



Semaine du lundi 30 au vendredi 04 octobre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIÈRE


lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Betteraves BIO vinaigrette 	Salade Iceberg vinaigrette Balsamique	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 	Cake Emmental et mimolette du Chef
Gratin de gnocchis à la Provençale	Bolognaise de boeuf (égrené de boeuf français) 	Sauté de poulet Région sauce tandoori 	Poisson pané 100% filet MSC & sauce tartare 
	Bolognaise de lentilles	Médaille de merlu sauce tandoori	
	Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes	Chou-fleur CE2 béchamel 
Tomme noire IGP 	Cheddar râpé	Bournette du Vercors Région 	Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 	Prune	Pomme BIO 	Banane bio 

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

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.