




Semaine du 02 au 06 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| Lundi 2 janvier | mardi 03 janvier | jeudi 05 janvier | vendredi 06 janvier |
|------------------|--|---|---|
| EPIPHANIE | | | |
| VACANCES | <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Riz de camargue IGP, potiron et emmental façon risotto </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Kiwi BIO </p> | <p>Potage façon cultivateur (pommes de terre, carottes région, chou région) </p> <p>Sauté de boeuf région aux oignons </p> <p>Alternative protidique: omelette fraîche</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>/</p> <p>Galette des rois à la frangipane</p> | <p>/</p> <p>Waterzoï de colin (pêche durable) </p> <p>Alternative protidique: palet maraîcher</p> <p>Pommes de terre, carottes au bouillon</p> <p>Edam BIO </p> <p>Clémentine</p> |

certification environnementale niveau





Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 



Produits HVE 
Produits Régionaux 

Semaine du 09 au 13 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 9 janvier

mardi 10 janvier

jeudi 12 janvier

vendredi 13 janvier

REPAS ALSACIEN

/

Poisson meunière 100% filet



Alternative protidique: Quenelles natures sauce blanche

Epinards béchamel

Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 Rivières



Poire région



Salade de blé CE2 aux petits légumes

Omelette au fromage du Chef (oeuf bio)



Haricots verts persillés BIO



Banane BIO



Betteraves BIO vinaigrette



Lasagne à la bolognaise du Chef (égréné de boeuf BIO)



Alternative protidique: Lasagne de légumes

Yaourt HVE aromatisé fruits exotiques de la ferme des Agyées



Compote fraîche pomme poire région du Chef



Flammenkuche

Choucroûte Alsacienne

Alternative protidique: Boulettes végétales

(saucisse strasbourg, saucisson, pommes de terre, chou braisé)

Munster AOP



Forêt noire revisitée du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits HVE
Produits Régionaux

Semaine du lundi 16 au 20 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 16 janvier | mardi 17 janvier | jeudi 19 janvier | vendredi 20 janvier |
|--|---|---|---|
| | | Nouvel An Chinois | |
| <p>Céleri région râpé vinaigrette au fromage blanc </p> <p>Rôti de dinde France au jus </p> <p>Alternative protidique: galette de blé-épinards</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon </p> <p>/</p> | <p>Carottes râpées HVE vinaigrette </p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Alternative protidique: nuggets de blé</p> <p>Gratin de courge</p> <p>/</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>Nems de légumes</p> <p>Sauté de porc région au caramel </p> <p>Alternative protidique: palet montagnard</p> <p>Mélange de riz BIO aux petits légumes </p> <p>Tarte à la noix de coco du Chef</p> | <p>Velouté d'épinards, à la vache qui rit BIO </p> <p>Gratin de gnocchi à la provençale</p> <p>Bûche du Pilat région </p> <p>Orange BIO </p> |

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 









Semaine du 23 au 27 janvier 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 23 janvier | mardi 24 janvier | jeudi 26 janvier | vendredi 27 janvier |
|---|---|---|---|
| Salade verte vinaigrette au basalmique | Pizza au fromage | / | Salade Arlequin (carotte, céleri, maïs) |
| Filet de cabillaud sauce tomate  | Coquillettes BIO au beurre  | Sauté de poulet région à la crème  | Hachis parmentier (égréné de boeuf BIO)  |
| Alternative protidique: boulettes végétales sauce tomate | | Alternative protidique: quenelles natures sauce blanche | Alternative protidique: hachis parmentier aux légumes |
| Semoule BIO  | Chou fleur HVE béchamel  | Petits pois au jus | Edam BIO  |
| / | / | Suisse fruité | |
| Pêches au sirop | Clémentine | Pomme région  | Mousse au chocolat au lait |

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 









Semaine du 30 janvier au 03 février 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 30 janvier | mardi 31 janvier | jeudi 02 février CHANDELEUR | vendredi 03 février |
|---|---|--|--|
| Potage de potimarron région  | Salade d'endives aux croûtons vinaigrette | / | Pâté de campagne Label Rouge - cornichons  |
| Paupiette de veau au jus | Ravioli au fromage sauce tomate | Sauté de boeuf région aux oignons  | Marmite de la mer - pêche durable  |
| Alternative protidique: palet maraîcher au bouillon | / | Alternative protidique: quenelles natures sauce tomate | Alternative protidique: omelette fraîche |
| Blé pilaf CE2  | / | Carottes BIO à l'ail  | Brocolis HVE persillés  |
| St Nectaire AOP  | Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Aiguées  | Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières  | / |
| / | Banane BIO  | Crêpe nature + sucre | Compote fraîche de pomme région et vanille  |
| certification environnementale niveau 2  | Produits Bio  | Produits Pêche Durable  | Produits HVE  |
| Produits Labellisés  | Produits Régionaux  | Produits Régionaux  | Produits Régionaux  |