



Semaine du lundi 31 mars au 4 avril 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Lentilles bio vinaigrette à l'échalote	Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Chou-fleur CE2 façon cocktail	Mélange de coquillettes bio et maïs sauce vinaigrette
Nuggets de poulet pané sauce ketchup	Pavé de merlu MSC sauce crème/citron	Emincé de porc région sauce au thym	Omelette du chef (oeufs bio)
Nuggets végétarien de blé sauce ketchup		Filet de colin MSC sauce au thym	
Carottes CE2 persillées	Haricots verts bio à l'ail	Blé CE2 pilaf	Epinards béchamel
Saint nectaire AOP	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées	Suisse fruité	Tomme blanche
Kiwi bio	Gaufre liégeoise	Compote fraîche pomme Bio vanille 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 abbatues en FRANCE.

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.