



# Semaine du lundi 24 au vendredi 28 avril 2023

Cuisine Centrale de La Talaudière  
795 Rue Georget Sand  
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
----------------	----------------	----------------	-------------------

<p>Salade verte vinaigrette</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p>	<p>Cake au fromage et olives du Chef</p>	
<p>Lasagne à la bolognaise</p> <p><i>Alternative protidique: lasagne de légumes</i></p>	<p>Poisson meunière 100% filet </p>	<p>Oeufs dur</p>	<p>Paupiette de veau France au jus </p> <p><i>Alternative protidique: boulettes végétales sauce tomate</i></p>
<p>Yaourt HVE aromatisé fraise de la Ferme des Aiguées </p>	<p>Riz créole IGP de Camargue </p>	<p>Epinards béchamel et croûtons</p>	<p>Carottes à l'échalote</p>
<p>Pomme région </p>	<p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 Rivières </p>	<p>Bûche du Pilat </p>
			<p>Compote fraîche pomme BIO et vanille du Chef </p>

certification environnementale niveau 2



Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés



Produits HVE   
Produits régionaux 



# Semaine du lundi 01 au vendredi 05 mai 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

		ATELIER KEBAB	
lundi 1 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	Tomates vinaigrette	Salade verte vinaigrette et ses croûtons	Carottes râpées région vinaigrette 
	Ravioli au fromage	Kebab (pain pita, lamelles de dinde, pommes rösties et sauce blanche)	Sauté de dinde France façon Marengo 
		Alternative protidique: nugget de blé sauce blanche	Alternative protidique: Filet de hoki sauce citron
	Mousse au chocolat au lait		Haricots verts BIO persillés 
	Pomme BIO 	Compote fraîche pomme BIO à la fleur d'oranger 	Brownies du Chef

certification environnementale niveau



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE   
Produits Régionaux 

# Semaine du lundi 08 au vendredi 12 mai 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 8 mai

mardi 09 mai

jeudi 11 mai

vendredi 12 mai

FERIE

Betteraves BIO et maïs vinaigrette 

Rôti de porc région au jus 

Alternative protidique: omelette nature

Torsades BIO 

Flan nappé caramel

Quenelles natures sauce champignons

Epinards béchamel

Yaourt nature HVE de la Ferme Chambon 

Compote fraîche pomme et fraise du Chef

Pâté de campagne Label Rouge 

Alternative protidique: Oeuf dur mayonnaise

Curry de poisson aux carottes 

Blé CE2 pilaf 

Abricot

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 

# Semaine du lundi 15 au vendredi 19 mai 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP </p> <p>Barre de chocolat au lait</p>	<p>Saucisse de Toulouse région </p> <p>Alternative protifique: Palet végétarien</p> <p>Purée de pommes de terre du Chef</p> <p>Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières </p> <p>Banane BIO </p>	<p>JEUDI DE L ASCENSION</p>	<p>PONT DE L A SCENSION</p>

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 

# Semaine du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<p>Radis roses et beurre</p> <p>Couscous ( pilon de poulet, boulette de boeuf, légumes couscous)</p> <p><i>Alternative protidique: couscous végétal (boulette végé, légumes couscous)</i></p> <p>Semoule BIO </p> <p>Crème dessert HVE au chocolat de la Ferme Chambon </p>	<p>Omelette du Chef (oeufs BIO) </p> <p>Petits pois au bouillon</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Nectarine</p>	<p>Saucisson à l'ail, cornichons</p> <p><i>Alternative protidique: oeuf dur mayonnaise</i></p> <p>Filet de hoki sauce oseille </p> <p>Riz IGP de Camargue et ratatouille </p> <p>Fraises</p>	<p>Salade verte vinaigrette huile d'olive</p> <p>Rôti de porc région sauce romarin </p> <p><i>Alternative protidique: Beignets de calamar</i></p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Cheesecake au citron du Chef</p>

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE 

Produits Régionaux 

# Semaine du lundi 29 mai au vendredi 02 juin 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 29 mai

mardi 30 mai

jeudi 01 juin

vendredi 02 juin

LUNDI DE PENTECOTE

Pastèque

Jambon blanc Label Rouge



Gratin d'aubergines, pommes de terre et boeuf façon moussaka

Gratin de coquillettes BIO béchamel



Alternative protidique: Palet végétarien Montagnard

Alternative protidique: Filet de merlu et gratin de courgettes, aubergines et mozzarella

Purée de pommes de terre du Chef

Courgettes fraîches poêlées

Gouda BIO



Yaourt nature BIO



Bournette du Vercors



Pêche

Beignet à la pomme

Compote fraîche pomme BIO et framboise du Chef



certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



# Semaine du lundi 05 au vendredi 09 juin 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 5 juin

mardi 06 juin

jeudi 08 juin

vendredi 09 juin

Salade de riz BIO, tomate, maïs, olive



Salade de tomate vinaigrette au basalmique

Beignet de calamars sauce ketchup



Blanc de poulet en aiguillettes sauce tandoori

Alternative protidique: Curry de poisson aux carottes

Paupiette de veau France sauce provençale



Alternative protidique: Filet de hoki sauce provençale

Taboulé (semoule BIO) à la menthe



Tarte à la tomate et moutarde du Chef

Brocolis poêlé

Penne BIO



Printanière de légumes

Yaourt nature HVE de la Ferme Chambon



Yaourt aromatisé vanille BIO GAEC des 2 rivières



Fourme d'Ambert AOP



Abricot

Gâteau au chocolat et courgettes du Chef

Banane BIO



certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux



# Semaine du lundi 13 au vendredi 16 juin 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière  
795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIÈRE

## ATELIER FAFITAS

lundi 12 juin

mardi 13 juin

jeudi 15 juin

vendredi 16 juin

Guacamole et chips de maïs

Galette fajitas et sa garniture  
(galette de maïs, nuggets de blé,  
piperade, haricots rouges et maïs)

Vache qui rit BIO 

Nectarine

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Hachis Parmentier du Chef

Alternative protidique: Hachis parmentier de légumes

Yaourt HVE aromatisé de la ferme des Ayguées 

Banane BIO 

Salade de riz bio, tomate, maïs et olives 

Rôti de porc Label Rouge sauce au thym 

Alternative protidique: Omelette nature

Courgettes à l'ail

Cerises

Poisson pané 100% filet 

Blé CE2 pilaf 

Edam BIO 

Compote fraîche pomme région et abricot du Chef 

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés   
  


Produits HVE 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière  
795 Rue Georgette Sand  
42 350 LA TALAUDIÈRE

		LA PROVENCE	
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Salade de pdt, maïs et persil	Macédoine sauce bulgare	Ratatouille froide et toast	Salade de coquillettes BIO aux petits légumes
Emincé de filet poulet sauce romarin	Omelette du Chef (aux oeufs BIO)	Aïoli (filet de poisson, pdt, carotte)	Croque Monsieur (jambon LR)
Alternative protidique: Bolognaise de lentilles			Alternative protidique: Quiche au fromage
Carottes BIO Vichy	Pommes de terre rissolées sauce ketchup		
Vercorais		Fromage blanc à la confiture de fraise du Chef	Crème dessert HVE vanille de la Ferme Chambon
	Abricot	Gâteau au miel et noisettes du Chef	Madeleine

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE

Produits Régionaux



# Semaine du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 26 juin

mardi 27 juin

jeudi 29 juin

vendredi 30 juin

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	Tomates vinaigrette au basilic		Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive
		Alternative protidique: Oeuf dur mayonnaise	
Boulettes de boeuf France sauce provençale 	Salade de pdt, oeufs durs, cornichons, mayonnaise	Emincé de dinde France aux échalotes 	Médaille de merlu sauce oseille 
Alternative protidique: boulettes végétariennes sauce provençale		Alternative protidique: Palet maraîcher	
Farfalle		Riz BIO et ratatouille 	Petits pois BIO 
Yaourt aromatisé HVE de la ferme des Aiguées 	Bûche du Pilat 	Yaourt nature BIO 	
Compote fraîche pomme région spécus 	Flan à la vanille	Pêche	Feuilleté aux abricots

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 4 au vendredi 7 juillet 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georger Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 3 juillet*

*mardi 04 juillet*

*jeudi 06 juillet*

*vendredi 07 juillet*

Radis et beurre

Melon

Salade de blé CE2 aux petits légumes



Tomates cerises

Gratin de coquillettes BIO aux dés de blanc de poulet



Parmentier de lentilles BIO à la tomate



Rôti de dinde froide - mayonnaise

Cake au fromage du Chef

Alternative protidique: gratin de coquillettes BIO au poisson



Alternative protidique: poisson froid mayonnaise



Haricots verts BIO en salade



Chips

Yaourt HVE aromatisé fraise de la Ferme des Aiguées



Camembert BIO



Eclair au chocolat

Berlingo de compote

Pastèque

Compote (indiv) pomme fraise

Petit beurre

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 