



# Semaine du lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 14 juillet

mardi 15 juillet

mercredi 16 juillet

jeudi 17 juillet

vendredi 18 juillet

Férié

Melon

Filet de lieu noir MSC tomaté au four

Brocolis

Fromage (portion)

Betteraves Bio sauce vinaigrette

Oeufs durs mayonnaise

Salade de coquillettes Bio, tomates et mais vinaigrette

Flan nappé caramel

Poisson blanc meunière MSC

Purée de pommes de terre et courgettes

Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières

Pastèque

Concombre vinaigrette au fromage blanc

Pané fromager

Carottes CE2 vichy

Fondant au chocolat du chef

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits végétariens

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE



Vacances aux Antilles

lundi 21 juillet

mardi 22 juillet

mercredi 23 juillet

jeudi 24 juillet

vendredi 25 juillet

		Salade de perles de pâtes		
Filet de lieu noir MSC sauce citron	Quenelles sauce oseille	Omelette du Chef	Moussaka végétarienne	Boulettes végétariennes sauce colombo
Semoule Bio	Printanière de légumes	Epinards béchamel	(plat complet)	Riz de Camargue IGP jaune
Suisse sucré	Yaourt nature Bio sucré	Fruit de saison	Edam Bio	Bûche du Pilat de nos Régions
Compote fraîche de pommes Bio abricot du chef	Donuts		Fruit de saison	Tarte du chef flan coco

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits végétariens

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 28 au vendredi 01 août 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 28 juillet*

*mardi 29 juillet*

*mercredi 30 juillet*

*jeudi 31 juillet*

*vendredi 01 août*

Bolognaise de lentilles Bio 	Concombre vinaigrette sauce bulgare	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes et oeufs)		
Macaroni Bio 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce cumin 	Saucisses végétariennes 	Paupiette de veau FR sauce à la lombarde 	Bâtonnet pané de mozzarella 
Emmental Bio râpé 	Pommes de terre rissolées	Haricots verts Bio persillés 	Blé CE2 pilaf 	Ratatouille du chef 
Flan nappé caramel	Yaourt nature Bio sucré 	Yaourt HVE aromatisé fraise de la ferme des Aiguées 	Brie	Saint-Nectaire AOP 
			Pastèque	Compote fraîche pomme Bio et fraise du chef 

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits végétariens 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 04 au vendredi 08 août 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

*lundi 4 août*

*mardi 05 août*

*mercredi 06 août*

*jeudi 07 août*

*vendredi 08 août*

Gratin de macaroni Bio piperade et mozzarella 	Nuggets de blé 	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Filet de lieu noir MSC sauce à l'indienne 	Bolognaise de lentilles 	Crêpe au fromage	Filet de colin d'Alaska MSC sauce arrabiata 
(plat complet)	Petits-pois	Riz Bio 	Spaghetti	Haricots verts Bio persillés 		
Tomme blanche	Camembert Bio 	Saint-Morêt Bio 	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé		
Melon	Fruit de saison		Compote fraîche de pomme Bio du chef 			

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits végétariens 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 11 au vendredi 15 août 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

*lundi 11 août*

*mardi 12 août*

*mercredi 13 août*

*jeudi 14 août*

*vendredi 15 août*

<p>Betteraves Bio vinaigrette au vinaigre de framboise </p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale </p> <p>(plat complet)</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise </p> <p>Salade de coquillettes Bio, tomates et mais vinaigrette </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Crème dessert vanille (indiv)</p>	<p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Rösti de pomme de terre</p> <p>Yaourt Bio aromatisé à la pomme de GAEC des 2 rivières </p> <p>Pastèque</p>	<p>Boulettes végétariennes sauce au thym </p> <p>Carottes vichy CE2 </p> <p>Verre de lait Bio </p> <p>Madeleine Bio </p>	<p><b>Férié</b></p>
---	--	--	--	---------------------

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits végétariens

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Semaine du lundi 18 au vendredi 22 août 2025



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georgan Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



Voyage en Amérique du sud

lundi 18 août

mardi 19 août

mercredi 20 août

jeudi 21 août

vendredi 22 août

Melon	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Tomates vinaigrette balsamique		Guacamole
Filet de lieu noir MSC tomaté au four	Galette végétarienne (pané de blé, fromage et épinards)	Salade de pommes de terre, thon, cornichons et mayonnaise	Paella végétarienne au riz Bio	Wrap (galette)
Brocolis	Boullghour томaté	(plat complet)	(plat complet)	Garniture Fajitas (Falafels, crème et sauce aux épices)
Fromage (portion)	Vache qui rit Bio	Flan nappé caramel	Suisse fruité	Gâteau au dulce de leche du Chef
			Fruit de saison	

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits végétariens

Produits Labellisés

Produits Régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.