



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand












42 350 LA TALAUDIERE

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

Melon	Crêpe au fromage	Betteraves Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	Salade iceberg sauce vinaigrette
Paupiette de veau FR sauce romarin 	Filet de lieu noir MSC sauce au citron 	Égrainé végétal de pois Bio sauce basquaise 	Sauté de porc Région sauce crème 
Omelette au fromage			Filet de hoki sauce crème
Pommes noisette	Epinards béchamel	Riz de Camargue IGP 	Haricots verts bio persillés 
St-Morêt bio 	Fourme de Montbrison région 	Yaourt nature bio 	Verre de lait bio 
Pastèque	Nectarine	Donuts au sucre	Brownies au 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.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.