



Semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE



lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Betteraves Bio sauce vinaigrette 	Céleri râpé rémoulade	Potage de légume et croûtons du Chef	Endives vinaigrette miel et balsamique
Saucisse Région 	Curry de poisson et carottes 	Perles de féculents / légumes secs SANTALIM (région) 	Sauté de boeuf région façon carbonade 
Saucisse végétale			Filet de merlu MSC façon carbonade 
Ecrasé de pomme de terre du Chef 	Riz bio 	Brunoise de légumes au bouillon	Semoule Bio 
Le rond HVE de la ferme des Aiguées 	Yaourt aromatisée fraise HVE de la ferme des Aiguées 	Cantal AOP 	Brie
Flan vanille	Poire bio 	Gâteau pomme cannelle du Chef	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 nés, élevés et abattu en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.