



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Salade verte iceberg vinaigrette	Chou-fleur CE2 sauce cocktail 	Salade de haricots verts Bio, tomates et maïs sauce vinaigrette à l'échalote 	Tomates sauce vinaigrette
Allumettes de porc façon carbonara 	Omelette au fromage du Chef (oeuf bio) 	Brandade de Colin d'Alaska MSC 	Boulette au boeuf sauce barbecue 
Pavé de merlu MSC façon carbonara 	Pommes de terre rissolées & sauce ketchup		Boulettes végétariennes sauce barbecue
Penne Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Boullghour bio 
Emmental râpé BIO 	Abricot	Nectarine jaune	Yaourt HVE aromatisé fruits tiques de la ferme des Aiguées 
Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 			Clafoutis aux cerises du Chef

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 abattues en FRANCE.

