



Semaine du lundi 30 au vendredi 04 octobre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre

Betteraves BIO vinaigrette



Salade Iceberg vinaigrette
Balsamique

Carottes BIO râpées vinaigrette à
l'orange



Cake Emmental et mimolette du
Chef

Gratin de gnocchis à la Provençale

Bolognaise de boeuf (égrené de
boeuf français)



Sauté de poulet Région sauce
tandoori



Poisson pané 100% filet MSC &
sauce tartare



Bolognaise de lentilles

Médaille de merlu sauce tandoori

Pommes de terre rissolées

Poêlée de légumes

Tomme noire IGP



Cheddar râpé

Bournette du Vercors Région



Yaourt bio aromatisé coco de la
GAEC des 2 rivières



Crème dessert HVE caramel de la
ferme Chambon



Prune

Pomme BIO



Banane bio



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

Produits Régionaux