














# Semaine du lundi 05 au vendredi 09 juin 2023



Cuisine Collective de La Talaudrière  
195 Rue Georges Saut  
42 350 LA TALAUDIERE

lundi 5 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
--------------	---------------	---------------	------------------

<p>Salade de riz BIO, tomate, maïs, olive </p> <p>Beignet de calamars sauce ketchup </p> <p>Brocolis poêlé</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de tomate vinaigrette au basilique</p> <p>Blanc de poulet en aiguillettes sauce tandoori </p> <p>Alternative protéidique: Curry de poisson aux carottes</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt nature HVE de la Ferme Chambon </p>	<p>Paupiette de veau France sauce provençale </p> <p>Alternative protéidique: Filet de hoki sauce provençale</p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Yaourt aromatisé vanille BIO GAEC des 2 rivières </p> <p>Gâteau au chocolat et courgettes du Chef</p>	<p>Taboulé (semoule BIO) à la menthe </p> <p>Tarte à la tomate et moutarde du Chef</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Banane BIO </p>
---	---	---	--

certification environnementale niveau 2



Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés



Produits HVE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.