



CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU DE NOVEMBRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04 Sardines à l'huile de tournesol Œufs pochés sauce Mornay Epinards Riz au lait au caramel	05 Carottes râpées et dés d'emmental Filet de colin sauce hollandaise Riz Compote de poire	06 Salade de pâtes, thon et maïs Tajine d'agneau Légumes tajine Camembert à la coupe Kiwi	07 Salade de mâche, croutons et noix vinaigrette Raclette de fromage Pommes de terre Banane	08 Salade croquante au chou rouge et quinoa Calamars à la romaine Mélange de légumes Yaourt nature Poire
Pain au chocolat – jus de fruit maison	Pain de mie – fromage à tartiner – pomme	Cookie - clémentine	Tartelettes à la pâte à tartiner – yaourt nature sucré	Gaufrette – compote gourde
11 FERIÉ	12 Salade de lentilles et feta à l'échalotte Cassolette de poisson Chou romanesco Tomme blanche à la coupe Orange	13 Salade de chou chinois Lasagnes Légumes et ricotta Tarte aux pommes	14 Salade de blé aux légumes et dés de porc ou volaille Escalope de volaille sauce champignons Chou vert braisé Yaourt à la fraise	15 Salade Andalouse Paella de riz aux fruits de mer Beignet espagnol
	Pain suisse – petit suisse sucré	Pain - miel - banane	Madeleine - compote	Cookie – yaourt à boire
18 Radis et son beurre Couscous aux légumes et poulet Emmental à la coupe Cheesecake	19 Salade de pâtes aux légumes Filet de hoki sauce provençale Chou-fleur béchamel Yaourt nature Kiwi	20 Salade de pois chiches et dés d'emmental Chipolata de porc ou bœuf Flageolets Clémentine	21 Potage de légumes verts Galette de patate douce Petits pois Yaourt nature à la vanille	22 Duo de chou Filet de merlu sauce curry Purée de pommes de terre et panais Fromage blanc à l'ananas
Chouquettes – fromage blanc sucré	Crêpe – confiture – pomme	Palmier – raisin	Croissant – lait chocolat	Barre de céréales – crème dessert vanille
25 Betteraves râpées vinaigrette Sauté de bœuf à l'indienne Boulghour aux légumes Comté à la coupe Liégeois chocolat	26 Soupe du Laos Nouilles aux crevettes Façon Pad Thai Gateau de riz thaïlandais maison	27 Salade coleslaw Omelette au fromage Ratatouille Compote de pommes	28 Pâté en croûte de porc ou volaille Rôti de bœuf sauce crème Riz Brie à la coupe Clémentine	29 Taboulé Filet de lieu Piperade maison Gouda Raisin
Pain aux céréales – fromage à tartiner – kiwi	Pain aux pépites de chocolat – lait nature	Pain au lait – jus de fruits	Moelleux au chocolat maison - poire	Biscuit – yaourt à boire
Salade Andalouse : haricots verts, poivrons rouges, maïs et olives Potage de légumes verts : pommes de terre, brocolis et haricots verts Soupe du Laos : mélange de crudités (carottes, chou, germes de soja) et bouillon de légumes Pad thaï aux crevettes : pâtes de riz, germes de soja légumes et crevettes Salade Coleslaw : carottes bio, chou bio et mayonnaise. 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 cuisinier·es : Carmela, Rosella, Carol, Katia, Aminata, Sylvie, Béatrice, Caroline, Akram, Thomas et Raphaël		

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !

2024