

## MENU ANGLAIS

lundi 24 février

mardi 25 février

mercredi 26 février

jeudi 27 février

vendredi 28 février

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette persillées	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette	Radis rose râpé vinaigrette	Oeuf dur & Mayonnaise	Mélange de carotte et chou râpé mayonnaise
Emincé de filet de poulet sauce Tandoori 	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de Provence 	Marmite de la mer 	Bolognaise de lentilles	Pavé de colin d'Alaska façon fish and chips 
Filet de merlu MSC sauce Tandoori 	Filet de colin MSC sauce aux herbes de Provence 	Riz de Camargue IGP pilaf 	Torsades Bio 	Potatoes
Haricots verts Bio à l'échalote 	Carottes à l'ail	Fromage	Fromage	Suisse fruité
Fromage	Fromage	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Brownies du Chef

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

 Produits Bio

 Pêche durable

 Produits labellisé

 Produits régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

## Semaine du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025

Cuisine de La Talaudière  
795 Rue George Sand,  
42350 La Talaudière

lundi 3 mars	mardi 4 mars	mercredi 5 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
Salade verte vinaigrette aux herbes	Salade de blé CE2 arlequin 	Taboulé (semoule Bio) 	Chou blanc râpée Bio sauce vinaigrette 	Macédoine de légumes mayonnaise
Tartiflette du Chef aux lardons de porc	Calamars à la romaine 	Cordon bleu de dinde FR	Boulettes de boeuf FR sauce champignons	Quenelle nature région sauce tomate 
Tartiflette VG	Epinards Bio béchamel 	Bâtonnets panés de mozzarella	Boulettes végétariennes, sauce champignons	Chou-fleur persillé
Yaourt nature Bio 	Vache qui rit Bio 	Fromage	Macaronis Bio 	Yaourt Bio aromatisé cerise de la GAEC des 2 rivières 
Fruit de saison	Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Compote de pomme Bio vanille du Chef 	Fromage	Roulé à la crème pâtissière et à la confiture
			Fruit de saison	

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

 Produits Bio

 Pêche durable

 Produits labellisé

 Produits régionaux