

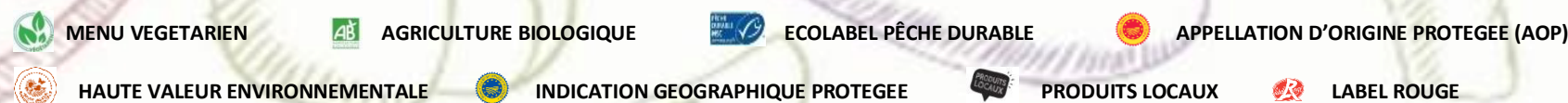


CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU D'OCTOBRE

(Sous réserve de modifications en fonction de l'approvisionnement)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 Salade de pamplemousse Légumes couscous Semoule et pois chiches Comte à la coupe Paris Brest	01 Salade de riz niçois Colin sauce tomate Jardinière de légumes Yaourt sucré Poire	02 Jambon de dinde ou porc et son cornichon Omelette au fromage Coquillettes Litchis au sirop	03 Salade de boulghour aux légumes Emincé de boeuf sauce ketchup Brocolis Camembert à la coupe Raisin	04 Concombres vinaigrette Saumon aux herbes Pommes de terre Fromage blanc à la banane
Pain suisse – pomme	Rocher coco – fromage blanc – jus de fruit	Pain baguette – barre de chocolat - banane	Tarte aux pommes maison - lait nature	Gaufrette – compote gourde
07 Betteraves vinaigrette Sauté de porc ou boeuf marengo Quinoa Fromage de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	08 Chou blanc et dés de feta Cassolette de poisson Riz Pomme	09 Salade de blé aux légumes Saucisse de boeuf Gratin de blettes Yaourt à l'abricot	10 Carottes râpées vinaigrette Lasagnes végétariennes Petit suisse aux fruits	11 Salade de pâtes aux légumes Nuggets de poisson Courgettes Poire
Pain – confiture – lait chocolat	Cookie - banane	Pain au chocolat – Yaourt nature sucré	Biscuit à la fraise – fromage blanc sucré	Palet breton – crème dessert vanille
14 Salade de maïs, emmental, cœurs de palmiers sauce curry Cuisse de poulet sauce safran Haricots beurre Fromage blanc au citron	15 Salade mâche, haricots verts et poivrons vinaigrette Filet de lieu sauce au cresson Petits pois Fromage Kiwi	16 Salade de riz rouge vinaigrette Merguez Ratatouille Babybel Pommes cuites sucrées	17 Trio de carottes râpées vinaigrette Curry de lentilles corail Patates douces Yaourt nature à l'abricot	18 Endives vinaigrette Filet de merlu Purée de pommes de terre Cheesecake
Moelleux au citron – flan vanille	Croissant – poire	Biscuit à la fraise – jus de pamplemousse	Pain de campagne – miel – orange	Biscuit à la vanille – yaourt à boire
21 Radis et beurre Steak haché Coquillettes à la tomate Pomme	22 Macédoine mayonnaise Filet de cabillaud Epinards à la crème Fromage blanc aromatisé citron Banane	23 Mâche, maïs, betterave rouge, carotte Tartiflette végétarienne Kiwi	24 Salade de pommes de terre et œufs durs Rôti de veau aux olives Gratin de chou-fleur Crème dessert vanille	25 Duo de choux Moules à la crème Potatoes Yaourt nature Raisin
Pain aux céréales – fromage – raisin	Pain au lait – barre de chocolat - lait fraise	Madeleine – jus de fruits	Flan pâtissier - poire	Biscuit à la vanille – compote gourde
28 Sticks de mozzarella Sauté de veau à la marocaine Riz Kiwi	29 Salade verte vinaigrette Brandade de poisson Yaourt nature Pomme	30 Taboulé Chipolata de veau Haricots verts Brie à la coupe Flan caramel	31 MENU D'HALLOWEEN 	01 FERIE
Croissant – fromage blanc aromatisé	Pain viennois – pâte à tartiner - poire	Gâteau au yaourt - petit suisse aux fruits	Palmiers – yaourt à boire	

Salade de riz niçois : riz, haricots verts, tomates, concombres, thon et vinaigrette
Salade Coleslaw : carottes bio, chou bio et mayonnaise
Taboulé : semoule, tomates, poivrons et menthe
Velouté de carottes : pommes de terres et carottes
 Le pain servi est certifié farine label rouge



Vos repas sont préparés traditionnellement à la cuisine centrale par les cuisinier·es : Carmela, Rosella, Carol, Katia, Aminata, Sylvie, Béatrice, Caroline, Akram, Thomas et Raphaël

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !