



Semaine du lundi 29 août au 02 septembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

VIVE LA RENTREE !!!

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
		<p><i>Sirup de bienvenue!</i></p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Poisson meunière - pêche durable </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Compote fraîche de pommes BIO </p>	<p>Rosette région </p> <p><i>Alternative protidique: rillettes de thon</i></p> <p>Quenelles natures de la Région sauce aurore </p> <p>Ratatouille du Chef et riz BIO </p> <p>Yaourt nature BIO GAEC des 2 Rivières (seau) </p> <p>Abricot</p>

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 lundi 05 au vendredi 09 septembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 5 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Alain
Carottes râpées HVE vinaigrette aux agrumes 	Betteraves BIO vinaigrette 	Concombre vinaigrette au basilic	Salade de blé CE2 aux petits légumes 
Saucisse de Toulouse région  Alternative produitique: Palet maraîcher	Bolognaise de lentilles BIO 	Sauté de poulet Région à la crème 	Filet de colin sauce oseille- pêche durable 
Ecrasé de pommes de terre du Chef	Torsades BIO 	Petits pois aux oignons	Brocolis HVE persillés 
Yaourt banane HVE de la Ferme des Ayguées 	Emmental râpé BIO 	Edam BIO 	Camembert BIO 
Donut au sucre	Prune	Tarte au chocolat du Chef	Pastèque

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 12 septembre

mardi 13 septembre

jeudi 15 septembre

vendredi 16 septembre

fêtons les Apollinaire

fêtons les Aimé

fêtons les Roland

fêtons les Edith

Melon



Salade iceberg, croûtons
vinaigrette

Radis roses et beurre

Taboulé (semoule BIO)



Sauté de boeuf région sauce
paprika



Chili sin carne

Marmite de la mer - pêche durable



Omelette fromagère du Chef

(Riz de Camargue IGP, haricots
rouges, maïs et tomate)



Potatoes

Epinards hachés béchamel

Haricots verts BIO persillés



Bûche du Pilat région



Yaourt aromatisé BIO GAEC des 2
Rivières



Vache qui rit BIO



Cantal AOP



Compote de pommes HVE (indiv)



Raisin

Gâteau au spéculos du Chef

Nectarine



certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits HVE
Produits Régionaux

Semaine du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 19 septembre

mardi 20 septembre

jeudi 22 septembre

vendredi 23 septembre

fêtons les Emilie

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

Salade de lentilles AOP Région



Salade de tomates vinaigrette

Carottes râpées HVE vinaigrette



Betteraves BIO et maïs vinaigrette



Quenelles natures Région sauce tomate



Jambon blanc Label Rouge



Hachis parmentier de boeuf (égréné de boeuf BIO)



Beignets de calamars

Alternative protidique: Omelette nature

Poêlée de courgettes fraîches

Coquillettes BIO



Choux fleur HVE béchamel



Yaourt nature BIO



St Nectaire AOP



Tomme noire IGP



Blanc en neige et sa crème Anglaise

Prune

Flan à la vanille

Raisin

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



Semaine du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 26 septembre

mardi 27 septembre

jeudi 29 septembre

vendredi 30 septembre

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy


fêtons les Davy

Crêpe au fromage


Salade de pommes de terre, thon et cornichons

Concombre vinaigrette au fromage blanc

Pâté de campagne Label Rouge 

Paupiette de veau France sauce moutarde 

Sauté de poulet région sauce au miel 

Lasagne de lentilles AOP et julienne de légumes 


Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 

Petits pois

Carottes CE2 Vichy 

Yaourt aromatisé BIO GAEC des 2 Rivières 

Cantal AOP 

Crème dessert vanille de la Ferme Chambon HVE 

Vercorais région 

Poire

Banane BIO 

Galette Bretonne BIO 

Prune

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 



Produits HVE 

Produits Régionaux 

Semaine du lundi 03 au vendredi 07 octobre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 3 octobre

mardi 04 octobre

jeudi 06 octobre

vendredi 07 octobre

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

Salade de riz BIO, tomate, maïs vinaigrette



Carottes râpées HVE vinaigrette



Chou rouge HVE râpé vinaigrette



Salade iceberg vinaigrette et croûtons

Poisson pané 100% filet



Boulettes de boeuf BIO sauce tomate



Rôti de porc région aux oignons



Penne BIO semi complètes



Alternative protidique: pané blé-tomate mozzarella

Epinards béchamel

Semoule BIO



Gratin Dauphinois

Brocolis HVE béchamel



Carré Ligueil

Tomme noire IGP



Yaourt nature BIO GAEC des 2 Rivières (seau)



Yaourt banane HVE de la Ferme des Ayguées



Pomme BIO



Flan nappé caramel

Poire

Compote fraîche pomme Bio et poire du Chef



certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux





Semaine du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

LES RENCONTRES DU GOÛT: LES RECETTES FAIT MAISON, FAIT REGION !

lundi 10 octobre

mardi 11 octobre

jeudi 13 octobre

vendredi 14 octobre

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

Betteraves BIO vinaigrette



Salade verte vinaigrette
balsamique

Salade d'endives vinaigrette

Velouté de potimarron région



Quenelles de brochet sauce aurore

Saucisson à cuire régional



Croziflette Savoyarde



Sauté de boeuf région façon pot au feu



Alternative protidique: boulettes végétales sauce
tomate

Alternative protidique: Croziflette s/lardons

Poêlée de carottes HVE



Pommes de terre vapeur



Galette Bretonne BIO



Légumes à pot au feu (pdt,
carottes, navet, chou vert)



Sarrasson



Fourme d'Ambert AOP



Tarte au flan et à la praline du Chef



Pomme du Pilat région



Compote pomme BIO et coing du
Chef



Pêche au sirop

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux





Semaine du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 17 octobre

mardi 18 octobre

jeudi 20 octobre

vendredi 21 octobre

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

fêtons les Davy

Salade de pommes de terre,
tomate, maïs

Haricots verts BIO en salade



Carottes HVE râpées vinaigrette à
la ciboulette



Chou blanc HVE vinaigrette



Sauté de porc région sauce au miel



Gratin de gnocchi à la provençale

Tarte aux pomme de terre -
saumon

Pilons de poulet Tex Mex

Alternative protidique: pané fromager

Brocolis persillés

Yaourt BIO aromatisé cassis GAEC
des 2 Rivières



Cantal AOP



Edam BIO



Crème anglaise

Poire

Banane BIO



Liégeois au chocolat

Brownies au chocolat du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux

