



Semaine du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIÈRE


lundi 2 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<p>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote </p> <p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>Penne bio </p> <p>Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Ayguées </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs sauce vinaigrette</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Haricots verts bio aux oignons </p> <p>Bûche du Pilat région </p> <p>Prune</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au Balsamique</p> <p>Boulettes au Boeuf FR sauce moutarde </p> <p>Boulettes végétales sauce moutarde</p> <p>Semoule bio </p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge </p> <p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Petit-pois au bouillon</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Nectarine</p>

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

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.