



Semaine du lundi 30 au vendredi 04 octobre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

| lundi 30 septembre | mardi 01 octobre | jeudi 03 octobre | vendredi 04 octobre |
|---|--|--|---|
| Betteraves BIO vinaigrette | Salade Iceberg vinaigrette Balsamique | Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange | Cake Emmental et mimolette du Chef |
| Gratin de gnocchis à la Provençale | Bolognaise de boeuf (égrené de boeuf français) | Sauté de poulet Région sauce tandoori | Poisson pané 100% filet MSC & sauce tartare |
| | Bolognaise de lentilles | Médaille de merlu sauce tandoori | |
| | Pommes de terre rissolées | Poêlée de légumes | Chou-fleur CE2 béchamel |
| Tomme noire IGP | Cheddar râpé | Bournette du Vercors Région | Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières |
| Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon | Prune | Pomme BIO | 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.