













Menu des mercredi




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


	REPAS ASIATIQUE			REPAS ITALIEN
mercredi 6 novembre	mercredi 13 novembre	mercredi 20 novembre	mercredi 27 novembre	mercredi 4 décembre
	Nems de légumes	Chou-rouge vinaigrette framboise		Salade verte iceberg sauce vinaigrette
Boulettes au boeuf au jus	Sauté de boeuf région sauce Shoyu 	Cordon bleu de dinde FR 	Emincé de cuisse de poulet FR sauce méridionale 	Lasagne au boeuf du Chef
Boulettes végétariennes au jus	Filet de merlu MSC sauce Shoyu 	pané fromager	Filet de colin d'Alaska sauce méridionale 	Lasagne aux légumes
Haricots plats aux oignons	Riz cantonais	Printanière de légumes	Semoule BIO 	
Petit-moulé nature	Suisse sucré		Vache qui rit Bio 	
Banane Bio 	Tarte noix de coco du Chef	Brownie du Chef	Crème dessert HVE caramel de la ferme Chambon 	Panna cotta du chef et coulis de fruits rouges

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

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 



Produits régionaux 



Menu des mercredis



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

REPAS DE NOEL				
mercredi 11 décembre	mercredi 18 décembre			
Pâté en croûte à la pistache et cornichons				
Terrine de légumes				
Émincé de dinde Région sauce aux marrons 	Quenelle nature région sauce tomate 			
Filet de saumon MSC sauce aux marrons 				
Pommes duchesse	Brocoli braisés			
Gâteau de Noel	Saint-Nectaire AOP 			
Clémentine et sa papillote	Kiwi Bio 			

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

