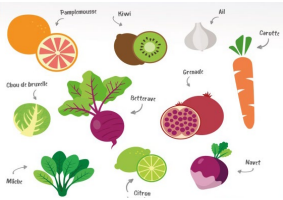
MENU CCAS JANVIER 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes Poulet rôti Penne ***BIO*** Plateaux de laitages Fruits **30**	Salade de lentilles Filet de cabillaud sauce aneth Purée de potiron plateaux de laitages Compote **31**	**NOUVEL AN** **01**	Macédoine mayonnaise Blanquette de veau Gratin de chou-fleur et pommes de terre plateaux de laitages Fruits **02**	Salade mexicaine Œufs florentine plateaux de laitages segments pamplemousse **03**
Pâté Bœuf bourguignon Salsifis/pomme de terre plateaux de laitages Galette des rois **06**	Salade de concombre féta Saumon sauce moutarde Duo haricots verts haricots beurre plateaux de laitages Riz au lait **07**	Œuf dur mayonnaise Tomate farcie Riz pilaf plateaux de laitages Fruits **08**	Soupe à l'oignon Boulette de bœuf à l'indienne Semoule plateaux de laitages Fruits **09**	Duo de légumes bulgares Cassolette de poisson Pommes de terre persillé plateaux de laitages Liégeois vanille **10**
Pamplemousse Rôti de dinde aux épices Julienne de légumes plateaux de laitages Fruits **13**	Avocat vinaigrette Cœur de merlu sauce curry Pommes boulangère plateaux de laitages Pomme cuite caramel **14**	Velouté de légumes verts Sauté de veau aux champignons Carottes à la crème plateaux de laitages Fruits **15**	Salade verte et croutons Lasagne chèvre épinards plateaux de laitages Pêche au sirop **16**	Duo de choux Filet de cabillaud à la provençale Coquillettes ***BIO*** plateaux de laitages Fruits **17**
Salade de perles Escalope de porc marengo Méli mélo de brocolis et chou-fleurs plateaux de laitages Fruits **20**	Salade carottes et maïs Chili con carne Riz basmati plateaux de laitages Ananas au sirop **21**	Salade de lentilles Steak haché Petits pois à la française plateaux de laitages Fruits **22**	Velouté de poireaux Navarin d'agneau Potatoes plateaux de laitages Fruits **23**	Endives au gruyère Filet de colin frit/citron Epinards à la crème plateaux de laitages Semoule au lait **24**
Potage tomate vermicelles Pizza végé tex'mex Poêlée maraîchère plateaux de laitages Fruits **27**	Céleri rémoulade Filet de lieu sauce dieppoise Spaghetti plateaux de laitages Compote **28**	Haricots verts / Chou-fleur vinaigrette Aiguillettes de poulet Frites plateaux de laitages Pâtisserie **29**	Salade verte emmental Tartiflette plateaux de laitages Fruit **30**	Concombre vinaigrette Filet de merlu sauce au beurre Brocolis / pomme de terre plateaux de laitages Riz au lait **31**

Mandarine
Orange
Pamplemousse
Poire
Pomme



Betterave
Carotte
Céleri
Choux de Bruxelles
Courge
Endive
Epinards
Navet
Oignon
Poireau
Pomme de terre

Nos engagements: la majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, sont d'origine France et sous signe de qualité !!

Salade de pois chiche: Pois chiche, tomates, féta, ciboulette, olives noires, persil
Salade de riz: Riz, maïs, radis, olives noires, persil, vinaigrette
Tartare de courgettes : courgettes, tomates, poivrons jaunes, huile de colza, huile d'olive, sauce type vinaigrette, ail
Salade bombay: Carottes, pommes vertes, fèves, huile de sésame, curry
Salade libanaise: Tomates, concombres, persil, menthe, vinaigrette
Salade de lentilles : lentilles, carottes, oignon, sauce raifort
Salade de perles : Pâtes perles, surimi, sauce à la crème, aneth
Salade de quinoa : Quinoa, courgette, tomate, carottes, raisins ses, sauce agrumes
Salade mexicaine: Haricots rouges, maïs, tomates, sauce vinaigrette
Taboulé : Semoule de blé, tomates, poivrons verts, menthe, pulco, huile d'olive

Ville d'Orly

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !

anti gaspi

Le menu est susceptible de subir des modifications

Sauce aneth: Fumet de poisson, beurre, crème liquide, échalotes, aneth
Sauce moutarde : Moutarde, crème fraiche, échalotes, fumet de poisson
Sauce indienne: Tomates, bouillon de bœuf, curry, lait de coco, oignons, poivrons
Sauce au pronvençale : Fumet de poisson, oignons, poivrons, tomates, ail, olives noires
Sauce dieppoise: Crevettes, moules, échalotes, ail, persil, fumet de poisson, crème
Sauce au beurre: Beurre, pulco, ail, curcuma