
















Semaine du lundi 05 au vendredi 09 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 5 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Chou-fleur CE2 sauce cocktail 	Salade de pommes de terre maïs et cornichons vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote 
Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la provençale 	Paupiette de dinde FR au jus 		Sauté de boeuf région sauce à la lombarde 
	Omelette au fromage du Chef		Pavé de merlu MSC sauce à la lombarde 
Semoule Bio 	Carottes CE2 persillées 	FERIE	Rosti de pommes de terre
Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Aiguées 		Fourme d'Yssingeaux (Région) 
Pomme Région 	Flan nappé caramel		Orange 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 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.