



# CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU D'OCTOBRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30</b> Salade de pamplemousse Légumes couscous Semoule et pois chiches Comte à la coupe Paris Brest	<b>01</b> Salade de riz niçois Colin sauce tomate Jardinière de légumes Yaourt sucré Poire	<b>02</b> Jambon de dinde ou porc et son cornichon Omelette au fromage Coquillettes Litchis au sirop	<b>03</b> Salade de boulghour aux légumes Emincé de boeuf sauce ketchup Brocolis Camembert à la coupe Raisin	<b>04</b> 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
<b>07</b> Betteraves vinaigrette Sauté de porc ou boeuf marengo Quinoa Fromage de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	<b>08</b> Chou blanc et dés de feta Cassolette de poisson Riz Pomme	<b>09</b> Salade de blé aux légumes Saucisse de boeuf Gratin de blettes Yaourt à l'abricot	<b>10</b> Carottes râpées vinaigrette Lasagnes végétariennes Petit suisse aux fruits	<b>11</b> 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
<b>14</b> Salade de maïs, emmental, cœurs de palmiers sauce curry Cuisse de poulet sauce safran Haricots beurre Fromage blanc au citron	<b>15</b> Salade mâche, haricots verts et poivrons vinaigrette Filet de lieu sauce au cresson Petits pois Fromage Kiwi	<b>16</b> Salade de riz rouge vinaigrette Merguez Ratatouille Babybel Pommes cuites sucrées	<b>17</b> Trio de carottes râpées vinaigrette Curry de lentilles corail Patates douces Yaourt nature à l'abricot	<b>18</b> 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
<b>21</b> Radis et beurre Steak haché Coquillettes à la tomate Pomme	<b>22</b> Macédoine mayonnaise Filet de cabillaud Epinards à la crème Fromage blanc aromatisé citron Banane	<b>23</b> Mâche, maïs, betterave rouge, carotte Tartiflette végétarienne Kiwi	<b>24</b> Salade de pommes de terre et œufs durs Rôti de veau aux olives Gratin de chou-fleur Crème dessert vanille	<b>25</b> 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
<b>28</b> Sticks de mozzarella Sauté de veau à la marocaine Riz Kiwi	<b>29</b> Salade verte vinaigrette Brandade de poisson Yaourt nature Pomme	<b>30</b> Taboulé Chipolata de veau Haricots verts Brie à la coupe Flan caramel	<b>31</b> <b>MENU D'HALLOWEEN</b> 	<b>01</b> <b>FERIE</b>
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 !