



Semaine du lundi 05 au vendredi 09 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 5 mai

mardi 06 mai

jeudi 08 mai

vendredi 09 mai

Chou-fleur CE2 sauce cocktail 	Salade de pommes de terre maïs et cornichons vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote 
Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la provençale 	Paupiette de dinde FR au jus 		Sauté de boeuf région sauce à la lombarde 
	Omelette au fromage du Chef		Pavé de merlu MSC sauce à la lombarde 
Semoule Bio 	Carottes CE2 persillées 	FERIE	Rosti de pommes de terre
Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 		Fourme d'Yssingaux (Région) 
Pomme Région 	Flan nappé caramel		Orange bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

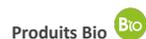
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange 	Crêpe au fromage	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Tarte au thon, tomate et moutarde du Chef
Jambalaya aux légumes	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence 	Boulettes au boeuf sauce arrabiata 	Filet de poisson MSC meunière 
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence 	Boulettes végétariennes sauce arrabiata	
Riz IGP de Camargue 	Petits-pois	Penne Bio 	Brocolis béchamel
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Camembert Bio 	Emmental Bio râpé 	Suisse sucré
Madeleine Bio 	Abricot	Compote fraîche de pomme bio et fraise du chef 	Banane Bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgette Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

			MENU FISH BURGER
lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai 

Pizza au fromage	Courgettes râpées sauce vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Sauté de poulet région au jus 	Rôti de dinde FR sauce au curry 	Perles de riz et pois chiche bio (région) 	Fish MSC burger + sauce blanche 
Pavé de merlu MSC sauce tomate 	Filet de lieu MSC sauce au curry 		
Haricots verts Bio à l'échalote 	Macaronis Bio 	Ratatouille du Chef	Potatoes
Cantal AOP 	Yaourt Bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières 	Gouda Bio 	Fromage fondu en tranche
Pomme Bio 	Melon	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Gâteau aux fruits rouges du chef

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 26 mai

mardi 27 mai

jeudi 29 mai

vendredi 30 mai

Macédoine de légumes mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic		
Sauté de porc région sauce caramel	Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka 		
Blé CE2 pilaf 	Gratin d'aubergine et courgette à la mozzarella	Férié	Pont de l'ascension
Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Ayguées 	Brique au lait de vache du Forez (Région) 		
Abricot	Donuts		

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgette Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 2 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Carottes râpées Bio vinaigrette 	Salade de riz bio, tomate et maïs 	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Rosette
Quenelle (région) sauce tomate 	Emincé de filet de poulet FR sauce Dijonnaise 	Saucisse de Toulouse Région 	Oeuf dur mayonnaise
	Pavé de merlu MSC sauce Dijonnaise 	Saucisses végétales	Filet de lieu noir MSC sauce crème 
Epinards béchamel	Printanière de légumes	Lentilles Bio au jus 	Blé à la piperade
Petit moulé nature	Edam Bio 	Verre de lait Bio 	Tomme noir IGP 
Nectarine	Melon jaune	Cake aux pépites de chocolat du chef	Compote de pomme bio biscuité du chef 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 09 au vendredi 13 juin 2025



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



lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
--------------	---------------	---------------	------------------

Pentecôte	Betteraves Bio vinaigrette 	Concombre vinaigrette sauce au fromage blanc	Cake au fromage du Chef
	Paupiette de veau sauce au thym 	Sauté de porc (région) sauce basquaise 	Poisson pané 100% filet MSC 
	Oeuf durs	Galette végétarienne sauce basquaise	
	Gratin dauphinois	Semoule Bio 	Courgettes persillées
	Yaourt nature Bio 	Camembert Bio 	Yaourt HVE aromatisé banane de la ferme des Agyüées 
	Pomme de région 	Compote fraîche de pomme bio et abricot 	Nectarine

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
---------------	---------------	---------------	------------------

Salade verte iceberg vinaigrette	Chou-fleur CE2 sauce cocktail 	Salade de haricots verts Bio, tomates et maïs sauce vinaigrette à l'échalote 	Tomates sauce vinaigrette
Allumettes de porc façon carbonara 	Omelette au fromage du Chef (oeuf bio) 	Brandade de Colin d'Alaska MSC 	Boulette au boeuf sauce barbecue 
Pavé de merlu MSC façon carbonara 			Boulettes végétariennes sauce barbecue
Penne Bio 	Pommes de terre rissolées & sauce ketchup		Boulghour bio 
Emmental râpé BIO 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt HVE aromatisé fruits tiques de la ferme des Aiguées 
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 	Abricot	Nectarine jaune	Clafoutis aux cerises du Chef

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 23 juin

mardi 24 juin

jeudi 26 juin

vendredi 27 juin

Carottes râpées bio vinaigrette au citron 	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Salade verte iceberg sauce vinaigrette	Pâté de campagne Label Rouge 
Paëlla végétarienne au riz Bio 	Emincé de cuisse de poulet au jus 	Lasagne au boeuf du Chef 	Terinne de légumes mayonnaise
	Filet de lieu noir MSC sauce au thym 	Lasagne courgette/tomate/chèvre	Poisson pané 100% filet MSC 
	Ecrasé de pommes de terre		Gratin de courgettes
Saint-Paulin	Vache qui rit Bio 	Yaourt Bio aromatisé mûre de la GAEC des 2 rivières 	Brie
Melon	Pomme Bio 	Nectarine	Compote indus (stock de prévention)

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.





Semaine du lundi 30 au vendredi 04 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

PIQUE-NIQUE

lundi 30 juin

mardi 01 juillet

jeudi 03 juillet

vendredi 04 juillet



Brunoise en béarnaise	Salade verte vinaigrette au pesto	Betteraves (stock de prévention) sauce vinaigrette à l'échalote	Tomates cerises et chips
Jambon blanc Label Rouge	 Ravioli aux légumes (stock de prévention)	Beignet de calamars à la romaine 	Sandwich jambon/beurre
Poisson blanc MSC froid			Sandwich oeuf, tomate, mayonnaise
Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs vinaigrette		Ratatouille et riz Bio 	 Vache qui rit bio 
Edam bio	 Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Barre de chocolat	
Abricot	Fraise	Gâteau au yaourt du Chef	Madeleine bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

