

MENU SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Soupe à la tomate	Betterave à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées au maïs	Macédoine de légumes mayonnaise
Cordon bleu de dinde sauce Napolitaine	Haut de cuisse de poulet	Pâtes Carbonara de dinde	Boulettes au blé façon Thaï	Filet de merlu MSC sauce au citron
Macaronis HVE	Haricots verts		Riz basmati	Purée de brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré *
Liégeois vanille	Pomme	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	Fruit de saison

préparé par le chef

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

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

MENU SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Carottes râpées		Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
 Jambon braisé (jambon de dinde)	 Boul'boeuf sauce tomate		Omelette nature	Filet de colin MSC sauce au citron
Pommes de terre rissolées	Haricots verts		Coquillettes	Gratin d'épinard / pommes de terre locales
Fromage	Fromage		Yaourt nature sucré *	Fromage
Mousse au chocolat	Fromage blanc nature		Pâtisserie de la cheffe	Yaourt aromatisé



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 le chef



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Rosette lyonnaise (pâté de volaille)	Chou blanc	Betteraves à la feta AOP	Potage de légumes	Pomelos
Escalope de dinde aux champignons Semoule	Hachis parmentier gratiné	Rougail de poulet Riz	Pizza aux fromages Salade verte	Carbonara de saumon MSC Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré *
Crème dessert à la vanille	Compote de pomme	Fromage blanc à la cassonade	Pâtisserie de la cheffe	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

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉ HUM TARIEN JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Potage de légumes	Repas à thème La Grèce
 Sauté de dinde façon blanquette	Omelette au fromage au four	 Sauce bolognaise au basilic	Ravioli au fromage	
Frites fraîches locales	Courgettes / riz	Tortis HVE		
Fromage AOP		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Yaourt vanille aromatisé	Fruit de saison	Panna cotta du Chef au coulis de fraises	

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

préparé par la cheffe

 viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves salade de mâche</p> <p> Tartiflette (Reblochon AOP)</p> <p>Pommes de terre locales</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pâtes fourrées ricotta et épinards et sa béchamel</p>	<p>Salade de pommes de terre aux herbes vinaigrette</p> <p> Quiche au poulet</p> <p>Salade verte</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Yaourt nature sucré *</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Toast ail et fines herbes</p> <p>Calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Riz IGP / potimarron rôti</p> <p>Fromage</p> <p>Coupe banane caramel</p>
Crème dessert chocolat	<p>Fromage</p> <p>Ananas</p>	<p>Fromage</p> <p>Suisse aux fruits</p>		

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

préparé par la cheffe



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Céleri rave sauce rémoulade	Betterave	Salade de perles de pâtes au surimi MSC vinaigrette	Potage de légumes	Pâté de campagne – cornichons (Pâté de volaille)
 Saucisse de Toulouse (saucisse de volaille)	 Haut de cuisse de poulet	Croque-monsieur fromager de la cheffe	Gratin de choux-fleurs aux œufs durs	Colin MSC façon meunière
Lentilles vertes	Pâtes	Salade verte	Pommes de terre locales	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré *
Liégeois à la vanille	Pomme	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	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

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Carottes râpées	Salade de la cheffe	<i>Verrine de carotte façon guacamole, fromage et son toast</i>	Salade de riz, maïs et ciboulette
 Ravioli à la viande	 Boul'Boeuf	 Risotto de chorizo, parmesan AOP (saucisse de volaille)	<i>Sot l'y laisse sauce cajun</i>	Fish & chips
Salade	Haricots verts		<i>Pomme pin</i>	Frites fraîches locales
Fromage	Fromage	Suisse nature	<i>Fromage</i>	Fromage
Fruit de saison	Mousse chocolat lait	Fruit de saison	<i>Dessert de Noël</i>	Yaourt aux fruits

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

préparé par la cheffe



viande française

MAIRIE DE ORIVAL

S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



api