





Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024




Curine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand


42 350 LA TALAUDIÈRE


lundi 4 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<p>Betteraves Bio vinaigrette balsamique </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Madeleine Bio </p> <p>Pomme région </p>	<p>Endives sauce vinaigrette</p> <p>Saucisse Région </p> <p>Saucisses végétales</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre </p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguées </p> <p>Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon </p>	<p>Salade verte vinaigrette à l'échalote</p> <p>Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale </p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Compote pomme BIO coing du Chef </p>	<p>Mélange de torsades Bio et tomates sauce mayonnaise </p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières </p> <p>Kiwi Bio </p>

Toutes nos béchamelles, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.