



# Semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

## FISH BURGER PARTY

**lundi 4 mars**

**mardi 05 mars**

**jeudi 07 mars**

**vendredi 08 mars**

Oeufs durs mayonnaise

Céleri région râpé vinaigrette  
façon cocktail



Betteraves Bio vinaigrette à la  
moutarde à l'ancienne



Salade Iceberg vinaigrette  
balsamique

Pommes de terre, fromage et  
lardons façon tartiflette

Quenelles natures région sauce  
tomate



Sauté de Boeuf région sauce  
façon bourguignon



Fish burger (pain burger,  
poisson, fromage)



Pommes de terre, fromage façon tartiflette

Médailon de merlu sauce aïoli

Haricots verts BIO Persillés



Carottes CE2



Pommes de terre rissolées sauce  
ketchup

Yaourt nature BIO



Cantal AOP



Yaourt nature HVE de la ferme  
Chambon



Pomme HVE



Crème dessert HVE vanille de la  
ferme Chambon



Hawaï cake du Chef

Compote fraîche de pomme BIO  
vanille du Chef



Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux













du lundi 11 au vendredi 15  
mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Radis roses et beurre	Salade verte sauce vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette au xérés 	Potage de potimarron région 
Filet de colin d'Alaska sauce citron 	Boulettes au boeuf sauce tomate	Paella végétarienne au riz bio 	Saucisse région 
	Boulettes végétales sauce tomate		Saucisses végétales
Purée de butternut du Chef	Torsades Bio 		Potée de légumes (pdt, brocoli, chou-fleur, carottes BIO) 
Yaourt BIO vanille GAEC des 2 Rivières 	Suisse sucré	Saint - Nectaire AOP 	Camembert BIO 
Orange BIO 	Barre au chocolat au lait	Compote fraîche pomme région fraise du Chef 	Kiwi Bio 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 18 mars

mardi 19 mars

jeudi 21 mars

vendredi 22 mars

Salade de pommes de terre,  
tomate, maïs vinaigrette

Céleri BIO râpé sauce façon  
rémoulade



Endives vinaigrette au miel et  
croûtons

Tarte épinards et chèvre du Chef

Rôti de Porc Label Rouge au jus



Parmentier de lentilles bio à la  
tomate



Lasagnes de boeuf du Chef

Beignets de calamars



Médailon de merlu sauce crème

Petits pois aux oignons

Le Rond HVE de la ferme des  
Aiguées



Yaourt BIO pomme GAEC des 2  
rivières



Mousse au chocolat au lait

Gouda bio



Pomme HVE



Poire

Petit beurre BIO



Banane Bio



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



# semaine du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 25 mars

mardi 26 mars

jeudi 28 mars

vendredi 29 mars

Pâté de campagne LR



Rillettes de thon

Colin au four



Haricots verts BIO



Cantal AOP



Pomme HVE



Salade verte vinaigrette à l'huile  
d'olive

Omelette nature du Chef (oeufs  
bio)



Epinards béchamel

Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC  
des 2 Rivières



Poire

Chou rouge région au vinaigre de  
framboise



Sauté de porc aux oignons

Filet de colin d'Alaska sauce crème

Torsades Bio



Gruyère râpé BIO



Kiwi BIO



Crêpe au fromage

Emincé de dinde sauce moutarde

Médailon de merlu sauce moutarde

Printanière de légumes

Yaourt à la fraise HVE de la ferme  
des ayguées



Tarte façon cheese cake au citron



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



# Semaine du lundi 01 au vendredi 05 avril 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

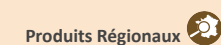
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



## PÂQUES

lundi 1 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
FERIE	<p>Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote </p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Salade mimosa vinaigrette façon cocktail</p> <p>Paupiette de veau sauce aux asperges</p> <p>Colin sauce asperge</p> <p>Carottes CE2 à l'ail </p> <p>Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées </p> <p>Cake poire chocolat du chef</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Pilons de poulet sauce barbecue</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blé pilaf CE2 </p> <p>Bournette du Vercors région </p> <p>Kiwi BIO </p>





# Semaine du lundi 08 au vendredi 12 avril 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 8 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette au basilic 	Jambon blanc LR 	Salade verte sauce vinaigrette
Chili sin carne	Poisson blanc meunière MSC 	Oeufs durs mayonnaise	Tarte au thon et à la tomate du Chef
Riz de Camargue IGP 	Chou fleur CE2 béchamel 	Poêlée de légumes	Haricots beurre aux oignons
Le Rond HVE de la ferme des Ayguées 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 	Penne BIO 	Bournette du Vercors région 
Flan au chocolat	Ananas frais	Edam Bio 	Banane Bio 
		Compote fraîche pomme poire du Chef	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.