










Semaine du lundi 10 au 14 mars 2025



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


			MENU ROSE	
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	
Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives sauce vinaigrette 	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Paté de campagne Label Rouge et cornichons 	Radis rose et beurre	
Quenelle nature région sauce tomate 	Saucisse de Strasbourg 	Oeufs durs sauce mayonnaise	Hachis parmentier à la purée de betteraves bio 	
	Saucisse végétale	Poisson pané 100% filet MSC 	Hachis parmentier à l'égréné végétal et purée de betteraves bio 	
Haricots verts bio persillés 	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel	Fromage blanc (indiv) et coulis de fruits rouges	
Bûche du pilat région 	Yaourt bio aromatisé framboise de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Gâteau du chef aux pralines roses	
Crème HVE vanille de la ferme Chambon 	Pomme Bio 	Clémentine		

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 abbatues en FRANCE.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.