



Semaine du lundi 02 au vendredi 06 mai 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIERE

lundi 2 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
fêtons les Boris	fêtons les Jacques	fêtons les Judith	fêtons les Prudence
Taboulé à la menthe (semoule BIO) 	Emincé de radis sauce au fromage blanc ciboulette	Betteraves BIO vinaigrette échalotes 	Salade de pdt, maïs et cornichons
Sauté de dinde label rouge aux oignons  <i>Alternative protidique : Pané fromager</i>	Bolognaise de lentilles BIO 	Poisson pané 100% filet msc 	Steak haché France au jus  <i>Alternative protidique: Quenelles natures sauce blanche</i>
Petits pois	Penne bio 	Epinards béchamel	Carottes persillées
Yaourt HVE fraise de la ferme des Ayguées 	Petit moulé nature	Brie	Cantal AOP 
Pomme région 	Compote de pomme HVE (indiv) 	Cheesecake au citron	Orange BIO 

certification environnementale niveau





Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 



Produits HVE 
Produits Régionaux 

















Semaine du lundi 09 au vendredi 13 mai 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

			L'EUROPE A TABLE
lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
<p>Salade de blé CE2, maïs, tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de boeuf région façon bourguignon </p> <p>Alternative prodtique: Galette VG</p> <p>Haricots verts BIO persillé </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Pomme région </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de colin msc en croûte </p> <p>Chou fleur HVE persillé </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Banane BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Omelette Bio du Chef à l'emmental </p> <p>Pommes rissolées - ketchup</p> <p>Edam BIO </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Tzatziki et toast</p> <p>Poulet et riz de Camargue IGP façon paëlla </p> <p>Alternative protidique: Riz IGP aux petits légumes</p> <p>Tarte Alsacienne aux poires</p>
certification environnementale niveau 2 	Produits Bio 	Produits Pêche Durable 	Produits HVE  Produits Régionaux 



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
<p>Duo de betteraves BIO et maïs en vinaigrette </p> <p>Quenelles natures région sauce tomate </p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Compote pomme région du Chef </p>	<p>Rosette Région <i>Alternative protidique: Médaillon de surimi</i></p> <p>Blanquette de la mer msc </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Banane BIO </p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Emincé de dinde Label Rouge au jus <i>Alternative protidique: Nuggets de blé</i></p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature (indiv)</p> <p>Biscuit roulé à la confiture de fraise du Chef</p>	<p>Salade verte vinaigrette échalote</p> <p>Boulettes de boeuf BIO à la sauce tomate <i>Alternative protidique: Boulettes végétales à la sauce tomate</i></p> <p>Torsades BIO </p> <p>Emmental râpé BIO </p> <p>Crème vanille de la Ferme Chambon </p>

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux





Semaine du lundi 23 au vendredi 27 mai 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière


795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
Carottes râpées région, vinaigrette au persil 	Pizza au fromage		
Saucisse régionale  Alternative protidique:Galette provençale	Filet de poisson msc meunière 		
Ecrasé de pdt du Chef	Epinards BIO béchamel 	JEUDI DE L'ASCENSSION	PONT DE L'ASCENSION
Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 		
Compote poire HVE (indiv) 	Nectarine		

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 

Semaine du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
Quiche au fromage du Chef	Salade verte vinaigrette tomate	Radis roses, beurre	Melon jaune
Beignets de calamars	Paupiette de veau France au jus	Lasagne bolognaise (égréné de boeuf Bio)	Gratin de PDT béchamel au fromage
	Alternative protidique: Omelette nature	Alternative protidique: lasagne de légumes	
Riz IGP de Camargue et ratatouille	Gratin de chou fleur BIO et pdt BIO		Courgettes persillées
Yaourt HVE fraise de la Ferme des Ayguées	Yaourt coco BIO de la GAEC des 2 Rivières	Maasdam BIO	Verre de lait BIO
Nectarine	Fraises	Compote de pomme HVE (indiv)	Gâteau marbré du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE

Produits Régionaux

Semaine du lundi 06 au vendredi 10 juin 2022











Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
--------------	---------------	---------------	------------------

fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Diane	fêtons les Landry
-------------------	--------------------	------------------	-------------------

LUNDI DE PENTECÔTE	Tomate mozzarella vinaigrette au basilic	Batavia vinaigrette	Pastèque
	Jambon blanc Label Rouge sauce moutarde 	Pilon de poulet France sauce tandoori 	Nuggets de maïs
	Alternative protidique: galette provençale	Alternative protidique: pané fromage-épinards	
	Lentilles Bio aux oignons 	Coquillettes BIO 	Ratatouille (courgettes BIO) 
	Mousse au chocolat au lait	Yaourt HVE banane de la ferme des Ayguées 	Maasdam Bio 
	Compote fraîche pomme BIO du Chef 	Banane BIO 	

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE 

Produits Régionaux 

Semaine du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 13 juin

mardi 14 juin

jeudi 16 juin

vendredi 17 juin

fêtons les Antoine

fêtons les Elisée

fêtons les Jean-François

fêtons les Hervé

Taboulé à la menthe (semoule BIO)



Salade verte vinaigrette
balsamique

Tomate vinaigrette au basilic

Carottes râpées région vinaigrette
à l'échalote



Sauté de porc région sauce au
thym



Pizza tomate mozzarella et
emmental

Sauté de boeuf région au paprika



Poisson meunière msc



Alternative protidique: boulettes VG

Alternative protidique: Galette VG

Chou fleur BIO persillé



Gratin Dauphinois (pdt BIO)



Petits pois BIO



Yaourt HVE fruits des bois de la
ferme des Aiguées



Fromage blanc straciatella

Cantal AOP



Yaourt vanille BIO Gaec des 2
Rivières



Abricot

Banane BIO



Nectarine

Gâteau chocolat-courgette du Chef

certification environnementale niveau 2



Produits Bio



Produits Pêche Durable



Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux





Semaine du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 20 juin

mardi 21 juin

jeudi 23 juin

vendredi 24 juin

fêtons les Silvère

fêtons les Louis

fêtons les Audrey

fêtons les Jean-Baptiste

Betteraves BIO vinaigrette



Salade de pdt bio, maïs, tomate



Quiche thon tomate moutarde du Chef

Concombre vinaigrette au fromage blanc

Blanquette de la mer msc



Cordon bleu de dinde France



Rôti de porc HVE au jus



Gratin de gnocchi à la provençale

Alternative protidique: Pané fromager

Alternative protidique: Quenelles natures sauce blanche

Coquillettes bio



Haricots verts BIO à l'ail



Courgettes bio persillées



Vercorais région



Yaourt HVE fruits exotiques de la ferme des Aiguées



Suisse sucré

Galette au beurre BIO



Pêche

Melon

Cerises

Crème dessert chocolat de la Ferme Chambon

certification environnementale niveau 2



Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés



Produits HVE

Produits Régionaux



Semaine du lundi 27 juin au vendredi 1er juillet 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière
795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE










lundi 27 juin

mardi 28 juin

jeudi 30 juin

vendredi 01 juillet

DEJEUNER SUR L'HERBE

fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
Carottes rapées vinaigrette à l'orange	Tomate vinaigrette au basalmique	Salade verte vinaigrette	Melon
Jambon blanc Label Rouge froid mayonnaise  <i>Alternative protidique: oeuf dur mayonnaise</i>	Filet de colin MSC sauce oseille 	Omelette Bio du Chef à l'emmental 	Boulettes de boeuf bio sauce tomate  <i>Alternative protidique: Boulettes végétales sauce tomate</i>
Salade de coquille bio, emmental, dés de tomate 	Pommes de terre rissolées	Petits pois BIO et carottes 	Blé CE2 pilaf 
Petit moulé nature	St Nectaire AOP 	Saint Paulin	Yaourt HVE fraise de la Ferme des Aiguées 
Abricot	Flan nappé caramel	Pêche	Tarte aux abricots

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux 



Semaine du lundi 4 au vendredi 8 juillet 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 4 juillet

mardi 05 juillet

jeudi 07 juillet

vendredi 08 juillet

fêtons les Elisabeth

fêtons les Antoine

fêtons les Raoul

fêtons les Thibault

**Macédoine
mayonnaise/vinaigrette**

Crêpe au fromage

Tomates cerises

Brandade de poisson du chef

**Emincé de dinde label rouge aux
échalotes** 

Sandwich Jambon beurre

Alternative protidique: Galette de soja provençale

Ratatouille et Riz de Camargue IGP 

Chips

Morbiers

**Yaourt nature BIO GAEC des 2
Rivières** 

Madeleine

Nectarine

Pêche

Berlingo de pomme



certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Produits Régionaux

