



# CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU DE SEPTEMBRE 2024

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

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

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 !**