
















Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025



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


lundi 6 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
-----------------	------------------	------------------	---------------------


<p>Carottes rapées bio sauce vinaigrette à l'orange </p> <p>Sauté de poulet Région sauce champignons </p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC sauce champignons </p> <p>Blé CE2 pilaf </p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Kiwi bio </p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge & Cornichons  Oeufs durs sauce mayonnaise</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Bûche du pilat région </p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme chambon </p>	<p>Salade iceberg sauce vinaigrette à l'échalote</p> <p>Curry de carottes et pois chiche</p> <p>Riz bio </p> <p>Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières </p> <p>Galette des rois</p>	<p>Cake olives et fromage du Chef</p> <p>Rôti de porc Label Rouge sauce diable </p> <p>Quenelle nature sauce aurore </p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées </p> <p>Clémentine</p>
--	--	--	---

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

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière
















795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 13 janvier

mardi 14 janvier

jeudi 16 janvier

vendredi 17 janvier

Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre Bio et maïs sauce vinaigrette 	Salade de riz bio aux oeufs 	Chou rouge râpé vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau FR sauce moutarde 	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille 	Jambon blanc Label Rouge 
	Omelette au fromage		Poisson MSC froid mayonnaise 
	Carottes CE2 persillées 	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Edam bio 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 	Suisse sucré	Emmental Bio râpé 
Orange Bio 	Pomme région 	Banane bio 	Compote fraîche de pomme bio au speculoos du chef 

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

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abbatu en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	ON PASSE À L'ORANGE vendredi 24 janvier 
Crêpe au fromage	Betteraves Bio sauce vinaigrette à l'échalote 	Mélange de torsades Bio et cornichons 	Mélange de carotte et chou Bio râpé 
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Riz Bio, potiron et emmental Bio façon risotto 	Beignet de calamars	Emincé de filet de poulet FR sauce cumín 
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux olives 			Emincé végétal de pois Bio sauce cumín 
Chou-fleur CE2 béchamel 		Petit pois	Purée de pommes de terre et butternut
Brique du Forez au lait de vache Région 	Petit-beurre Bio 	Yaourt Bio aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières 	Mimolette
Poire	Mousse au chocolat au lait	Kiwi bio 	Tarte à la patate douce et caramel du chef

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

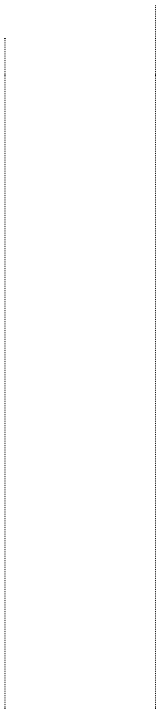
Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Céleri rémoulade	Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Potage de potiron Région et croûtons du Chef 	Salade de chou-chinois sauce vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Quenelle nature région sauce tomate 	Gratin de pomme de terre aux lardons de porc façon tartiflette 	Steak haché de boeuf FR sauce barbecue 	Poisson pané 100% filet MSC 
	Gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette	Palet végétarien sauce barbecue	
Haricots verts Bio persillés 		Pommes de terre rissolées	Epinars béchamel
Saint-Nectaire AOP 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées 	Yaourt nature Bio 	Vache qui rit bio 
Pomme région 	Orange bio 	Crêpe au chocolat	Compote pomme Bio coing du chef 

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

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abbatu en FRANCE.


Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENU KEBAB PARTY			
lundi 3 février	mardi 04 février	jeudi 06 février 	vendredi 07 février
Salade de haricots verts bio au thon sauce vinaigrette 	Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives 	Salade Iceberg sauce vinaigrette	Pizza au fromage
Boulette au boeuf sauce moutarde 	Filet de merlu MSC sauce ciboulette 	Pain pita, Lamettes Kebab & sauce blanche 	Omelette (oeuf bio) du Chef (sans fromage) 
Boulettes végétales sauce moutarde		Pain pita, Falafels pois chiche bio et sauce blanche 	
Macaronis bio 	Carottes Vichy	Potatoes	Chou-fleur CE2 persillé 
Suisse sucré	Bournette du Vercors Région 	Gouda bio 	Fromage blanc individuel
Poire	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Milkshake à la vanille	Pomme région 

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

Toutes nos viandes sont nées, élevés et abattu en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 10 au vendredi 14 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 10 février

mardi 11 février

jeudi 13 février

vendredi 14 février

Salade de chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles Bio	Salade verte sauce vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Chili sin carne	Sauté de porc FR au jus	Lasagne à la bolognaise du Chef	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise
Riz bio	Filet de merlu MSC sauce tomate	Lasagne à l'égréné végétal	Brocolis CE2 béchamel
Pont l'évêque AOP	Julienne de légume	Fourme de montbrison région	Suisse sucré
Ananas	Yaourt nature bio	Compote pomme bio vanille du chef	Chocolat Barre

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

Toutes nos viandes sont nés, élevés et abbatu en FRANCE.

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
















Semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Betteraves Bio sauce vinaigrette 	Céleri râpé rémoulade	Potage de légume et croûtons du Chef	Endives vinaigrette miel et balsamique
Saucisse Région 	Curry de poisson et carottes 	Perles de féculents / légumes secs SANTALIM (région) 	Sauté de boeuf région façon carbonade 
Saucisse végétale			Filet de merlu MSC façon carbonade 
Ecrasé de pomme de terre du Chef	Riz bio 	Brunoise de légumes au bouillon	Semoule Bio 
Le rond HVE de la ferme des Aiguées 	Yaourt aromatisée fraise HVE de la ferme des Aiguées 	Cantal AOP 	Brie
Flan vanille	Poire bio 	Gâteau pomme cannelle du Chef	Orange bio 

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.