



Semaine du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIERE

		REPAS DE NOEL	
<i>lundi 16 décembre</i>	<i>mardi 17 décembre</i>	<i>jeudi 19 décembre</i>	<i>vendredi 20 décembre</i>
Betteraves Bio sauce vinaigrette 	Céleri rémoulade	Pâté en croûte à la pistache et cornichons Terrine de légumes	Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Boulettes au boeuf sauce arrabiata	Perles de riz complet et perles de pois-chiche "fabrication région" 	Émincé de dinde région sauce aux marrons 	Beignet de calamars à la romaine
Boulettes végétales sauce arrabiata		Filet de saumon MSC sauce aux marrons	
Semoule Bio 	Légumes couscous	Pommes duchesse	Chou-fleur CE2 béchamel 
Brique au lait de vache Région 	Le rond HVE de la ferme des Ayguées 	Gâteau de Noel	Yaourt BIO aromatisé coco de la GAEC des 2 rivières 
Pomme HVE 	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 	Clémentine et sa papillote	Fruit de saison

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

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

ionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.