



















Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025




Cuisine Centrale de La Talaudière
 795 Rue Georges Sand
 42 350 LA TALAUDIERE


lundi 6 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Carottes rapées bio sauce vinaigrette à l'orange 	Pâté de campagne Label Rouge & Cornichons  Oeufs durs sauce mayonnaise	Salade iceberg sauce vinaigrette à l'échalote	Cake olives et fromage du Chef
Sauté de poulet Région sauce champignons 	Poisson blanc meunière MSC 	Curry de carottes et pois chiche	Rôti de porc Label Rouge sauce diable 
Filet de colin d'Alaska MSC sauce champignons 	Epinard béchamel	Riz bio 	Quenelle nature sauce aurore 
Blé CE2 pilaf 	Bûche du pilat région 	Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 	Haricots verts Bio persillés 
Yaourt nature bio 	Crème dessert HVE vanille de la ferme chambon 	Galette des rois	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 
Kiwi bio 			Clémentine

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 nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.