

MENU SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Melon	 Saucisson à l'ail – cornichons (pâté de volaille)	Taboulé libanais	Tomates vinaigrette	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc ciboulette
Aiguillettes de poulet au thym 	 Boulettes au bœuf	Croque-monsieur de la cheffe (au fromage) 	Pizza aux trois fromages	Carbonara de saumon MSC
Frites fraîches locales	Ratatouille de la cheffe / riz	Iceberg	Salade verte	Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Suisse nature
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Salade de fruits de la Cheffe	Pot de glace vanille fraise	Fruit de saison

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

préparé par la cheffe



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées à la vinaigrette	Surimi MSC mayonnaise	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast fromage au chèvre
🇫🇷 Jambon braisé (boules au boeuf)	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	🇫🇷 Escalope de dinde	Cordon bleu végétarien	Filet de merlu MSC sauce crevettes
Pommes de terre rissolées	Boulgour	Duo de haricots verts et haricots beurre	Purée de pommes de terre	Riz pilaf / piperade
Fromage	Fromage	Petits suisses nature	Fromage	Yaourt sucré
Fruit de saison	* Yaourt LOCAL aux fruits	Salade de fruits de la cheffe	Cookie de la cheffe	Fruit de saison

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

AOP = appellation d'origine protégée

(conseil pour la bonne gestion des mers)

HUE = haute valeur environnementale

préparé par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Taboulé (semoule HVE)	Radis	Salade verte maïs croûtons	Velouté aux tomates et vermicelles
🇫🇷 Roti de dinde forestier	Sauté de porc au curry (omelette) 🇫🇷	🇫🇷 Chili con carne	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Colin MSC pané
Pommes de terre locales	Petits pois au jus	Riz pilaf		Purée de carottes
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Fruit de saison	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Dessert de la cheffe	Fruit de saison

préparé par la cheffe

🇫🇷 viande française

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 05 AU 9 OCTOBRE 2026



LUNDI	Bto MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Concombres	Velouté de butternut	Tomates au basilic, Vinaigrette	Œuf mimosa
Assiette kebab	Pilons de poulet rôti aux herbes	Steak haché	Boulettes végétariennes	Colin MSC meunière
Frites fraîches locales	Semoule aux petits légumes	Riz	Torsade de blé et pois chiches HVE	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Fromage	Fromage	Petits suisses naturels	Yaourt sucré	Fromage
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Dessert de la cheffe	Salade de fruits

préparé par la cheffe

viande française

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HVE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

MENU HALLOWEEN



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Potage aux carottes (Crécy)	Concombre	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette vinaigrette
Omelette	Aiguillettes de poulet à la  crème de ciboulette	Rougail de saucisses fumées  (boulettes au boeuf)	Hachis parmentier à la purée de patate douce	Quenelles gratinées au cheddar
Coquillettes	Boulgour / brunoise de légumes	Riz pilaf	Yaourt sucré	Haricots verts aux oignons
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Petit fantôme craquant	Fruit de saison

préparé par la cheffe



viande française

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Council

AOP = appellation d'origine protégée

(conseil pour la bonne gestion des mers)

HVE = haute valeur environnementale

MAIRIE DE ORIVAL