



CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU DE SEPTEMBRE 2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 Melon et tomates cerises Manchon de poulet sauce ketchup Pommes noisettes Brochette surprise	03 Carottes râpées vinaigrette Colin sauce citron Pâtes Comte à la coupe Prune	04 Salade verte et maïs Tarte au fromage Yaourt nature Pomme	05 Œufs durs mayonnaise Rôti de veau sauce barbecue Courgettes Camembert à la coupe Mirabelles	06 Concombres et feta vinaigrette Saumon sauce coco Riz Liégeois
Pain suisse – compote	Popcorn - yaourt nature - banane	Pain – barre de chocolat - pêche	Crumble aux fruits maison - lait nature	Gaufrette – compote gourde
09 Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Haricots verts Fromage de chèvre à la coupe Poire	10 Salade verte, croutons et maïs Brandade de poisson Fromage blanc Pomme	11 Salade de riz niçois Saucisse de veau Chou romanesco Saint Ursin à la coupe Raisin	12 Salade de blé aux légumes Omelette au fromage Ratatouille Donut au chocolat	13 Salade de tomates Nuggets de poisson Pâtes au fromage Yaourt aux fruits
Pain – miel – yaourt nature sucré	Palet breton - banane	Pain au chocolat – thé glacé	Petit beurre - compote	Cookie – yaourt à boire
16 Radis et son beurre Couscous aux légumes et pois chiches Emmental à la coupe Compote	17 Salade coleslaw Filet de hoki sauce provençale Risotto Yaourt nature Poire	18 Salade de pommes de terre et fêta Poulet rôti Gratin de brocolis Banane	19 Duo de carottes et betteraves râpées vinaigrette Rôti de bœuf ou porc sauce crème Pâtes Gouda à la coupe Prune	20 Salade verte et olives vertes Moules marinières Potatoes Edam Millefeuille
Moelleux au citron – fromage blanc sucré	Pain de campagne – confiture – pomme	Galette bretonne – kiwi	Croissant – lait chocolat	Biscuit à la fraise – crème dessert vanille
23 Rillettes de porc ou poisson Escalope de volaille à la crème Mélange de céréales Brie à la coupe Pomme	24 Taboulé Filet de lieu sauce hollandaise Courgettes Fromage blanc Banane	25 Duo de choux vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Epinards à la crème Mousse au chocolat	26 Macédoine mayonnaise Daube de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Tomme blanche à la coupe Raisin	27 Salade verte vinaigrette Quenelles de poisson sauce aurore Riz Yaourt nature Kiwi
Pain aux céréales – fromage à tartiner – mirabelles	Pain aux pépites de chocolat – lait nature	Brioche aux fraises – jus de fruits	Moelleux au chocolat maison - poire	Biscuit à la vanille – compote gourde

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

Le pain servi est certifié farine **label rouge**

MENU VEGETARIEN
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 ECOLABEL PÊCHE DURABLE
 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP)

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
 INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
 PRODUITS LOCAUX
 LABEL ROUGE

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

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !