



# Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024



Curine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 4 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<p>Betteraves Bio vinaigrette balsamique </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Madeleine Bio </p> <p>Pomme région </p>	<p>Endives sauce vinaigrette</p> <p>Saucisse Région </p> <p>Saucisses végétales</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées </p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'échalote</p> <p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Compote pomme BIO coing du Chef </p>	<p>Mélange de torsades Bio et tomates sauce mayonnaise </p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières </p> <p>Kiwi Bio </p>

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

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024



Curine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

			<b>FAJITAS PARTY</b>
<i>lundi 11 novembre</i>	<i>mardi 12 novembre</i>	<i>jeudi 14 novembre</i>	<i>vendredi 15 novembre</i>
Férial	Carottes Bio râpées sauce vinaigrette   Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde   Filet de colin MSC sauce moutarde  Gratin dauphinois  Yaourt nature BIO   Pomme Bio 	Salade de blé CE2 aux petits légumes brunoise   Oeufs durs  Epinards béchamel et croûtons  Edam Bio   Ananas frais	Salade Iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine  Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné végétal de pois bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine  Emmental Bio râpé   Cake aux pépites de chocolat du Chef

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

*lundi 18 novembre*

*mardi 19 novembre*

*jeudi 21 novembre*

*vendredi 22 novembre*

Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne Label Rouge & cornichons  Oeufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Endives sauce vinaigrette au miel et croûtons
Chili sin carne	Filet de lieu MSC sauce Citron	Paupiette de veau FR sauce brune  Pavé de merlu MSC sauce au cumin	Nuggets de poulet FR sauce ketchup  Nuggets de blé sauce ketchup
Riz IGP de Camargue	Haricots verts BIO persillés	Carottes CE2 à l'étuvée	Coquillettes Bio
Pont l'Évêque AOP	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées	Bûche du Pilat région	Suisse sucré
Pomme HVE	Poire Bio	Compote fraîche pomme bio crème de marron du chef	Clémentine

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.



# Semaine du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade de riz Bio aux oeufs 	Salade verte vinaigrette au Xérès	Betteraves BIO sauce vinaigrette 
Allumettes de porc façon carbonara	Steak haché de boeuf FR sauce brune 	Parmentier de butternut à la bolognaise de brunoise	Filet de saumon MSC sauce citron 
Poisson MSC façon carbonara	Galette végétarienne de soja tomates et basilic		
Penne Bio 	Poêlée de légumes		Petits-pois
Mousse au chocolat au lait	Yaourt BIO aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Vercorais région 	Edam BIO 
Petit-beurre Bio 	Orange BIO 	Kiwi Bio 	Tarte aux poires façon cheesecake du Chef

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.



# Semaine du lundi 2 au vendredi 06 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Chou-rouge râpé vinaigrette	Salade arlequin	Velouté de butternut
Rôti de dinde FR sauce façon blanquette	Curry de poisson aux carottes	Jambon Blanc Label Rouge	Quenelle nature région sauce aurore
Filet de colin sauce façon blanquette		Poisson froid sauce mayonnaise	
Brocoli aux oignons	Riz de Camargue IGP	Coquillettes bio	Chou-fleur CE2 persillé
Yaourt aromatisé HVE abricot de la ferme des Agyuées	Yaourt nature Bio	Saint-Paulin	Fourme de Montbrison Région
Pomme HVE	Clémentine	Compote fraîche pomme vanille bio du chef	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.



# Semaine du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 9 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Quiche Lorraine du Chef Quiche aux légumes
Emincé de porc Région sauce à la moutarde à l'ancienne 	Gratin de lentilles Bio à la patate douce 	Sauté de Boeuf région sauce façon bourguignon 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua 
Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne		Omelette au fromage du Chef	
Carottes CE2 persillées 		Blé CE2 pilaf 	Epinards béchamel
Camembert Bio 	Yaourt nature Bio 	Suisse sucré	Bournette du Vercors région 
Liégeois chocolat	Kiwi BIO 	Poire	Orange BIO 

Toutes nos béchamel, 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.



# Semaine du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIERE

		<b>REPAS DE NOEL</b>	
<i>lundi 16 décembre</i>	<i>mardi 17 décembre</i>	<i>jeudi 19 décembre</i>	<i>vendredi 20 décembre</i>
Betteraves Bio sauce vinaigrette 	Céleri rémoulade	Pâté en croûte à la pistache et cornichons  Terrine de légumes	Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Boulettes au boeuf sauce arrabiata	Perles de riz complet et perles de pois-chiche "fabrication région" 	Émincé de dinde région sauce aux marrons 	Beignet de calamars à la romaine
Boulettes végétales sauce arrabiata		Filet de saumon MSC sauce aux marrons	
Semoule Bio 	Légumes couscous	Pommes duchesse	Chou-fleur CE2 béchamel 
Brique au lait de vache Région 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Gâteau de Noel	Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 
Pomme HVE 	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Clémentine et sa papillote	Fruit de saison

Toutes nos béchamels, 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

ionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.