



Semaine du lundi 08 au vendredi 12 janvier 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 8 janvier


mardi 09 janvier

jeudi 11 janvier


vendredi 12 janvier

Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Pâté de campagne Label Rouge et cornichons 	Velouté de potimarron région 	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 
	Oeufs durs mayonnaise		
Saucisse de Strasbourg	Chili con carne	Gratin de gnocchi à l'emmental BIO 	Colin meunier 100% filet msc 
Saucisse végétale	Chili sin carne		
Chou à choucroûte et pommes de terre vapeur	Riz de Camargue IGP 		Petits pois au jus
Camembert BIO 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 rivières 	Vercorais région 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Ayguées 
Pomme région 	Clémentine	Poire	Galette des Rois

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 
















Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



Semaine du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Chou rouge région râpé vinaigre de framboise 	Macédoine mayonnaise	Salade de blé CE2 Arlequin 	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive
Médaille de merlu sauce crème - pêche durable 	Hachis parmentier au boeuf du Chef	Blanquette de dinde FR aux olives 	Quenelles natures région sauce tomate 
Coquillettes BIO 	Hachis parmentier végétal	Filet de merlu sauce crème	Haricots verts BIO à l'échalote 
Crème dessert au chocolat HVE de la ferme Chambon 	Petit moulé nature	Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Bûche du Pilat région 
Petit beurre BIO 	Orange BIO 	Banane BIO 	Cake au spéculoos du Chef

Produits Bio Produits Pêche Durable Produits Labellisés Produits Régionaux 



Semaine du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024

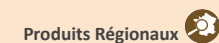


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

	REPAS HOT DOG			
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	
Aujourd'hui pas besoin de couverts!				
Tarte thon tomate du chef	Radis beurre	Salade de pommes de terre, maïs et olives	Betteraves BIO vinaigrette	
Rôti de dinde aux oignons	Pain hot dog, saucisse de strasbourg, ketchup	Omelette du chef (oeuf bio)	Filet de colin d'alaska - pêche durable- sauce provençale	
Quenelles natures sauce provençale	Saucisse végétale			
Chou fleur persillé	Potatoes	Epinards béchamel	Semoule BIO	
Yaourt nature BIO	Vache qui rit Bio	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon	Crème Anglaise	
Pomme région	Clémentine	Compote fraîche pomme et coing région du Chef	Gâteau au chocolat du Chef	





Semaine du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

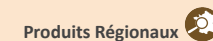
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



CHANDELEUR

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Salade verte vinaigrette basalmique	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au thon et cornichons
Sauté de porc région aux olives 	Poisson pané 100% filet 	Galette de quinoa provençale	Sauté de dinde FR sauce Colombo 
Boulettes végétales sauce aux olives	Purée de butternut	Chou fleur HVE béchamel 	Médailon de merlu sauce Colombo
Gratin Dauphinois	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Le Rond - fromage HVE de la Ferme des Aiguées 	Duo de carottes et navets
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Orange BIO 	Clémentine	Cantal AOP 
Biscuit spéculoos	Orange BIO 	Clémentine	Crêpe au sucre 





Semaine du lundi 05 au vendredi 09 février 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

REPAS ASIATIQUE

lundi 5 février

mardi 06 février

jeudi 08 février

vendredi 09 février

Céleri région râpé rémoulade



Potage Dubarry

Endives vinaigrette au miel et
croûtons

Nems de légumes

Curry de poisson aux carottes



Parmentier de butternut à l'égréné
végétal de fèves et pois

Paupiette de veau FR sauce
moutarde



Sauté de boeuf région sauce shoyu



Quenelles natures sauce blanche

Médaille de merlu sauce shoyu

Torsades BIO



Printanière de légumes

Riz façon Cantonnais (riz BIO)



Emmental râpé BIO



Pont l'Evêque AOP



Petit moulé nature

Suisse sucré

Pomme HVE




Mousse au chocolat au lait

Banane BIO



Tarte à la noix de coco du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 12 au vendredi 16 février 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Pizza au fromage	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes 	Salade verte vinaigrette au balsamique	Salade de riz BIO, tomate, maïs vinaigrette 
Emincé de dinde FR sauce curry 	Poisson blanc meunière -pêche durable 	Assiette Charcuterie (jambon blanc label rouge et rosette région) 	Oeuf dur
Marmite de la mer sauce curry		Hoki sauce aïoli	
Carottes HVE aux oignons 	Riz IGP de Camargue 	Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel et croûtons
Saint Nectaire AOP 	Bournette du Vercors région 	Fromage à raclette	Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 Rivières 
Orange BIO 	Crème dessert au chocolat HVE de la ferme Chambon 	Compote fraîche pomme poire région du Chef 	Clémentine

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 