










# Semaine du lundi 2 au vendredi 6 juin 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgette Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

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.

