



# 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)   Bolognaise de lentilles	Sauté de poulet Région sauce tandoori   Médaillon de merlu sauce tandoori	Poisson pané 100% filet MSC & sauce tartare 
Tomme noire IGP 	Cheddar râpé	Poêlée de légumes	Chou-fleur CE2 béchamel 
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 	Prune	Bournette du Vercors Région   Pomme BIO 	Yaourt bio aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières   Banane bio 

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.