
















Semaine du 05 au 09 décembre 2022



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 5 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<p>Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental, tomate </p>	<p>Chou rouge région au vinaigre de framboises </p>	<p>Salade verte fraîche, croûtons vinaigrette</p>	<p>Salade de lentilles BIO aux échalotes </p>
<p>Marmitte de la mer - pêche durable  <i>Alternative protidique: Boulettes végétales sauce tomate</i></p>	<p>Tartiflette du Chef (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons, oignons) <i>Alternative protidique: Tartiflette s/lardons</i></p>	<p>Falafels BIO région sauce tomate </p>	<p>Steak haché VBF au jus  <i>Alternative protidique: pané de blé épinards emmental</i></p>
<p>Haricots verts BIO persillés </p>		<p>Blé BIO pilaf </p>	<p>Gratin de butternut</p>
<p>St Nectaire AOP </p>	<p>Madeleine</p>	<p>Yaourt aromatisé fraise HVE de la ferme des Aiguées </p>	<p>Gouda BIO </p>
<p>Crème dessert vanille HVE de la ferme Chambon </p>	<p>Orange BIO </p>	<p>Clémentine</p>	<p>Compote fraîche pomme région vanille </p>
<p>certification environnementale niveau 2  Produits Bio </p>	<p>Produits Pêche Durable </p>	<p>Produits Labellisés   </p>	<p>Produits HVE  Produits Régionaux </p>