






MENU ORLY SUR MORIN



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			S/V: Taboulé

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc




MENU ORLY SUR MORIN



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p> 		<p>Duo de chou </p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc


MENU ORLY SUR MORIN





SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes			Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison		Mimolette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes			Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson			S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU ORLY SUR MORIN



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*		Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons 		Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate 		Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire		Fruit de saison 	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc




MENU ORLY SUR MORIN




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare		Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine		Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre		Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature		Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU ORLY SUR MORIN



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème			Tortis
Tomme blanche				Yaourt sucré
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat			Madeleine
S/V: Poisson pané				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc