



Semaine du lundi 30 au vendredi 04 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

PIQUE-NIQUE












lundi 30 juin

mardi 01 juillet

jeudi 03 juillet

vendredi 04 juillet



Brunoise en béarnaise	Salade verte vinaigrette au pesto	Betteraves (stock de prévention) sauce vinaigrette à l'échalote	Tomates cerises et chips
Jambon blanc Label Rouge	 Ravioli aux légumes (stock de prévention)	Beignet de calamars à la romaine 	Sandwich jambon/beurre
Poisson blanc MSC froid			Sandwich oeuf, tomate, mayonnaise
Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs vinaigrette		Ratatouille et riz Bio 	 
Edam bio	 Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Barre de chocolat	Vache qui rit bio 
Abricot	Fraise	Gâteau au yaourt du Chef	Madeleine bio 

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.

