



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>04</p> <p>Tartinable de poisson Escalope de volaille au curry Haricots verts Emmental à la coupe Pomme</p>	<p>05</p> <p>Salade de riz à la mexicaine Filet de colin sauce tomates et poivrons Brocolis Fromage blanc Clémentine</p>	<p>06</p> <p>Pâté de porc ou volaille Rôti de bœuf ou porc sauce moutarde Pommes de terre et flageolets Brie à la coupe Kiwi</p> <p>Menu terroir</p>	<p>07</p> <p>Concombre vinaigrette Semoule et pois chiches Légumes couscous Yaourt nature Coulis de fruits</p>	<p>08</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce au beurre Riz Triangle des Alpes piémontaises Millefeuille</p>
Biscuit à la fraise – Yaourt nature sucré	Pain au lait – barre de chocolat – poire	Madeleine marbrée – clémentine	Palets bretons – compote	Pain au chocolat – lait fraise
<p>11</p> <p>Sardine et sa rondelle de citron Steak haché Penne sauce tomate Tomme blanche à la coupe Orange/quartiers d'orange***</p>	<p>12</p> <p>Salade de perles aux légumes Poisson pané Ratatouille Petit suisse et sucre Banane</p>	<p>13</p> <p>Samoussa aux légumes Sauté d'agneau au curry Courgettes Lassi revisité Mangue</p> <p>Menu indien</p>	<p>14</p> <p>Taboulé Œufs mollets Gratin d'épinards à la crème Poire</p>	<p>15</p> <p>Salade verte vinaigrette Cassolette de poisson Purée de pommes de terre Edam Tarte au chocolat</p>
Moelleux au citron - yaourt nature sucré	Croissant – lait chocolat	Pain – miel - kiwi	Tarte aux fruits maison – fromage blanc sucré	Petit beurre – yaourt à boire
<p>18</p> <p>Betteraves râpées vinaigrette Chili aux lentilles et haricots rouges Riz Gouda Clémentine</p>	<p>19</p> <p>Salade verte vinaigrette Brandade de poisson Besac à la coupe Pomme</p>	<p>20</p> <p>Céleri vinaigrette Chipolata de veau Lentilles Fromage blanc Crème de marrons</p>	<p>21</p> <p>Salade de haricots verts et maïs vinaigrette Rôti de veau sauce barbecue Petits pois Banane</p>	<p>22</p> <p>Salade de pâtes aux légumes Filet de merlu sauce à l'orange Carottes aux épices Yaourt nature Kiwi</p>
Barre de céréales – yaourt nature sucré	Moelleux vanille et chocolat bio - poire	Baguette viennoise – confiture – fromage blanc sucré	Pain suisse - lait nature bio	Galettes bretonnes bio - orange
<p>25</p> <p>Salade de pamplemousse, endives et cœur de palmiers Sauté de veau Semoule Tomme fenugrec à la coupe Compote de pomme</p>	<p>26</p> <p>Salade de blé aux légumes Filet de hoki aux herbes Purée de carottes Mimolette Crème dessert vanille</p>	<p>27</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette Polenza au fromage maison Tarte aux pommes et fromage</p> <p>Journée nationale FROMAGE</p>	<p>28</p> <p>Salade de chou chinois Cuisse de poulet basquaise Boulghour Fromage blanc aromatisé Banane</p>	<p>29</p> <p>Salade de riz niçois Saumon sauce citron Chou romanesco Yaourt nature</p>
Biscuit au chocolat - yaourt nature sucré - pomme	Pain aux céréales - pâte à tartiner - fromage blanc sucré	Sablés – yaourt aromatisé	Flan pâtissier maison – jus de fruits	Cookie - crème dessert chocolat à boire
<p><b>Salade de riz à la mexicaine</b> : riz, haricots rouges, maïs, poivrons et tomates <b>Chili aux lentilles et haricots rouges</b> : riz, haricots rouges, maïs, tomates et épices pour chili</p> <p>*Vos repas sont préparés par les cuisinier·e·s Brigitte, Carmela, Rosella, Carol, Katia, Aminata, Akram, Thomas, Caroline, Sylvie et Béatrice de la cuisine centrale !</p> <p>**Le pain servi est certifié farine label rouge</p> <p>***Orange servie en quartiers en école maternelle</p>		<p> Menu végétarien</p> <p> Produits issus de l'agriculture biologique</p> <p> Certification MSC</p>	<p> Appellation d'origine protégée</p> <p> Exploitation de haute valeur environnementale</p> <p> Indication géographique protégée</p>	<p> Produits locaux</p> <p> Label rouge</p>
<p><b>La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !</b></p>				