



Semaine du lundi 10 au 14 mars 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

			MENU ROSE
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives sauce vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Paté de campagne Label Rouge et cornichons	Radis rose et beurre Hachis parmentier à la purée de betteraves bio Hachis parmentier à l'égréné végétal et purée de betteraves bio Fromage blanc (indiv) et coulis de fruits rouges Gâteau du chef aux pralines roses
Quenelle nature région sauce tomate	Saucisse de Strasbourg	Oeufs durs sauce mayonnaise	
Haricots verts bio persillés	Saucisse végétale	Poisson pané 100% filet MSC	
Bûche du pilat région	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel	
Crème HVE vanille de la ferme Chambon	Yaourt bio aromatisé framboise de la GAEC des 2 rivières	Le rond HVE de la ferme des Ayguées	
	Pomme Bio	Clémentine	

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.

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.