



Semaine du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

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

lundi 6 novembre

mardi 07 novembre

jeudi 09 novembre

vendredi 10 novembre

Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange



Salade de pommes de terre, thon et cornichons

Salade iceberg vinaigrette au xérès

Cake aux fromages et olives du Chef

Penne BIO aux 3 fromages



Sauté de dinde sauce provençale

Hachis Parmentier de boeuf du Chef

Médailillon de merlu sauce Normande



Quenelles natures sauce provençale

Hachis parmentier végétal

Petits pois

Yaourt nature BIO



Brocolis à l'ail

Gouda BIO



Le Rond HVE de la Ferme des Ayguées



Tomme noire IGP



Pomme HVE



Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon



Donut's au sucre

Poire

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux
















Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

			VOYAGE EN SCANDINAVIE
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Salade de coquillettes BIO, maïs, vinaigrette au persil 	Chou rouge région râpé vinaigre de framboise 	Pâté de campagne LR ou CE2 et cornichons 	Soupe façon Hernekeitto du Chef et croûtons naturels
Nuggets de volaille	Omelette du Chef	Oeuf dur mayonnaise	Boulettes au boeuf sauce aux aïelles "Kottbullar" 
Nugget de blé		Curry de poisson aux carottes	Boulettes végétales sauce aux aïelles
Haricots verts BIO à l'ail 	Pommes de terre rissolées sauce ketchup	Semoule BIO 	Purée de potimarron
Bûche du Pilat région 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	Vache qui rit BIO 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Compote fraîche pomme région vanille du Chef 	Kiwi BIO 	Orange BIO 	Gâteau à la cannelle et cardamome du Chef

Produits Bio Produits Pêche Durable Produits Labellisés Produits Régionaux 



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Céleri région râpé sauce façon rémoulade 	Radis roses et beurre	Tarte fine au chèvre et butternut du Chef	Salade verte vinaigrette au balsamique
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate)	Beignets de calamars 	Rôti de porc LR ou CE2 sauce champignons 	Allumettes de dinde façon carbonara
Riz de Camargue IGP 	Mélange pommes de terre épinards	Omelette nature	Bolognaise de lentilles
Cantal AOP 	Camembert BIO 	Chou fleur HVE persillé 	Torsades BIO 
Barre de chocolat au lait	Clémentine	Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Emmental BIO râpé 
		Banane BIO 	Compote fraîche pomme région coing du Chef 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 27 novembre au 01 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées région vinaigrette à l'huile d'olive 	Crêpe au fromage	Saucisson sec
Saucisse de Toulouse région 	Gnocchi à la provençale	Sauté de boeuf région façon carbonade 	Rillettes de thon
Saucisse végétale		Filet de hoki sauce citron	Marmite de la mer - pêche durable 
Lentilles BIO au jus 		Petits pois	Gratin de poireaux - pommes de terre
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Edam BIO 	Pont l'évêque AOP 	Suisse sucré
Poire	Crème dessert chocolat HVE de la Ferme Chambon 	Orange BIO 	Gâteau au chocolat du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 





Semaine du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 4 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Tarte thon tomate moutarde du Chef	Chou fleur sauce cocktail	Salade d'endives vinaigrette au miel	Betteraves BIO vinaigrette 
Emincé de dinde FR sauce au curry	Poisson meunière 100% filet 	Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Egréné de fèves BIO et pois BIO sauce Italienne 
Quenelles sauce au curry	Purée de butternut	Gratin de pommes de terre au fromage	Riz IGP de Camargue 
Carottes CE2 persillées 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 rivières 	Compote fraîche pomme BIO vanille 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Bleu du Vercors AOP 	Pomme région 	Petit beurre	Banane BIO 
Clémentine			

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



Semaine du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade coleslaw vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Salade de perles mimosa	Quiche Lorraine du Chef
Sauté de porc région sauce Dijonnaise	Quenelles natures sauce tomate	Sauté de boeuf région aux échalotes	Tarte au fromage
Merlu sauce oseille	Haricots verts BIO persillés	Omelette nature	Nuggets de poisson
Blé CE2 pilaf	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées	Chou fleur persillé	Epinards béchamel
Vercorais région	Pomme région	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières	St Nectaire AOP
Liégeois au chocolat		Orange BIO	Banane BIO

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



REPAS DE NOËL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Oeuf dur mayonnaise	Potage Crécy (carottes région) 	Apéro de Noël: Verre de sirop de fraise et toast de guacamole	Salade verte vinaigrette au basalmique
Parmentier à la bolognaise de lentilles BIO 	Paupiette de veau FR au jus	Saucisse de volaille de Noël région sauce aux champignons 	Médailillon de merlu sauce citron 
	Pané fromager	Filet de hoki sauce aux champignons	
	Printanière de légumes	Gratin Dauphinois du Chef	Blé CE2 pilaf 
Edam BIO 	Yaourt nature BIO 	Bûche de Noël du Chef	Petit moulé nature
Kiwi BIO 	Orange BIO 	Clémentine et sa papillote	Banane BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 