




# Semaine du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

Cuisine Centrale de La Talaudière  
795 Rue Georges Sand  
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 6 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange 	Salade de pommes de terre, thon et cornichons	Beignet de chou fleur	Salade iceberg vinaigrette au xérès	Cake aux fromages et olives du Chef
Penne BIO aux 3 fromages 	Sauté de dinde sauce provençale	Curry de poisson aux carottes	Hachis Parmentier de boeuf du Chef	Médailillon de merlu sauce Normande 
	Quenelles nature sauce provençale		Hachis parmentier végétal	
	Brocolis à l'ail	Blé CE2 pilaf		Petits pois
Yaourt nature BIO 	Tomme noire IGP 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Aiguées 	Gouda BIO 	Le Rond HVE de la Ferme des Aiguées 
Pomme HVE 	Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Clémentine	Donut's au sucre	Poire

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Semaine du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

### VOYAGE EN SCANDINAVIE

vendredi 17 novembre

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Salade de coquillettes BIO, maïs, vinaigrette au persil 	Chou rouge région râpé vinaigre de framboise 	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote 	Pâté de campagne LR ou CE2 et cornichons 	Soupe façon Hernekeitto du Chef et croûtons naturels
Nuggets de volaille	Omelette du Chef	Sauté de porc région sauce au miel 	Curry de poisson aux carottes 	Boulettes au boeuf sauce aux aïelles "Kottbullar"
Nugget de blé		Colin sauce crème		Boulettes végétales sauce aux aïelles
Haricots verts BIO à l'ail 	Pommes de terre rissolées sauce ketchup	Riz de Camargue IGP pilaf 	Semoule BIO 	Purée de potimarron
Bûche du Pilat région 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	St Paulin	Vache qui rit BIO 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Compote fraîche pomme région vanille du Chef 	Kiwi BIO 	Liégeois au chocolat	Orange BIO 	Gâteau à la cannelle et cardamome du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgen Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Céleri région râpé sauce façon rémoulade 	Radis roses et beurre	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Tarte fine au chèvre et butternut du Chef	Salade verte vinaigrette au balsamique
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomate)	Beignets de calamars 	Paupiette de veau FR sauce moutarde	Rôti de porc LR ou CE2 sauce champignons 	Allumettes de dinde façon carbonara
Riz de Camargue IGP 	Mélange pommes de terre épinards	Marmite de la mer	Omelette nature	Bolognaise de lentilles
Cantal AOP 	Camembert BIO 	Duo de carottes et panais	Chou fleur HVE persillé 	Torsades BIO 
Barre de chocolat au lait	Clémentine	Brie	Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Emmental BIO râpé 
		Pomme région 	Banane BIO 	Compote fraîche pomme région coing du Chef 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.











# Semaine du lundi 27 novembre au 01 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georget Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées région vinaigrette à l'huile d'olive 	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Saucisson sec Rillettes de thon
Saucisse de Toulouse région 	Gnocchi à la provençale	Rôti de dinde sauce tomate	Sauté de boeuf région façon carbonade 	Marmite de la mer - pêche durable 
Saucisse végétale		Beignets de calamars sauce tomate	Filet de hoki sauce citron	
Lentilles BIO au jus 		Haricots verts BIO persillés 	Petits pois	Gratin de poireaux - pommes de terre
Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Edam BIO 	Petit moulé nature	Pont l'évêque AOP 	Suisse sucré
Poire	Crème dessert chocolat HVE de la Ferme Chambon 	Cake miel noisettes du Chef	Orange BIO 	Gâteau au chocolat du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Semaine du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 4 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Tarte thon tomate moutarde du Chef	Chou fleur sauce cocktail	Potage au potimarron	Salade d'endives vinaigrette au miel	Betteraves BIO vinaigrette 
Emincé de dinde FR sauce au curry	Poisson meunière 100% filet 	Bolognaise au boeuf	Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette	Egréné de fèves BIO et pois BIO sauce Italienne 
Quenelles sauce au curry		Boulettes végétales sauce barbecue	Gratin de pommes de terre au fromage	
Carottes CE2 persillées 	Purée de butternut	Penne BIO 		Riz IGP de Camargue 
Bleu du Vercors AOP 	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 rivières 	Gouda BIO 	Compote fraîche pomme BIO vanille 	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon 
Clémentine	Pomme région 	Poire région	Petit beurre	Banane BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.













# Semaine du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
		<b>REPAS DE NOEL</b>		
Salade coleslaw vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Apéro de Noël: Verre de sirop de fraise et toast de guacamole	Salade de perles mimosa	Quiche Lorraine du Chef
Sauté de porc région sauce Dijonnaise 	Quenelles natures sauce tomate	Saucisse de volaille de Noël région sauce aux champignons 	Sauté de boeuf région aux échalotes 	Nuggets de poisson
Merlu sauce oseille		Filet de hoki sauce aux champignons	Omelette nature	
Blé CE2 pilaf 	Haricots verts BIO persillés 	Gratin Dauphinois du Chef	Chou fleur persillé	Epinards béchamel
Vercorais région 	Yaourt HVE aromatisé fruits des bois de la ferme des Agyuées 	Bûche de Noël du Chef	Yaourt BIO aromatisé pomme GAEC des 2 Rivières 	St Nectaire AOP 
Liégeois au chocolat	Pomme région 	Clémentine et sa papillote	Orange BIO 	Banane BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



## REPAS DE NOËL

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Oeuf dur mayonnaise	Potage Crécy (carottes région)	Chou rouge région râpé vinaigrette	<b>Apéro de Noël:</b> Verre de sirop de fraise et toast de guacamole	
Parmentier à la bolognaise de lentilles BIO	Paupiette de veau FR au jus	Ravioli au fromage	Saucisse de volaille de Noël région sauce aux champignons  Filet de hoki sauce aux champignons	
	Quenelles natures sauce blanche		Gratin Dauphinois du Chef	
	Printanière de légumes		Bûche de Noël du Chef	
Edam BIO	Yaourt nature BIO	Emmental râpé BIO	Clémentine et sa papillote	
Kiwi BIO	Orange BIO	Mousse au chocolat	Médaillon de merlu sauce citron  Blé CE2 pilaf  Petit moulé nature  Banane BIO	
			Salade verte vinaigrette au basalmique	

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.