



api

MENU SEMAINE DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
	Betteraves au maïs Boules au boeuf sauce provençale Gratin de pomme de terre Camembert Yaourt	Melon Haut de cuisse de poulet Coquillettes Mimolette Flan à la vanille	Tomates Tortilla de pommes de terre aux herbes Courgettes braisées Tomme noire Fruit de saison	Concombre vinaigrette Filet de merlu MSC sauce au citron Tomates à la provençale / riz Yaourt nature 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)

préparé par le chef



viande française

*** 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 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉ TARIEN JEUDI	VENDREDI
Mousse de foie – cornichons (surimi)	Carottes râpées	Salade verte à l'emmental	Pastèque	Radis – beurre
Sauté de poulet aux olives	Chipolatas de volaille	Steak haché de boeuf	Sauce kebab à l'émincé végétal	Colombo de colin MSC
Haricots beurre persillés / pommes de terre grenailles	Lentilles vertes au jus	Petits pois et carottes	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Semoule HVE / légumes couscous
Gouda	Vache qui rit	Kiri	Yaourt nature	Saint Paulin
Fruit de saison	Fromage blanc	Compote de pommes	Quatre quarts	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)

préparé par le chef



viande française

* Ferme du Moulin - Bourneville Sainte Croix

* semoule, clémentine, oignon rouge, raisin

MAIRIE DE ORIVAL