

Menu Mars 2026

Hors-d'œuvres et desserts de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise
 Sauté de dinde aux
 champignons
 Purée de carotte
 Plateau de laitage
 Mille feuille **02**

Filet de hareng / pdt
 Omelette aux fines herbes
 Courgette / tomate provençale
 Plateau de laitage
 Kiwi **03**

Mache
 Gigot d'agneau
 Flageolets /pdt persillée
 Plateau de laitage
 Fromage blanc crème de
 marron **04**

Coleslaw
 Lapin aux pruneaux
 boulgour
 Plateau de laitage
 Liégeois vanille **05**

Avocat vinaigrette
 Poisson frit / citron
 Haricot plats
 Plateau de laitage
 Abricot sec **06**

Potage / Carotte rapée
 Corbeille de fruits / Crème dessert

Salami
 Sauté de bœuf au
 Champignons
 Chou romanesco
 Plateau de laitage
 Pamplémousse **09**

Œufs mayonnaise
 Cabillaud à la portugaise
 Pdt persillée
 Plateau de laitage
 glace chocolat liégeois **10**

Salade niçoise thon
 Steak haché sauce poivre vert
 Penn
 Plateau de laitage
 Abricot au sirop **11**

Museau vinaigrette
 Saute de veau marengo
 Printanière de légumes
 Plateau de laitage
 Mousse citron **12**

Salade verte
 brandade de poisson
 Plateau de laitage
 Panacotta coulis de fruits
 rouge **13**

Potage / cœur d'artichaut vinaigrette
 Corbeille de fruits / Crème dessert

Pizza
 Poulet basquaise
 Riz basmati
 Plateau de laitage
 Pomme cuite **16**

Salade verte crouton
 Tortillas de pdt
 Plateau de laitage
 Poire sirop sauce chocolat **17**

Salade d'endives au noix
 Côte de porc gratinée
 petit-pois
 Plateau de laitage
 Salade de fruits **18**

champignons de paris
 vinaigrette
 Hachis parmentier
 Plateau de laitage
 Tartelette tatin **19**

Tomate mozzarella
 saumon sauce oseille
 Flan d'épinard
 Plateau de laitage
 Beignet printanier **20**

Potage / Sardines à l'huile
 Corbeille de fruits / Crème dessert

Frisée aux lardons
 Echine de porc demi-sel
 Lentilles
 Plateau de laitage
 Beignet aux pomme **23**

Feuilleté saucisse
 Sauté de veau aux olives
 ebly aux légumes
 Plateau de laitage
 banane **24**

Salade piedmontaise
 Escalope viennoise
 Beignet de chou fleur
 Plateau de laitage
 Kiwi **25**

Mousse de betterave
 chili con carné
 Plateau de laitage
 Riz au lait **26**

Carotte rapée mimosa
 Lasagne au saumon épinard
 Plateau de laitage
 Faiselle coulis de fruits rouge **27**

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !
 le menu est susceptible de subir des modifications

Menu Avril 2026 Méliès

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage / Betterave vinaigrette Corbeille de fruits Crème dessert	Carotte rapée vinaigrette Saute de veau marengo Printaniere de légumes Plateau de laitage Mousse citron 30	Terrine de poisson Raie aux câpres Courgettes / tomates provençale Plateau de laitages Poisson d'avril 31	Endives aux fromage sauté de porc légumes aigre douce Boulgour Plateau de laitages Pêche melba 31	Champignons à la grecque Lapin à la moutarde Haricots beurre Plateau de laitage Banane 02	Salade verte aux croutons Moules à la crème Frites Plateau de laitage Compote 03
Potage / Salade verte maïs Corbeille de fruits Crème dessert	06	Concombre à la menthe Omelette au fromage Ratatouille Plateau de laitage Mousse coco copeaux de chocolat 07	Accras Colombo de poulet Pdt persillée Plateau de laitage Ananas frais 08	Coleslaw Blanquette de veau riz Plateau de laitage kiwi 09	Feuilleté bolognaise Poisson frit / citron Epinard à la crème Plateau de laitage Mirabelle au sirop 10
Potage / Salami Corbeille de fruits Crème dessert	Avocat aux surimi Boudin noir aux pommes Purée Plateau de laitage Beignets à l'abricot 13	Cœur d'artichaut Grosse raviole aux écrevisses et asperge verte Plateau de laitage poire belle-hélène 14	Carotte rapée Jambon braisé sauce raifort Endives poelée Plateau de laitage Cookies trois chocolat 15	Salade de lentilles Sauté de dinde au paprika Haricots verts Plateau de laitage Fromage blanc crème de marron 16	Radis beurre Brandade de poisson Plateau de laitage Salade de fruits 17
Potage / Sardines à l'huile Corbeille de fruits Crème dessert	Mache chèvre chaud Escalope de dinde aux champignons pommes rôsti Plateau de laitage Paris-brest 20	Œufs mayonnaise Spaghetti aux fruits de mer Plateau de laitage Mangue au sirop 21	Museau vinaigrette Wings de poulet tex mex Potatoes Plateau de laitage Flan 22	Tomate mozzarella Steak haché sauce marchand de vin Brunoise de légumes Plateau de laitage Crème dessert caramel 23	Beignet de crevette ail et persil Saumon aux herbes Galette brocolis-carotte Plateau de laitage Faiselle au miel 24

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !
le menu est susceptible de subir des modifications

Menu Mai 2026 Méliès

Hors-d'œuvres et desserts de la semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Potage /Pâté corbeille de fruits crème dessert	Macédoine de légumes Petit salé lentilles Plateau de laitage banane 27	salade verte Risotto de la mer Plateau de laitage Tarte cerise 28	Asperge vinaigrette Sauté de volaille aux champignons julienne de légumes Plateau de laitage 29 Eclair au café	Salade à la grecque Omelette au fromage Ratatouille Plateau de laitage Liégeois chocolat 30	01
Potage /Avocat vinaigrette corbeille de fruits crème dessert	Endives aux noix Poulet au cidre Haricots beurre/tomate provençale Plateau de laitage Compote 04	Gaspacho Paëlla Plateau de laitage Pêche melba 05	Champignons de paris vinaigrette Hachis parmentier Plateau de laitage Tarte aux pommes 06	Rosette Sauté de veau aux olives duo de courgette fraise chantilly 07	08
Potage /Concombre à la crème corbeille de fruits crème dessert	Taboulé orientale Goulash paprika Coquillettes Plateau de laitage Salade de fruits 11	Mache dés de betterave Dos de cabillaud Riz pannacotta coulis fruits rouges 12	Cœur d'artichauts vinaigrette choucroute plateau de laitage tarte citron 13	14	Salade verte croustillon Moules à la crème Frites Plateau de laitage Ananas frais 15
Potage /Radis beurre corbeille de fruits crème dessert	Pizza Poulet basquaise Riz basmati Plateau de laitage Pomme cuite 18	Céleri remoulade spaghetti bolognaise Plateau de laitage Abricots au sirop 19	poireaux vinaigrette saucisse Haricots blancs à la tomate plateau de laitage Mille feuilles 20	Mortadelle pistache Escalope de dinde Haricots verts Plateau de laitage Crème dessert vanille 21	Tomate vinaigrette fêta Saumon sauce citron gratin de légumes plateau de laitage Glace chocolat liégeois 22
Potage/Salami Corbeille de fruits/Crème dessert	25	Cœur d'artichaut vinaigrette Poisson sauce aneth Pomme de terre persillée Plateau de laitages Eclair au café 26	Tomate mozzarella Côte de porc charcutière Petit pois à la française Plateau de laitages Kiwi 27	Œufs mayonnaise Steak haché sauce poivre Frite Beignets framboise 28	Champignons vinaigrette poisson meunière Epinard à la crème Plateau de laitages Salade fruits 29

La ville d'Orly vous souhaite un bon appétit !

Le menu est susceptible de subir des modifications