










Semaine du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

			FAJITAS PARTY
<i>lundi 11 novembre</i>	<i>mardi 12 novembre</i>	<i>jeudi 14 novembre</i>	<i>vendredi 15 novembre</i>
Férialé	Carottes Bio râpées sauce vinaigrette  Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde  Filet de colin MSC sauce moutarde Gratin dauphinois Yaourt nature BIO  Pomme Bio 	Salade de blé CE2 aux petits légumes brunoise  Oeufs durs Epinards béchamel et croûtons Edam Bio  Ananas frais	Salade Iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine Wrap (galette) & Garniture Fajitas, égréné végétal de pois bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine Emmental Bio râpé  Cake aux pépites de chocolat du Chef

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.