



















# Semaine du lundi 31 mars au 4 avril 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Lentilles bio vinaigrette à l'échalote 	Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Chou-fleur CE2 façon cocktail 	Mélange de coquillettes bio et maïs sauce vinaigrette 
Nuggets de poulet pané sauce ketchup 	Pavé de merlu MSC sauce crème/citron 	Emincé de porc région sauce au thym 	Omelette du chef (oeufs bio) 
Nuggets végétarien de blé sauce ketchup		Filet de colin MSC sauce au thym 	
Carottes CE2 persillées 	Haricots verts bio à l'ail 	Blé CE2 pilaf 	Epinards béchamel
Saint nectaire AOP 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Suisse fruité	Tomme blanche
Kiwi bio 	Gaufre liégeoise	Compote fraîche pomme Bio vanille 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.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.