



Semaine du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
--------------	--------------	--------------	-----------------

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

