



## Semaine du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 13 janvier*

*mardi 14 janvier*

*jeudi 16 janvier*

*vendredi 17 janvier*

Céleri râpé vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre Bio et maïs sauce vinaigrette 	Salade de riz bio aux oeufs 	Chou rouge râpé vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau FR sauce moutarde 	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille 	Jambon blanc Label Rouge 
	Omelette au fromage		Poisson MSC froid mayonnaise 
	Carottes CE2 persillées 	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Edam bio 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées 	Suisse sucré	Emmental Bio râpé 
Orange Bio 	Pomme région 	Banane bio 	Compote fraîche de pomme bio au speculoos 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 nés, élevés et abbatu en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.