



api

MENU SEMAINE DU 24 AU 28 FÉVRIER 2025



| LUNDI | Bio MARDI | MERCREDI |  JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| Betteraves | Carottes râpées | Pomelos rose | Potage butternut et mimolette | Céleri rave râpé |
|  Boulettes au bœuf |  Sauté de poulet aux olives |  Pizza reine | Mac'and'cheese façon raclette |  Filet de merlu MSC sauce ciboulette |
| Semoule | Frites fraîches | Salade verte | | Riz créole / carottes braisées |
| Fromage | Yaourt nature * | Fromage | | Suisse nature |
| Fruit de saison | Compote pomme HVE | Liégeois chocolat | Gâteau au yaourt de la cheffe | 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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 3 AU 7 MARS 2025



| LUNDI | B10 MARDI | MERCREDI | VEGÉ TARIEN JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|--|
| Baguette façon pizza de la cheffe  Pilons de poulet rôti mariné Petits pois aux oignons Fromage Fruit de saison | Chou blanc râpé et lardons  Sauté de bœuf Purée de carottes Yaourt sucré * Crêpe de la cheffe |  Mousse de foie (pâté de volaille)  Jambon blanc jambon de dinde Haricots verts à l'ail Fromage Fruit de saison | Soupe à la tomate Omelette nature Coquillettes Fromage Pot de glace | Concombre vinaigrette Beignet de calamars Purée de patate douce Fromage Fromage blanc à la confiture de fraises * |



Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

FOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale



Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

* semoule, clémentine, oignon rouge, raisin

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 10 AU 16 MARS 2025



| LUNDI | Bio MARDI | MERCREDI | VÉGÉTARIEN JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|------------------------|--------------------------------|
| Friand au fromage | Carottes râpées vinaigrette | Céleri rave sauce rémoulade | Velouté aux carottes | Salade de betterave / maïs |
| Boulettes à l'agneau sauce Napolitaine |  Cheesburger de boeuf |  Rôti de porc (Saucisse de volaille) | Chili sin carne | Parmentier de colin MSC |
| Haricots beurre à l'ail | Patatoes | Lentilles vertes | Riz créole | Salade verte |
| Fromage | Fromage | Fromage | Yaourt nature * | Fromage |
| Fruit de saison | Liégeois vanille | Coupe banane chocolat | Clafoutis aux poires | 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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI |  JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| Radis - beurre | MENU A THÈME ECOSSE  | Concombres sauce bulgare | Rillettes de colin MSC | Saucisson à l'ail -  cornichons (pâté de volaille) |
|  Couscous de poulet et ses légumes d'hiver | |  Pâtes carbonara (dés de dinde) | Gratin de pommes de terre façon tartiflette | Nuggets au poisson |
| Semoule | | | | Purée de brocolis |
| Fromage | | | Fromage | Yaourt nature sucré * |
| Fruit de saison | | Crème dessert chocolat | Pâtisserie de la cheffe | Fruit de saison |



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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025



| LUNDI | Bio MARDI | MERCREDI | VEGÉ TARIEN JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|--|---|
| Céleri rave sauce rémoulade | Roulé au chorizo Feuilleté au fromage | Carottes râpées | Oeuf dur | Chou blanc aux pommes sauce coleslaw |
| Steak haché de boeuf | Lasagnes Bolognaise | Croque-monsieur de la cheffe | Boulettes au soja à la tomate et au basilic | Pané de colin MSC |
| Frites | Salade verte | Salade verte | Petits pois et carottes | Pâtes |
| Fromage | Fromage | Fromage | Yaourt nature * | Fromage |
| Coupe à la banane et au chocolat | Fruit de saison | Yaourt aux fruits mixés | Pâtisserie de la cheffe | Fruit de saison |



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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025



| LUNDI | Bio MARDI | MERCREDI | VEGÉTARIEN JEUDI | VENDREDI |
|---|---------------------------------------|----------------------|--|----------------------------------|
| Crêpe au fromage | Betteraves | Radis - beurre | Carottes râpées vinaigrette aux échalotes | Céleri remoulade |
| Jambon braisé (jambon de dinde) | Escalope de dinde sauce forestière | Saucisse de volaille | Lasagnes de légumes | Dos de lieu noir |
| Gratin de chou fleur, pommes de terre vapeur | Riz basmati façon pilaf | Pâtes | Salade verte vinaigrette | Purée de pommes de terre |
| Fromage blanc * | Fromage | Fromage | Fromage | Yaourt nature * |
| Fruit de saison | Compote de pomme | Fruit de saison | Pâtisserie de la cheffe | Salade de fruits de la cheffe |



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 la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL