



Semaine du lundi 24 au 28 mars 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 24 mars

mardi 25 mars

jeudi 27 mars

vendredi 28 mars

Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Salade verte iceberg sauce vinaigrette balsamique
Gratin de gnocchis à la provençale	Saucisse de Toulouse Région 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore 	Sauté de boeuf région sauce façon Bourguignon 
	Saucisse végétale		Filet de merlu MSC sauce façon bourguignon 
	Ecrasé de pommes de terre du Chef	Brocolis braisés	Macaronis Bio 
Yaourt nature Bio 	Brie	Cantal AOP 	Yaourt bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 
Orange bio 	Poire	Gâteau miel noisettes du Chef	Pomme région 

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 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.