



# Semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves BIO rémoulade	Salade de concombre sauce bulgare	Pizza au fromage
Poisson blanc meunière MSC	Saucisse de Toulouse région	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon
Printanière de légumes	Saucisses végétales	Chou-fleur CE2 persillé	Filet de colin sauce crème
Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières	Ecrasé de pommes de terre	Vercorais région	Carottes CE2 persillées
Madeleine BIO	Edam Bio	Banane BIO	Yaourt HVE aromatisé fruit des bois de la ferme des Ayguées
	Pomme HVE		Compote fraîche de pomme BIO vanille du Chef

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux












# Semaine du lundi 06 au vendredi 10 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Salade verte sauce vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes râpées BIO sauce vinaigrette 	Pont de l'ascension	Pont de l'ascension
Pilon de poulet FR au jus 	Pavé de merlu MSC sauce crème 		
Galette végétarienne sauce tomate			
Torsades BIO 	Haricots verts BIO à l'ail 		
Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Tartare nature		
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Eclair au chocolat		





# Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

## AMBIANCE DE LA BROUSSE

lundi 13 mai

mardi 14 mai

jeudi 16 mai

vendredi 17 mai

Radis beurre

Sauté de porc région sauce moutarde

Pavé de merlu sauce tomate

Pommes noisette

Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières

Abricot

Betteraves BIO vinaigrette persillée

Omelette au fromage du Chef

Mélange de lentilles BIO et carottes

Cantal AOP

Flan nappé caramel

Salade façon Kachumbarri (tomate, concombre, oignon, vinaigrette au citron)

Emincé de cuisse de poulet FR sauce façon yassa

Poisson blanc meunière sauce façon yassa

Riz de Camargue IGP à la sénégalaise

Verre de lait BIO

Cake à l'ananas du Chef

Pâté de campagne Label Rouge

Oeufs durs mayonnaise

Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth

Blé CE2 pilaf et ratatouille du Chef

Camembert BIO

Banane BIO







# Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

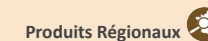
**lundi 20 mai**

**mardi 21 mai**

**jeudi 23 mai**

**vendredi 24 mai**

Pentecôte	Melon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte sauce vinaigrette ciboulette
	Gratin de gnocchis à la provençale et à l'emmental BIO	Sauté de Boeuf région sauce à la lombarde	Poisson pané 100% filet MSC
	Mousse au chocolat au lait	Filet de hoki sauce tomate	Epinards béchamel
	Petit-beurre BIO	Semoule BIO	Vache qui rit BIO
		Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières	Biscuit roulé à la confiture de fraise maison
		Pastèque	









# Semaine du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

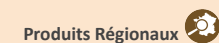
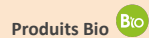


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre BIO, tomate et maïs 	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Tomate vinaigrette au Xérès
Rôti de dinde FR sauce aux olives 	Oeufs durs mayonnaise	Lasagne bolognaise du Chef	Curry de poisson aux carottes MSC 
Filet de colin d'Alaska sauce citron		Lasagne aux légumes	
Brocolis persillés	Salade de blé arlequin		Riz BIO créole 
Camembert BIO 	Cantal AOP 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Suisse sucré
Melon	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Fraises	Compote fraîche pomme BIO poire du Chef 







# Semaine du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 3 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<p>Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote </p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Gratin de courgettes bio, aubergines et mozzarella </p> <p>Yaourt HVE nature de la ferme du Chambon </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au balsamique</p> <p>Paupiette de veau FR sauce moutarde </p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Abricot</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette au basilic</p> <p>Gratin de coquillettes BIO au dés de jambon </p> <p>Gratin de coquillettes Bio, courgettes, béchamel fromagère</p> <p>Bûche du Pilat Région </p> <p>Gâteau chocolat et courgette du Chef</p>	<p>Tarte tomate moutarde du Chef</p> <p>Beignets de calamars </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail </p> <p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées </p> <p>Banane BIO </p>







# semaine du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 10 juin*

*mardi 11 juin*

*jeudi 13 juin*

*vendredi 14 juin*

Tomate vinaigrette au pesto

Concombre sauce bulgare

Crêpe au fromage

Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette

Pilons de poulet rôti FR et légumes couscous



Chili sin carne

Filet de colin d'Alaska MSC aux aromates



Gratin d'aubergine et pommes de terre façon moussaka au boeuf

Boulettes végétales et légumes couscous

Moussaka végétarienne

Semoule BIO



Riz BIO



Epinards béchamel

Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières



Saint-Nectaire AOP



St morêt bio



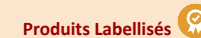
Suisse sucré

Abricot

Mousse au chocolat

Pastèque

Clafoutis aux pêches du Chef







# Semaine du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

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

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	<b>WRAP PARTY</b>  vendredi 21 juin
---------------	---------------	---------------	--

Carottes râpées BIO vinaigrette au citron 	Pizza fromage	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Melon
Poisson blanc meunière MSC 	Omelette aux oeufs bio et au fromage du Chef 	Hachis parmentier de Boeuf	Wrap, garniture wrap poulet au curry et crudités
Chou-fleur CE2 béchamel 	Ratatouille du Chef	Parmentier de lentilles à la tomate	Wrap, garniture wrap thon au curry et crudités
Mimolette	Yaourt BIO aromatisé poire de la GAEC des 2 rivières 	Vache qui rit BIO 	Edam BIO 
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Banane BIO 	Nectarine jaune	Cake à la framboise du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







# Semaine du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 24 juin*

*mardi 25 juin*

*jeudi 27 juin*

*vendredi 28 juin*

Concombre sauce bulgare

Betteraves BIO vinaigrette



Salade iceberg vinaigrette au balsamique

Pâté de campagne Label Rouge



Oeufs durs mayonnaise

Saucisse de Toulouse Région



Rôti de dinde froid sauce mayonnaise

Boulette au Boeuf sauce arrabiata

Pavé de merlu MSC sauce citron



Boulettes végétales sauce arrabiata

Poisson froid sauce mayonnaise

Boulettes végétales sauce arrabiata

Lentilles BIO aux échalotes



Salade de pommes de terre, tomates et maïs

Macaronis BIO



Courgettes sautées à la tomate

Suisse sucré

Gouda BIO



Emmental BIO râpé



Le rond HVE de la ferme des Ayguées



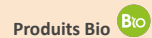
Île flottante

Pêche

Compote fraîche pomme BIO spéculoos du Chef



Abricot







# Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 1 juillet

mardi 02 juillet

jeudi 04 juillet

vendredi 05 juillet

## REPAS DE FIN D'ANNEE

Salade verte sauce vinaigrette

Tomate vinaigrette au basilic

Haricots beurre vinaigrette aux  
fines herbes

Tomates cerises

Nuggets de blé

Filet de colin MSC au four

Jambon Blanc Label Rouge

Chips

Ratatouille du Chef et riz BIO



Carottes CE2 à l'ail



Salade de coquillettes Bio, oeuf  
dur, emmental, dés de tomate



Sandwich thon-mayonnaise

Yaourt BIO aromatisé coco de la  
GAEC des 2 rivières



Yaourt HVE aromatisé fraise de la  
ferme des Ayguées



Bûche du Pilat région



Emmental

Nectarine blanche

Gaufre de Liège

Crème dessert HVE chocolat de la  
ferme Chambon



Berlingo de pomme

