

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

REPAS DE NOEL			
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Betteraves Bio sauce vinaigrette </p> <p>Boulettes au boeuf sauce arrabiata</p> <p>Boulettes végétales sauce arrabiata</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Brique au lait de vache Région </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Perles de riz complet et perles de pois-chiche "fabrication région" </p> <p>Légumes couscous</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aiguées </p> <p>Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon </p>	<p>Pâté en croûte à la pistache et cornichons</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Émincé de dinde région sauce aux marrons </p> <p>Filet de saumon MSC sauce aux marrons</p> <p>Pommes duchesse</p> <p>Gâteau de Noel</p> <p>Clémentine et sa papillote</p>	<p>Salade verte iceberg sauce vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Chou-fleur CE2 béchamel </p> <p>Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières </p> <p>Fruit de saison</p>

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

ionoux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.