



# CUISINE CENTRALE D'ORLY MENU DE DECEMBRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>02</b> Radis et son beurre Rôti de bœuf Haricots verts Tomme blanche à la coupe Fruit de saison	<b>03</b> Salade de blé aux légumes Filet de cabillaud sauce tomate Purée de carottes Yaourt nature Kiwi	<b>04</b> Salade d'endives et dés d'emmental Omelette au fromage maison Coquillettes Compote de pomme maison	<b>05</b> Potage de légumes Chili aux haricots rouges et maïs Riz Comté à la coupe Banane	<b>06</b> Concombre vinaigrette Filet de lieu sauce oseille Pommes de terre Fromage blanc saveur caramel Pomme
<b>Brioche au chocolat - lait nature</b>	<b>Pain baguette – miel – banane</b>	<b>Crêpe – confiture - clémentine</b>	<b>Biscuit à la vanille – petit suisse sucré</b>	<b>Biscuit au chocolat – compote gourde</b>
<b>09</b> Pâté de porc ou volaille en crouste Sauté de bœuf aux olives Pâtes aux courgettes Brie à la coupe Crème dessert chocolat	<b>10</b> Salade verte et dés de mimolette Filet de hoki sauce citron Boulghour Clémentine	<b>11</b> Salade de riz à la mexicaine Merguez ou chipolata Gratin de chou-fleur Gouda à la coupe Pomme	<b>12</b> Carottes et betterave râpées vinaigrette Gratin de crozet Yaourt à la fraise Banane	<b>13</b> Taboulé Pavé de saumon aux herbes Chou romanesco Saint Ursin à la coupe Compote de pêche
<b>Pain de mie - fromage à tartiner - fromage blanc sucré</b>	<b>Croissant - poire</b>	<b>Pain de campagne – pâte à tartiner - orange</b>	<b>Moelleux courgette chocolat maison – lait nature</b>	<b>Biscuit vanille – yaourt à boire</b>
<b>16</b> Maquereaux à la tomate ou rosette Poulet sauce safran Blé aux légumes Fromage blanc Kiwi	<b>17</b> Betterave crue vinaigrette Pâtes à la sétoise Edam Mousse au chocolat	<b>18</b> Salade verte, noix Hachi Parmentier aux lentilles Fromage de chèvre à la coupe Poire	<b>19</b> Soupe de légumes de saison et pâtes alphabet Escalope de volaille sauce charcutière Brocolis Yaourt à la vanille Orange/Quartiers d'orange**	<b>20</b> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; display: inline-block;">MENU DE FÊTES</div>
<b>Pain – confiture – lait chocolat maison</b>	<b>Chouquettes - banane</b>	<b>Baguette viennoise aux pépites de chocolat – petit suisse sucré</b>	<b>Tarte à l'ananas maison - fromage blanc sucré</b>	<b>Pain d'épice - clémentine</b>
<b>23</b> Salade de mâche et croustons vinaigrette Pizza aux quatre fromages Petit suisse aux fruits Pomme	<b>24</b> Céleri vinaigrette Filet de colin sauce aurore Chou vert braisé Fromage blanc au citron Clémentine	<b>25</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>26</b> Salade de risonis aux légumes Rôti de veau ou porc sauce barbecue Piperade maison Camembert à la coupe Millefeuille pâtissier	<b>27</b> Coleslaw et dés de fromage Nuggets de poisson et ketchup Potatoes <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">Menu USA</div> Brownies aux noix de pécan
<b>Pain au maïs – fromage à tartiner - banane</b>	<b>Barre de céréale - compote gourde</b>	<b>25</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>Popcorn caramel - yaourt nature sucré - kiwi</b>	<b>Biscuit chocolat - gourde dessert vanille</b>
<b>30</b> Macédoine mayonnaise Blanquette de veau Riz Emmental à la coupe Clémentines	<b>31</b> Salade de pâtes aux légumes Poisson sauce cresson Mélange de légumes Yaourt nature Ananas	<b>01</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>02</b> Concombres à la crème Couscous végétarien Légumes et pois chiches Fromage blanc saveur ananas Pomme	<b>03</b> Salade verte croustons et dés de mimolette Moules à la provençale Pommes noisette Crumble de purée de pommes
<b>Pain suisse – jus de fruit maison</b>	<b>Biscuit – yaourt à boire</b>		<b>Pain aux céréales – beurre de cacahuète - kiwi</b>	<b>Biscuit à la cerise - compote gourde</b>

Potage de légumes : pommes de terre, épinards, brocolis et courgettes  
Salade à la mexicaine : riz, haricots rouges, tomates, maïs et vinaigrette  
Taboulé : semoule, tomates, poivrons et menthe  
Soupe de légumes de saison et pâtes alphabet : pommes de terre, panais et carottes  
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 !