



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 ?!

<p>Salade verte et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Quenelles natures sauce tomate</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Bournette du Vercors (région)</p> <p>Mousse au chocolat au lait BIO</p>	<p>Pâté de campagne Label rouge ou CE2 et cornichons</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Médaille de merlu (pêche durable) sauce citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Riz BIO et ratatouille</p> <p>Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 rivières</p> <p>Prune</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)</p> <p>Sauté de boeuf région aux olives</p> <p>Omelette nature</p> <p>Brocolis persillé</p> <p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées</p> <p>Nectarine</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Hot dog (pain à hot dog, saucisse de Strasbourg, pommes rösties, sauce ketchup)</p> <p>Hot dog avec saucisse végétale</p> <p>Edam BIO</p> <p>Gâteau du Chef façon Lamington</p>
--	---	---	--

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 BIO façon paëlla 
Torsades Bio 	Nuggets de blé	Galette végétale	Boulettes végétariennes / riz aux légumes
Buchette lait mélange	Printanière de légumes	Chou fleur HVE béchamel 	Saint Nectaire AOP 
Compote fraiche pomme fraise du Chef	Yaourt nature BIO 	Suisse sucré	Pêche
	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

<p>Betteraves BIO rémoulade </p> <p>Saucisse de Toulouse région </p> <p>saucisse végétale</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Edam Bio </p> <p>Melon</p>	<p>Salade de coquillettes Bio aux petits légumes </p> <p>Gratin d'aubergines et courgettes à la mozzarella</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Boulettes de boeuf à la tomate</p> <p>Boulettes végétales à la tomate</p> <p>Ecrasé de pommes de terre du Chef</p> <p>Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées </p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de riz BIO, maïs et olives </p> <p>Curry de poisson pêche durable et carottes </p> <p>Galette végétale</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Bûche du Pilat </p> <p>Cake au chocolat du Chef</p>
--	--	---	---

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

Omelette nature

Nuggets de maïs

Palet maraîcher sauce tomate

Petits pois, carottes

Blé CE2 et ratatouille

Pennes Bio



Courgettes BIO à l'ail



Yaourt BIO aromatisé GAEC des 2 rivières



Camembert Bio



Emmental Bio râpé



Fromage blanc BIO



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 
	Omelette nature	Boulettes végétales sauce estragon	Palet maraîcher
	Carottes BIO persillées 	Pommes de terre rissolées	Brocolis à l'ail
Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Vercorais (région) 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Aiguées 	Gouda BIO 
Madeleine BIO 	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 
	Galette végétale sauce tandoori		
	Semoule BIO 	Haricots verts BIO persillés 	Epinards béchamel
Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Pont l'Evêque AOP 	Bournette du Vercors (région) 	Suisse fruité
Pomme région 	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 	Oeufs durs mayonnaise	Falafels BIO et région 	Lasagne à la bolognaise du Chef
Galette végétale	Marmite de la mer 	Chou fleur HVE béchamel 	Lasagne aux légumes
Pommes de terre boulangères	Bolognaise de lentilles	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Emmental
Vache qui rit BIO 	Riz BIO 	Banane BIO 	Mousse au chocolat au lait BIO 
Compote fraîche pomme coing région du Chef 	Tomme noire IGP 		
	Orange BIO 		

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.