

MENU SEMAINE DU 7 AU 10 NOVEMBRE 2022



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
feuilleté aux fromages	céleri rémoulade	œuf dur mayonnaise	carottes râpées	FÉRIÉ
beignets de poisson	 <i>Sauté de dinde au curry</i>	 Jambon (Jambon de dinde)	Lasagne aux légumes	
pâtes	riz et carottes	haricots verts	fromage	
fromage	fromage	fromage	<i>yaourt ferme du Coudroy</i>	
liégeois au chocolat	fruit de saison	banane au chocolat		



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



Produit régional

cuisiné par le chef



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
 salami (pâté de volaille)	salade coleslaw	concombre	velouté de butternut crémé	betterave aux pommes
 aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	 boulettes de bœuf	 saucisse de volaille	quiche aux légumes	<i>filet de colin MSC</i>
tortis	gratin de brocolis et pommes de terre	riz	salade verte	frites
fromage	petit suisse	fromage	fromage	fromage
gaufre au sucre	fruit de saison	crème au chocolat	riz au lait	fruit de saison



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

ROP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



Produit régional

cuisiné par le chef



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



 LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
carottes râpées	chou rouge	salade composée	salade d'endives au bleu	velouté de légumes
omelette fromage	 escalope de dinde	 pizza jambon fromage	 burger "maison"	croustibat
pommes rissolées	petits pois carottes	salade verte	potatoes	riz et petits légumes
laitage	yaourt nature		fromage	fromage IGP
fromage blanc au choix biscuit sec	fruit de saison	yaourt aromatisé	cookies "maison "	fruit de saison



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

FOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



Produit régional

cuisiné par le chef



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 28 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2022



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
sardines	velouté de courgettes	pizza	œuf dur mayonnaise	betterave et salade de mâche
 cordon bleu	 hachis parmentier	 steak haché	gratin de pommes de terre savoyard	brochette de poisson panée
pâtes	salade verte	riz et petits légumes		semoule aux légumes
yaourt nature sucré	fromage	fromage	laitage	fromage AOP
madeleines	fruit de saison	novly vanille	muffin au pépite de chocolat	Yaourt ferme du Coudroy



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



Produit régional

cuisiné par le chef



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
velouté à la tomate	taboulé	carottes râpées	terrines de légumes	mini pizza
 sauté de poulet sauce forestière	 bourguignon de bœuf	 pâtes à la carbonara	croque-monsieur chèvre emmental	<i>filet de lieu MSC</i> sauce estragon
frites	pommes de terre et carottes	salade verte	salade verte	riz et julienne de légumes
fromage	fromage	fromage	<i>fromage IGP</i>	laitage
fruit de saison	compote de pomme	petit suisse aux fruits	mousse au chocolat	brownies "maison"



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)



Produit régional

cuisiné par le chef



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 12 AU 16 DÉCEMBRE 2022



 LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de potiron</p> <p>chili sin carne</p>	<p>concombre</p> <p> pilons de poulet</p> <p>cœur de blé томaté</p>	<p>salade de la cheffe</p> <p> quiche Lorraine (steak haché)</p> <p>salade verte</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> 	<p>chou blanc au curry</p> <p>lasagnes sauce bolognaise</p>
<p>fromage AOP</p> <p>fruit de saison</p>	<p>fomage</p> <p>tarte aux pommes "maison"</p>	<p>fromage</p> <p>entremets vanille</p>		<p>fromage blanc</p> <p>fruit de saison</p>

 **Produit labellisé**
 BBL = bleu blanc cœur
 AOP = appellation d'origine protégée
 HUE = haute valeur environnementale

 **Pêche durable**
 MSC = Marine Stewardship Council
 (conseil pour la bonne gestion des mers)

 **Produit régional**

cuisiné par le chef

 **viande française**

MAIRIE DE ORIVAL