



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29 Pâté de porc ou de volaille Veau marengo Semoule Edam Paris Brest	30 Feuilles de laitue vinaigrette Filet de lieu sauce hollandaise Chou-fleur en gratin Petit suisse Poire	01 Feuilleté au fromage Boulettes végétales à l'asiatique Pâtes locales les élégantes Tomme blanche Riz au lait au caramel	02 Salade de blé à la feta Pilon de poulet tex mex Epinards béchamel Livarot à la coupe Orange	03 Betteraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce au beurre Boulghour Yaourt aromatisé Ananas en morceaux
Prince chocolat – Lait nature – pomme bio	Pain – barre de chocolat – lait aromatisé fraise	Jus de fruits – madeleine - mandarine	Pain au raisin – yaourt à boire abricot	Granola – compote gourde pomme banane-babybel
06 Maquereaux à la tomate Curry de butternut aux pois chiche Pommes de terre Gouda Mandarine	07 Potage de légumes Filet de colin sauce provençale Haricots vert Fromage blanc Donut	08 Concombres Tsaziki Sauté d'agneau au curry Courgettes Yaourt nature Pommes saveur barbe à papa	09 Œufs mayonnaise Jambon ou rôti de dinde sauce charcutière Carottes en rondelles Camembert à la coupe Banane	10 Céleri rémoulade Brandade de poisson Vache qui rit Crème dessert vanille
Crème vanille à boire – mini roulé fraise – poire bio	Pain de campagne – pâte à tartiner – poire au sirop	Lait aromatisé chocolat – gaufre au miel bio – kiwi gold	Compote gourde fraise – petit louis – petit moelleux citron	Croissant – barre de chocolat – jus de fruits
13 Pomelos et son sucre Chili végétarien Mini roitelet Salade de fruits	14 Soupe à l'oseille Filet de merlu au curry Blé Petit suisse aux fruits Kiwi	15 Duo de choux vinaigrette Calamars à l'italienne Purée de potiron Saint-Paulin Raisin rose	16 Salade de lentilles Rôti de veau sauce dijonnaise Petits pois Vieux pané à la coupe Mousse au chocolat	MENU DE NOËL 17
Barre de céréales – jus de fruits – fromage blanc sucré	Chausson aux pommes – lait nature	Baguette viennoise – confiture - yaourt nature sucré	Pain d'épices - beurre – poire bio	clémentines – oreo – yaourt à boire
20 Radis et son beurre Escalope Viennoise Ratatouille Comte Tarte aux pommes	21 Endives aux noix Lasagnes de saumon et épinards Emmental Flan caramel	22 Potage crème Dubarry Bœuf bourguignon Gratin de patates douces Yaourt aux fruits Clémentine	23 Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Végétarien Brie à la coupe Arlequin de fruits	24 Tomates vinaigrette Filet de hoki sauce aurore Haricots beurre Yaourt aromatisé Brownie
Petit écolier – lait nature -banane	Madeleine aux pépites de chocolat bio – petit suisse sucré – pomme	Babybel – Pain au lait – Confiture	Céréales – Lait nature – compote de pomme	palet breton - jus de fruit - crème dessert chocolat à boire
27 Sardines à l'huile Steak haché Tortis Cantal Banane	28 Macédoine mayonnaise Nuggets de poisson Chou romanesco Yaourt nature Pomme	29 Potage de légumes verts Omelette aux champignons Gratin de panais Boursin Crème dessert caramel	30 Saucisson à l'ail ou saucisson de volaille Poulet basquaise Courgettes Saint Paulin à la coupe Pêche en cubes au sirop	31 Salade verte vinaigrette Paëlla de la mer Mimolette Poire
Jus de fruits – BN fraise – yaourt à boire	Pain – vache qui rit – compote gourde fraise	Clémentine - Pain au raisin - yaourt fruité	Lait aromatisé fraise– Brioche Doo Wap- Orange	Compote gourde pomme banane – Galette bretonne – jus de fruits
Potage crème Dubarry : potage à base de crème, chou-fleur et pomme de terre.		Menu végétarien Produits issus de l'agriculture biologique Ecolabel pêche durable	Appellation d'origine protégée Exploitation de haute valeur environnementale Indication géographique protégée	Produits locaux

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !