

MENU SCOLAIRE OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOUT 31^{ÈME} ÉDITION
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Depuis 1990 la semaine du goût est un évènement majeur dont l'objectif est "l'éducation au goût pour le plus grand nombre". A cette occasion la cuisine centrale vous propose une découverte subtile d'herbes aromatiques et d'épices durant toute la semaine.

Du 12 au 16 Octobre
A vous de devinez, herbes aromatiques ou épices?



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de choux Steak haché de veau au jus Gnocchi Gouda Poire au sirop 05	Pâté de volaille Filet de hoki à la provençale Poêlée aquarelle Fromage blanc saveur vanille Fruits 06	Poireaux vinaigrette Paupiette de dinde sauce tomate Macaronis Saint-nectaire Éclair vanille 07	Tartare de courgette Couscous végétarien Semoule Brebis crème 08 Purée de pomme fruits rouges 08	Salade de pâtes papillon Calamars à la romaine Poêlée de légumes Petits suisse aux fruits Fruits 09
Chaussons aux pommes/ Lait	Jus de fruit /Pain/ Confiture	Galette bretonne/Yaourt/ Fruit	Biscuits /Lait/ Fruit	Pain /Fromage/ Jus de fruit
Salade de carotte au <u>cumin</u> Escalope de dinde au <u>basilic</u> Coquillettes 12 Rondelé aux fines herbes Crème dessert au chocolat 12	Velouté de carotte lait de coco et <u>curry</u> Filet de colin à <u>l'estragon</u> Brocolis 13 Fromage blanc aux fruits Fruits 13	Salade de tomate pesillées Hachis Végétal à la <u>coriandre</u> Buchette de chèvre Liégeois aux fruits 14	Salade de lentilles à l'emmental Sauté d'agneau <u>thym</u> miel Haricot beurre Fourme d'ambert Fruits 15	Salade verte et croûtons Saumon à <u>l'aneth</u> Riz créole Yaourt vanille 16 Tartes pommes-rhubarbe
Fruit /Biscuit/ Yaourt à boire	Pain d'épices /Yaourt nature/ Jus de fruit	Lait / Biscuit/ Compote	Biscuit /Flamby/ Jus de fruit	Fruit/ Yaourt à boire/ Gâteau
Betteraves rouges vinaigrette Saucisse de volaille Coco tomates Yaourt nature Fruits 19	Salade mexicaine Filet de lieu sauce au beurre Poêlée méridionale Brie 20 Liégeois au chocolat ou caramel	Salade du chef Émincé de bœuf aux oignons Nouilles aux légumes Babybel Compote 21	Salade de riz Escalope milanaise Julienne de légumes Petit-suisse Fruits 22	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille Tomme blanche Fruits 23
Pain /Fromage/ Fruit	Biscuit /Compote/ Lait	Fruit /Yaourt à boire/ Gâteau	Pain au chocolat/ Lait	Biscuit /Compote/ Lait
Salade bombay Chili végétarien 26 Riz Fromage blanc Compote	Macédoine vinaigrette Lasagne au saumon et épinard Six de Savoie 27 Fruits 27	Segment de pamplemousse Rôti de veau Carotte à la crème Cantal Fruits 28	Salade western Pintade au jus Petit pois à la française Yaourt aux fruits 29 Beignet pomme 29	Tomates au surimi Médailon de colin sauce dieppoise Pomme de terre Munster 30 Abricots au sirop 30
Barre de céréales/ Lait/ Fruits secs	Pain-confiture/Petit-suisse/Fruit	Biscuit/ Compote/ Lait	Fromage /Pain/ Jus de fruit	Fruit /Lait/ Biscuits secs
Nos engagements: un maximum de produits de qualité et de proximité!		Agriculture biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Viande bovine française

Tartare de courgette: Courgettes, tomates,poivrons jaunes,huile de colza,huile d'olive,vinaigrette, ail

Salade western:Haricots rouges, macédoines de légumes, maïs, vinaigrette

Salade pâtes papillon:Pâtes, poivrons, tomate, maïs, moutarde, vinaigrette

Salade mexicaine: Haricot-rouge, maïs, tomate, vinaigrette

Salade bombay: Carotte, chou blanc, fèves de soja, pommes, vinaigrette

Salade du chef:Maïs, surimi, pomelos, tomates, vinaigrette

Salade de lentilles à l'emmental: Lentilles, carotte, oignon, sauce raifort et emmental

Sauce provençale:Fumet de poisson, oignons, poivrons, tomate, ail, olives noires

Sauce dieppoise:Fumet de poisson, fruits de mer, roux,crème fraîche, échalotte, persil,

Ville d'Orly

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit!



*Substitut à base de volaille

Le menu est susceptible de subir des modifications