











Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

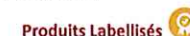
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange 	Crêpe au fromage	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Tarte au thon, tomate et moutarde du Chef
Jambalaya aux légumes	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence 	Boulettes au boeuf sauce arrabiata 	Filet de poisson MSC meunière 
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence 	Boulettes végétariennes sauce arrabiata	
Riz IGP de Camargue 	Petits-pois	Penne Bio 	Brocolis béchamel
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées 	Camembert Bio 	Emmental Bio râpé 	Suisse sucré
Madeleine Bio 	Abricot	Compote fraîche de pomme bio et fraise du chef 	Banane Bio 

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.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.