













# Semaine du lundi 09 au vendredi 13 juin 2025



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



lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
--------------	---------------	---------------	------------------

Pentecôte	Betteraves Bio vinaigrette 	Concombre vinaigrette sauce au fromage blanc	Cake au fromage du Chef
	Paupiette de veau sauce au thym 	Sauté de porc (région) sauce basquaise 	Poisson pané 100% filet MSC 
	Oeuf durs	Galette végétarienne sauce basquaise	
	Gratin dauphinois	Semoule Bio 	Courgettes persillées
	Yaourt nature Bio 	Camembert Bio 	Yaourt HVE aromatisé banane de la ferme des Agyüées 
	Pomme de région 	Compote fraîche de pomme bio et abricot 	Nectarine

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.

