blanc Label Rouge sauce
provençale

Filet de colin - pêche durable-
sauce citron



Sauté de dindonneau sauce aux
marrons

Boulettes végétales sauce tomate

Alternative protidique: omelette au fromage

Coquillettes BIO



Petits pois au jus

Gratin Dauphinois

Brocolis persillés

Suisse fruité

Carré Ligeuil

Bûche de Noël du Chef

Yaourt aromatisé vanille BIO GAEC
des 2 rivières



Kiwi BIO



Pomme région



Clémentine et chocolat

Compote de pomme HVE (indiv)



certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 