










Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024




Curine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 4 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<p>Betteraves Bio vinaigrette balsamique </p>	<p>Endives sauce vinaigrette</p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Mélange de torsades Bio et tomates sauce mayonnaise </p>
<p>Gratin de pommes de terre au fromage</p>	<p>Saucisse Région </p>	<p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p>	<p>Poisson blanc meunière MSC </p>
	<p>Purée de potiron et pommes de terre </p>	<p>Semoule Bio </p>	<p>Brocolis braisés</p>
<p>Madeleine Bio </p>	<p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées </p>	<p>Gouda Bio </p>	<p>Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières </p>
<p>Pomme région </p>	<p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Compote pomme BIO coing du Chef </p>	<p>Kiwi Bio </p>

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024



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

			FAJITAS PARTY
<i>lundi 11 novembre</i>	<i>mardi 12 novembre</i>	<i>jeudi 14 novembre</i>	<i>vendredi 15 novembre</i>
Férié	Carottes Bio râpées sauce vinaigrette 	Salade de blé CE2 aux petits légumes brunoise 	Salade Iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
	Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde 	Oeufs durs	Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine
	Gratin dauphinois	Epinards béchamel et croûtons	
	Yaourt nature BIO 	Edam Bio 	Emmental Bio râpé 
	Pomme Bio 	Ananas frais	Cake aux pépites de chocolat du Chef

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand








42 350 LA TALAUDIERE

lundi 18 novembre

mardi 19 novembre

jeudi 21 novembre

vendredi 22 novembre

Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne Label Rouge & cornichons 	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Endives sauce vinaigrette au miel et croûtons
Chili sin carne	Filet de lieu MSC sauce Citron 	Paupiette de veau FR sauce brune 	Nuggets de poulet FR sauce ketchup 
Riz IGP de Camargue 	Haricots verts BIO persillés 	Carottes CE2 à l'étuvée 	Coquillettes Bio 
Pont l'Évêque AOP 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 	Bûche du Pilat région 	Suisse sucré
Pomme HVE 	Poire Bio 	Compote fraîche pomme bio crème de marron du chef 	Clémentine

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade de riz Bio aux oeufs 	Salade verte vinaigrette au Xérès	Betteraves BIO sauce vinaigrette 
Allumettes de porc façon carbonara 	Steak haché de boeuf FR sauce brune 	Parmentier de butternut à la bolognaise de brunoise	Filet de saumon MSC sauce citron 
Penne Bio 	Poêlée de légumes		Petits-pois
Mousse au chocolat au lait	Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Vercorais région 	Edam BIO 
Petit-beurre Bio 	Orange BIO 	Kiwi Bio 	Tarte aux poires façon cheesecake du Chef

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
















Semaine du lundi 2 au vendredi 06 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Chou-rouge râpé vinaigrette	Salade arlequin	Velouté de butternut
Rôti de dinde FR sauce façon blanquette 	Curry de poisson aux carottes 	Jambon Blanc Label Rouge 	Quenelle nature région sauce aurore 
Brocoli aux oignons	Riz de Camargue IGP 	Coquillettes bio 	Chou-fleur CE2 persillé 
Yaourt aromatisé HVE abricot de la ferme des Ayguées 	Yaourt nature Bio 	Saint-Paulin	Fourme de Montbrison Région 
Pomme HVE 	Clémentine	Compote fraîche pomme vanille bio du chef 	Banane bio 

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Quiche Lorraine du Chef
Emincé de porc Région sauce à la moutarde à l'ancienne 	Gratin de lentilles Bio à la patate douce 	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua 
Carottes CE2 persillées 		Blé CE2 pilaf 	Epinards béchamel
Camembert Bio 	Yaourt nature Bio 	Suisse sucré	Bournette du Vercors région 
Liégeois chocolat	Kiwi BIO 	Poire	Orange BIO 

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIERE

		REPAS DE NOEL	
<i>lundi 16 décembre</i>	<i>mardi 17 décembre</i>	<i>jeudi 19 décembre</i>	<i>vendredi 18 octobre</i>
Betteraves Bio sauce vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté en croûte à la pistache et cornichons	Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Boulettes au boeuf sauce arrabiata	Perles de riz complet et perles de pois-chiche "fabrication région"	Émincé de dinde région sauce aux marrons	Beignet de calamars à la romaine
Semoule Bio	Légumes couscous	Pommes duchesse	Chou-fleur CE2 béchamel
Brique au lait de vache Région	Le rond HVE de la ferme des Ayguées	Gâteau de Noel	Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières
Pomme HVE	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon	Clémentine et sa papillote	Fruit de saison

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

ionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

