













Semaine du lundi 08 au vendredi 12 mai 2023



Cuisine Collective de La Talaudrie
195 Rue Georges Saut
42 350 LA TALAUDRIERE

lundi 8 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	<p>Betteraves BIO et maïs vinaigrette </p>		<p>Pâté de campagne Label Rouge </p>
<p>Rôti de porc région au jus</p>	<p>Alternative protidique: omelette nature</p>	<p>Quenelles nature sauce champignons</p>	<p>Alternative protidique: Oeuf dur mayonnaise</p>
<p>Alternative protidique: omelette nature</p>	<p>Torsades</p>	<p>Epinards béchamel</p>	<p>Curry de poisson aux carottes </p>
<p>Fian nappé caramel</p>	<p>Yaourt nature HVE de la Ferme Chambon </p>	<p>Compote fraîche pomme et fraise du Chef</p>	<p>Blé CE2 pilaf </p>
<p>certification environnementale niveau 2 </p>	<p>Produits Bio </p>	<p>Produits Pêche Durable </p>	<p>Produits HVE </p>
<p>Produits Bio </p>	<p>Produits Labelisés </p>	<p>Produits Régionaux </p>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.