



Semaine du 27 février au 03 mars 2023



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<p>Carottes râpées HVE vinaigrette à l'orange </p>	<p>Iceberg vinaigrette basalmique</p>	<p>Potage façon cultivateur</p>	<p>Pâté en croûte</p>
<p>Ravioli au fromage</p>	<p>Paupiette de veau France sauce à l'ancienne </p> <p><i>Alternative protidique: Palet maraîcher</i></p>	<p>Emincé de filet de poulet France sauce provençale </p> <p><i>Alternative protidique: Pané tomate mozzarella</i></p>	<p>Filet de merlu sauce au curry - pêche durable </p> <p><i>Alternative protidique: Bolognaise de lentilles</i></p>
<p>St Nectaire AOP </p>	<p>Yaourt Bio aromatisé coco GAEC des 2 Rivières </p>	<p>Yaourt HVE aromatisé fraise ferme des Aiguées </p>	<p>Riz IGP de Camargue </p>
<p>Compote pomme fraise (indiv)</p>	<p>Orange BIO </p>	<p>Haricots verts BIO persillés </p>	<p>Camembert BIO </p>
<p></p>	<p></p>	<p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Pêche au sirop</p>

certification environnementale niveau




Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE 
Produits Régionaux 