

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<p>Céleri région rémoulade </p> <p>Sauté de porc région à la moutarde </p> <p>Alternative protidique: Palet maraîcher</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt Bio aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Parmentier de lentilles IGP Camargue et patate douce </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Kiwi BIO </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Lasagne à la bolognaise du Chef</p> <p>Alternative protidique: Lasagne de légumes</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Banane BIO </p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Waterzoï de colin (pêche durable) </p> <p>Alternative protidique: palet maraîcher</p> <p>Pommes de terre, carottes au bouillon</p> <p>Compote fraîche pomme BIO du Chef </p>

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE 
Produits Régionaux 



Semaine du 27 février au 03 mars 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Carottes râpées HVE vinaigrette à l'orange 		Potage façon cultivateur	Pâté en croûte
			Alternative protidique: oeuf dur mayonnaise
Ravioli au fromage	Paupiette de veau France sauce à l'ancienne 	Emincé de filet de poulet France sauce provençale 	Filet de merlu sauce au curry - pêche durable 
	Alternative protidique: Palet maraîcher	Alternative protidique: Pané tomate mozzarella	Alternative protidique: Bolognaise de lentilles
	Printanière de légumes	Haricots verts BIO persillés 	Riz IGP de Camargue 
St Nectaire AOP 	Yaourt Bio aromatisé coco GAEC des 2 Rivières 	Yaourt HVE aromatisé fraise ferme des Aiguées 	
	Orange BIO 	Cake aux pépites de chocolat	Pêche au sirop

certification environnementale niveau



Légende :

Produits Bio Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés

Produits HVE 
Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 6 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
--------------	---------------	---------------	------------------

Tarte au thon, tomate, emmental			Salade de riz BIO aux petits légumes
Poisson blanc meunière <i>Alternative protidique: nuggets de blé</i>	Jambon blanc Label Rouge <i>Alternative protidique: Palet montagnard</i>	Boulettes de boeuf sauce tomate <i>Alternative protidique: Boulettes végétales sauce tomate</i>	Omelette fraîche du Chef
Epinards béchamel	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre du Chef	Gratin de chou fleur HVE
Pomme région	Emmental râpé BIO	Yaourt nature HVE Ferme Chambon	Compote fraîche pomme BIO vanille du Chef
Flan nappé caramel	Banane BIO		

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits HVE
Produits Régionaux

			LA BRETAGNE	
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	
Céleri région râpé rémoulade	Salade de pommes de terre, maïs, vinaigrette		Chou fleur sauce cocktail	
Bolognaise de lentilles BIO	Rôti de dinde France au jus	Saucisse de Toulouse région au jus	Crêpe à garnir	
	Alternative protidique: palet mexicain	Alternative protidique: boulettes végétales sauce tomate	Alternative protidique: Garniture béchamel fromagère	
Torsades	Brocolis HVE persillés	Semoule BIO	Garniture façon à la reine (lardons de dinde)	
	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois Ferme des Aiguées	Yaourt nature BIO (indiv)	Bûchette lait de mélange	
Liégeois au chocolat		Banane BIO	Roulé caramel au beurre salé	

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE

Produits Régionaux

lundi 20 mars

mardi 21 mars

jeudi 23 mars

vendredi 24 mars

Salade de pâtes BIO aux petits légumes



Radis roses et beurre

Salade iceberg vinaigrette

Quiche au fromage du Chef

Emincé de dinde France sauce au paprika



Gratin de gnocchi sauce provençale

Assiette raclette (jambon label rouge et rosette)



Beignet de calamars



Alternative protidique: Pané tomate mozzarella

Alternative protidique: Boulettes végétariennes sauce tomate

Alternative protidique: palet montagnard

Haricots verts BIO à l'échalote



Pommes de terre façon raclette

Petits pois aux oignons

Yaourt nature HVE ferme Chambon



Suisse sucré

Compote pomme poire région du Chef



Pomme région



certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



Semaine du 27 au 31 mars 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 mars

mardi 28 mars

jeudi 30 mars

vendredi 31 mars

Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote



Taboulé à la menthe (semoule BIO)



Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de porc région sauce Dijonnaise



Marmite de la mer - pêche durable



Nuggets de poulet



Chili sin carne

Alternative protidique: Omelette nature

Alternative protidique: Pané tomate mozzarella

Alternative protidique: nuggets de blé

Blé pilaf CE2



Epinards béchamel

Gratin de chou fleur HVE



Riz BIO



Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon



Vercorais région



Orange BIO



Brownies du Chef

Ananas frais

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



REPAS DE PÂQUES

lundi 3 avril

mardi 04 avril

jeudi 06 avril

vendredi 07 avril

Boulettes de veau sauce basquaise

Alternative protidique: Boulettes végétales sauce basquaise

Coquillettes BIO



Bournette du Vercors

Crème dessert pralinée

Fish de colin

Alternative protidique: Nuggets de blé

Carottes Vichy

Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées

Banane BIO



Rôti de porc label rouge sauce au thym



Alternative protidique: Omelette nature

Flageolets verts label rouge sauce tomate



Chocolat de Pâques

Nid de Pâques



Concombre vinaigrette

Galette de blé, tomate mozzarella

Printanière de légumes

Pomme région



certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux

