



Semaine du lundi 04 au vendredi 08 septembre 2023

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



Coupe du monde de Rugby

lundi 4 septembre

mardi 05 septembre

jeudi 07 septembre

vendredi 08 septembre

Et si on mangeait avec les doigts ?!

Salade verte et croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive

Pâté de campagne Label rouge
ou CE2 et cornichons



Taboulé à la menthe (semoule
BIO)



Radis beurre

Quenelles natures sauce tomate

Médaille de merlu (pêche
durable) sauce citron



Sauté de boeuf région aux
olives



Hot dog (pain à hot dog,
saucisse de Strasbourg,
pommes rösties, sauce ketchup)

Haricots verts BIO persillés



Riz de Camargue IGP et
ratatouille



Brocolis persillé

Bournette du Vercors (région)



Yaourt BIO aromatisé coco
GAEC des 2 rivières



Yaourt HVE aromatisé abricot
de la ferme des Aiguées

Edam BIO



Mousse au chocolat au lait

Prune

Nectarine

Gâteau du Chef façon
Lamington

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



Semaine du lundi 11 au vendredi 15 septembre 2023

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Betteraves Bio vinaigrette persillée 	Pastèque	Cake emmental, olives du Chef	Tomate vinaigrette au basalmique
Bolognaise de lentilles Bio 	Paupiette de veau FR sauce moutarde	Sauté de dinde FR sauce provençale	Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 
Torsades Bio 	Printanière de légumes	Chou fleur HVE béchamel 	Saint Nectaire AOP 
Buchette lait mélange	Yaourt nature BIO 	Suisse sucré	Pêche
Compote fraîche pomme fraise du Chef	Donuts au sucre	Banane Bio 	

Produits Bio Produits Pêche Durable Produits Labellisés Produits Régionaux 



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 18 septembre

mardi 19 septembre

jeudi 21 septembre

vendredi 22 septembre

Betteraves BIO rémoulade



Salade de coquillettes Bio aux
petits légumes



Carottes râpées vinaigrette à la
ciboulette

Salade de riz BIO, maïs et olives



Saucisse de Toulouse région



Gratin d'aubergines et courgettes à
la mozzarella

Boulettes de boeuf à la tomate

Curry de poisson pêche durable et
carottes



Lentilles au jus

Ecrasé de pommes de terre du Chef

Epinards béchamel

Edam Bio



Yaourt nature BIO



Yaourt HVE aromatisé fruits des
bois de la ferme des Aiguées



Bûche du Pilat



Melon

Raisin blanc

Abricot

Cake au chocolat du Chef

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



Semaine du lundi 25 au vendredi 29 mai 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 25 septembre

mardi 26 septembre

jeudi 28 septembre

vendredi 29 septembre

Salade de blé CE2 Arlequin



Concombre vinaigrette aux fines herbes

Salade de tomate vinaigre balsamique

Salade iceberg vinaigrette au xérés

Sauté de dinde FR à la moutarde

Poisson meunière 100% filet

Jambon blanc Label Rouge ou CE2 sauce tomate



Quenelles nature sauce tomate

Petits pois, carottes

Blé CE2 et ratatouille

Pennes Bio



Courgettes fraîches à l'ail

Yaourt BIO aromatisé GAEC des 2 rivières



Camembert Bio



Emmental Bio râpé



Fromage blanc

Nectarine

Gaufre de Liège

Prune région



Appel crumble cake du Chef

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



Semaine du lundi 02 au vendredi 06 octobre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Macédoine de légumes mayonnaise	Pizza au fromage	Concombre bulgare	Salade de coquillettes Bio aux petits légumes 
Gratin de gnocchis à la provençale	Sauté de porc région à la moutarde 	Sauté de boeuf région sauce estragon 	Filet de colin d'Alaska pêche durable à l'oseille 
Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Carottes BIO persillées 	Pommes de terre rissolées	Brocolis à l'ail
Makeleine	Vercorais (région) 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Aiguées 	Bûche du Pilat (région) 
	Raisin	Banane BIO 	Compote pomme bio vanille du Chef 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 09 au vendredi 13 octobre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

SEMAINE BAS CARBONE: A LA DECOUVERTE DES RECETTES VEGETALES

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Crêpe au fromage	Houmous de betteraves BIO 	Cake aux haricots rouges en patate douce du Chef	Salade verte vinaigrette
Parmentier végétal au millet, épinards et purée de carottes	Sauté de poulet FR sauce tandoori	Quenelles natures sauce tomate	Omelette du Chef aux oeufs BIO 
Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Semoule BIO 	Haricots verts BIO persillés 	Epinards béchamel
Pomme région 	Pont l'Evêque AOP 	Bournette du Vercors (région) 	Suisse fruité
	Poire région 	Compote de pommes Bio du Chef 	Tarte au potimarron (région) et caramel du Chef 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Radis beurre	Rosette région 	Salade de blé CE2 Arlequin 	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse région 	Marmite de la mer 	Falafels BIO et région 	Lasagne à la bolognaise du Chef
Pommes de terre boulangères	Riz de Camargue IGP 	Chou fleur HVE béchamel 	
Vache qui rit BIO 	Tomme noire IGP 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Emmental
Compote fraîche pomme coing région du Chef 	Orange BIO 	Banane BIO 	Mousse au chocolat au lait

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 