



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU OLYMPIQUE OCEANIE	MENU OLYMPIQUE EUROPE	 Aujourd'hui c'est toi le chef !	MENU OLYMPIQUE AFRIQUE	MENU OLYMPIQUE AMERIQUE
Beetroot Tourte aux légumes et fromage australienne Salade verte  29 Tomme blanche à la coupe  Pavlova	30 Tomates burrata Paëlla aux fruits de mer Camembert de chèvre à la coupe  Pasteis de nata	31	01 Houmous aux pois chiches  Poulet Yassa  Mélange de légumes Fromage à tartiner  Dattes	Tartine au guacamole  Pizza hawaïenne 02 Edam  Sundae
Croissant - yaourt nature sucré	Madeleine - prune	Pain aux céréales - confiture - fromage blanc	Tarte aux fruits maison – lait nature	Donut - yaourt à boire
05 Œufs durs mayonnaise  Roti de veau sauce béarnaise  Salade de boulghour  Gouda à la coupe  Melon 	06 Salade verte vinaigrette  Raviolis au saumon sauce tomate Tomme noire des pyrénées  Flan caramel	07 Crêpe au fromage Sauté de bœuf à l'indienne  Gratin de blettes Yaourt nature sucré  Banane	08 Carottes et betteraves râpées vinaigrette Omelette au fromage  Coquillettes à la tomate  Comte à la coupe  Ananas 	09 Pois chiches et olives vinaigrette  Quenelle de brochet sauce nantua Epinards à la crème  Yaourt à la grecque et miel
Biscuit au chocolat – yaourt nature sucré	Pain – miel – cerises	Moelleux au chocolat maison – pêches	Pain suisse – jus de pomme	Galettes bretonnes – compote gourde
12 Tomates mozzarella vinaigrette Bolognaise de boeuf Pâtes à la napolitaine  Parmesan Glace	13 Avocats vinaigrette  Beignets de calamars à la romaine Moussaka maison  Fromage blanc  Abricots 	14 Salade coleslaw  Quiche aux légumes Salade verte  Babybel  Pastèque ou melon 	15 FÉRIÉ	16 Tartare de concombre et tomates Crevettes au taboulé  Brie à la coupe  Pêche 
Crêpe au chocolat – jus de fruits	Pain viennois – pâte à tartiner – prune	Génoise à la fraise – lait nature bio		Palet breton – crème chocolat à boire
19 Betterave vinaigrette Hachi parmentier aux lentilles  Yaourt nature  Kiwi 	20 Concombre au fromage blanc  Salade de riz au thon et aux légumes  Emmental à la coupe  Prune	21 Salade de blé aux légumes  Sauté de veau à la marocaine  Courgettes  Camembert à la coupe  Banane 	22 Salade de haricots verts vinaigrette Couscous au poulet  Fromage blanc  Coulis de fruits maison	23 Melon, feta et tomates cerises Pâtes à la sétoise  Brownie et crème anglaise
Pain - barre de chocolat - compote	Muffin – fromage blanc sucré	Pain au lait – abricots	Clafoutis aux fruits maison - lait nature bio	Rocher coco – jus de fruits
26 Salade de lentilles à l'échalote  Nuggets de poulet Ratatouille  Yaourt aux fruits	27 Salade de quinoa  Curry de poisson blanc  Chou vert braisé Cantal  Nectarine 	28 Salade feuille de chêne vinaigrette  Tacos de bœuf et haricots rouges Petit suisse et sucre  Pastèque/melon	29 Céleri vinaigrette  Œufs sauce mornay  Salade de pâtes aux légumes  Mimolette  Glace 	30 PIQUE-NIQUE
Barre de céréale - pomme	Flan pâtissier maison - pêche	Pain aux pépites de chocolat - yaourt nature sucré	Pain de campagne – fromage à tartiner - smoothie maison	Biscuit – lait chocolat
Beetroot : betteraves en rondelles vinaigrette Yassa : oignons, olives, moutarde, huile d'arachide Pizza hawaïenne : thon, ananas, fromage Salade Coleslaw : carottes bio, chou bio et mayonnaise. Taboulé : semoule, tomates, poivrons et menthe. Salade de riz au thon et aux légumes : thon, riz, olives, maïs, radis et tomates Salade de pâtes aux légumes : pâtes, concombre, tomates, poivrons et maïs *Vos repas sont préparés par les cuisinier-e-s Carmela, Rosella, Carol, Katia, Aminata, Loghan, Akram, Thomas, Caroline, Sylvie et Béatrice de la cuisine centrale ! **Le pain servi est certifié farine label rouge		 Appellation d'origine protégée  Produits issus de l'agriculture biologique  Indication géographique protégée  Menu végétarien	 Produits locaux  Label Rouge  MSC pêche durable  Menu froid	
La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !				