



# Semaine du lundi 05 au vendredi 09 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 5 mai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | mardi 06 mai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | jeudi 08 mai | vendredi 09 mai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Chou-fleur CE2 sauce cocktail </p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la provençale </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières </p> <p>Pomme Région </p> | <p>Salade de pommes de terre maïs et cornichons vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde FR au jus </p> <p>Omelette au fromage du Chef</p> <p>Carottes CE2 persillées </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aiguées </p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>FERIE</p> | <p>Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote </p> <p>Sauté de boeuf région sauce à la lombarde </p> <p>Pavé de merlu MSC sauce à la lombarde </p> <p>Rosti de pommes de terre</p> <p>Fourme d'Yssingaux (Région) </p> <p>Orange bio </p> |

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.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 12 mai                                                                                                                             | mardi 13 mai                                                                                                                                 | jeudi 15 mai                                                                                                                         | vendredi 16 mai                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange              | Crêpe au fromage                                                                                                                             | Salade iceberg vinaigrette balsamique                                                                                                | Tarte au thon, tomate et moutarde du Chef                                                                         |
| Jambalaya aux légumes                                                                                                                    | Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence     | Boulettes au boeuf sauce arrabiata                | Filet de poisson MSC meunière  |
|                                                                                                                                          | Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence  | Boulettes végétariennes sauce arrabiata                                                                                              |                                                                                                                   |
| Riz IGP de Camargue                                   | Petits-pois                                                                                                                                  | Penne Bio                                       | Brocolis béchamel                                                                                                 |
| Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées  | Camembert Bio                                           | Emmental Bio râpé                               | Suisse sucré                                                                                                      |
| Madeleine Bio                                         | Abricot                                                                                                                                      | Compote fraîche de pomme bio et fraise du chef  | Banane 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.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

|                                                                                                                     |                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | MENU FISH BURGER                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 19 mai                                                                                                        | mardi 20 mai                                                                                                                                | jeudi 22 mai                                                                                                                         | vendredi 23 mai                  |
| Pizza au fromage                                                                                                    | Courgettes râpées sauce vinaigrette                                                                                                         | Oeufs durs mayonnaise                                                                                                                | Salade verte iceberg sauce vinaigrette                                                                              |
| Sauté de poulet région au jus      | Rôti de dinde FR sauce au curry                           | Perles de riz et pois chiche bio                  | Fish MSC burger + sauce blanche  |
| Pavé de merlu MSC sauce tomate     | Filet de lieu MSC sauce au curry                          |                                                                                                                                      |                                                                                                                     |
| Haricots verts Bio à l'échalote  | Macaronis Bio                                           | Ratatouille du Chef                                                                                                                  | Potatoes                                                                                                            |
| Cantal AOP                       | Yaourt Bio aromatisé vanille de la GAEC des 2 rivières  | Gouda Bio                                       | Fromage fondu en tranche                                                                                            |
| Pomme Bio                        | Melon                                                                                                                                       | Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon  | Gâteau aux fruits rouges 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.





# Semaine du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 26 mai                                                    |  | mardi 27 mai                                                        | jeudi 29 mai | vendredi 30 mai     |
|-----------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|
| Macédoine de légumes<br>mayonnaise                              |  | Tomates vinaigrette au basilic                                      |              |                     |
| Sauté de porc région sauce<br>caramel                           |  | Gratin d'aubergine et de pommes<br>de terre au boeuf façon moussaka |              |                     |
|                                                                 |  | Gratin d'aubergine et courgette à la<br>mozzarella                  |              |                     |
| Blé CE2 pilaf                                                   |  |                                                                     | Férié        | Pont de l'ascension |
| Yaourt HVE aromatisé fruits des<br>bois de la ferme des Aiguées |  | Brique au lait de vache du Forez<br>(Région)                        |              |                     |
| Abricot                                                         |  | Donuts                                                              |              |                     |

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.





# Semaine du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIERE

| lundi 2 juin                                                                                                      | mardi 03 juin                                                                                                                    | jeudi 05 juin                                                                                                   | vendredi 06 juin                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes râpées Bio vinaigrette  | Salade de riz bio, tomate et maïs              | Salade iceberg vinaigrette balsamique                                                                           | Rosette                                                                                                                     |
| Quenelle (région) sauce tomate   | Emincé de filet de poulet FR sauce Dijonnaise  | Saucisse de Toulouse Région  | Oeuf dur mayonnaise                                                                                                         |
|                                                                                                                   | Pavé de merlu MSC sauce Dijonnaise             | Saucisses végétales                                                                                             | Filet de lieu noir MSC sauce crème       |
| Epinards béchamel                                                                                                 | Printanière de légumes                                                                                                           | Lentilles Bio au jus       | Blé à la piperade                                                                                                           |
| Petit moulé nature                                                                                                | Edam Bio                                     | Verre de lait Bio          | Tomme noir IGP                         |
| Nectarine                                                                                                         | Melon jaune                                                                                                                      | Cake aux pépites de chocolat du chef                                                                            | Compote de pomme bio biscuité 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.





# Semaine du lundi 09 au vendredi 13 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



| lundi 9 juin | mardi 10 juin                                                                                                      | jeudi 12 juin                                                                                                                 | vendredi 13 juin                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pentecôte    | Betteraves Bio vinaigrette       | Concombre vinaigrette sauce au fromage blanc                                                                                  | Cake au fromage du Chef                                                                                                                   |
|              | Paupiette de veau sauce au thym  | Sauté de porc (région) sauce basquaise     | Poisson pané 100% filet MSC                            |
|              | Oeuf durs                                                                                                          | Galette végétarienne sauce basquaise                                                                                          |                                                                                                                                           |
|              | Gratin dauphinois                                                                                                  | Semoule Bio                              | Courgettes persillées                                                                                                                     |
|              | Yaourt nature Bio              | Camembert Bio                            | Yaourt HVE aromatisé banane de la ferme des Aiguées  |
|              | Pomme de région                | Compote fraîche de pomme bio et abricot  | Nectarine                                                                                                                                 |

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.





# Semaine du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



| 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 (œuf bio)     |    | Brandade de Colin d'Alaska MSC                                               |    | Boulette au bœuf sauce barbecue                            |    |
| Pavé de merlu MSC façon carbonara             |    |                                           |                                                                                     |                                                                              |                                                                                       | Boulettes végétariennes sauce barbecue                     |                                                                                       |
| Penne Bio                                     |  | Pommes de terre rissolées & sauce ketchup |                                                                                     |                                                                              |                                                                                       | Boulghour bio                                              |  |
| Emmental râpé BIO                             |  | Yaourt nature Bio                         |  | Edam Bio                                                                     |  | Yaourt HVE aromatisé fruits tiques de la ferme des Aiguées |  |
| Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon |  | Abricot                                   |                                                                                     | Nectarine jaune                                                              |                                                                                       | 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.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

*lundi 23 juin*

*mardi 24 juin*

*jeudi 26 juin*

*vendredi 27 juin*

|                                                                                                                             |                                                                                                                        |                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes râpées bio vinaigrette au citron  | Concombre vinaigrette aux fines herbes                                                                                 | Salade verte iceberg sauce vinaigrette                                                                                                    | Pâté de campagne Label Rouge  |
| Paëlla végétarienne au riz Bio             | Emincé de cuisse de poulet au jus     | Lasagne au boeuf du Chef                               | Terinne de légumes mayonnaise                                                                                    |
|                                                                                                                             | Filet de lieu noir MSC sauce au thym  | Lasagne courgette/tomate/chèvre                                                                                                           | Poisson pané 100% filet MSC   |
|                                                                                                                             | Ecrasé de pommes de terre                                                                                              |                                                                                                                                           | Gratin de courgettes                                                                                             |
| Saint-Paulin                                                                                                                | Vache qui rit Bio                   | Yaourt Bio aromatisé mûre de la GAEC des 2 rivières  | Brie                                                                                                             |
| Melon                                                                                                                       | Pomme Bio                           | Nectarine                                                                                                                                 | Compote indus (stock de prévention)                                                                              |

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.





# Semaine du lundi 30 au vendredi 04 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

|                                                        |                                           |                                                                    | 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)<br>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 Aiguées       | 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.

