

MENU SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette  Steak haché Petits pois aux oignons	Carottes râpées vinaigrette  Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Concombre  Saucisse de volaille Semoule	Velouté de potiron Chili sin carne Riz pilaf	Toast gratiné à l'emmental Filet de merlu MSC sauce au citron Coquillettes
Fromage Fruit de saison	Fromage Velouté fruits mixés	Fromage Fruit de saison	Fromage Galette des rois à la frangipane	Yaourt nature * Fruit de saison



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)

cuisiné par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon	🇫🇷 Salami (pâté de volaille)	Velouté de légumes verts	Salade de coquillettes sauce cocktail
Omelette nature	🇫🇷 Sauté de porc (Sauté de poulet)	🇫🇷 Bolognaise	Curry de pommes de terre et brocolis	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Pommes de terre rissolées	Haricots verts	Tortis		Carottes glacées
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt sucré *	Fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé *	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	Fruit de saison



BBL = bleu blanc cœur
 FOP = appellation d'origine protégée
 HUE = haute valeur environnementale



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

cuisiné par la cheffe



* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

* semoule, clémentine, oignon rouge, raisin

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées	Rosette lyonnaise et cornichons (pâté de volaille)	Potage Parmentier
Aiguillettes de poulet sauce tex mex	Cordon bleu de dinde	Jacket potatoes au jambon de dinde	Riz aux petits pois et parmesan AOP façon risotto	Beignets au poisson
Frites	Pâtes	Salade	Riz pilaf	Épinards à la crème et tortis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt sucré *
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Pâtisserie 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 27 AU 31 JANVIER 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	<p>Ce midi, on réserve une table au Pays Basque</p>	Pomelos rose	Nems aux légumes	Chiffonnade de batavia au maïs
Boulettes au bœuf		Poulet façon impérial	Mac'and'cheese façon raclette	Parmentier de colin MSC
Semoule et légumes à la marocaine		Pommes de sautées		
Fromage		Fromage		Yaourt sucré *
Fruit de saison		Fruit de saison	Eclair au chocolat	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

MENU SEMAINE DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025



Chandeleur

LUNDI	B10 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Betteraves au maïs	Potage de légumes	Salade de la cheffe	Céleri rave en rémoulade au curry	Carottes râpées
Tartiflette (reblochon AOP)  (dés de volaille)	Sauté de boeuf au curry 	Omelette nature	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Fricassée de colin MSC gratiné
Salade verte	Purée de carottes	Boullgour	Riz basmati façon pilaf	Coquillettes
Fruit de saison	Fromage	Fromage	Yaourt nature *	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Crêpe au sucre de la cheffe	Fruit de saison



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