

Calendrier des repas à thème 2024-2025

Rencontres
du
Goût

api

Septembre 2024



Octobre 2024

Novembre 2024



Décembre 2024

Janvier 2025



Février 2025



Mars 2025

Avril 2025



Mai 2025

Juin 2025



Mairie d'Orival



api

MENU SEMAINE DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Betteraves au maïs	Tomates vinaigrette	Carotte râpées	Concombres vinaigrette	Melon
 Bolognaise	Haut de cuisse de poulet  rôti aux herbes	 Merguez de boeuf	Tortilla de pommes de terre aux herbes	 Filet de merlu  sauce au citron
Torsades	Frites fraîches	Semoule	Courgettes braisées	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage
Glace	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Pâtisserie	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

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 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Mousse de foie – cornichons  (pâté de volaille)	Radis – beurre	Melon	Pastèque	Carottes râpées
 Sauté de poulet aux olives	 Rôti de porc jus lié viande (saucisse de volaille)	 Steak haché	Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Haricots beurre persillés / pommes de terre grenailles	Lentilles vertes au jus	Pommes de terre sautées	Coquillettes HVE à la farine de blé	Semoule / légumes couscous
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Glace	Pâtisserie	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

* semoule, clémentine, oignon rouge, raisin

MAIRIE DE ORIVAL

MENU SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail-cornichons  (pâte de volaille)	Salade de riz	Pastèque	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc ciboulette
 Aiguillettes de poulet au thym	 Boulettes au bœuf	 Merguez	Pizza aux trois fromages	Carbonara de saumon MSC
Frites fraîches	Ratatouille / riz	Semoule	Salade verte	Coquillettes HVE
Fromage	Fromage	Fromage		Suisse nature
Pot de glace vanille-fraise	Crème dessert vanille	yaourts fruits mixés	Fromage blanc aromatisé	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 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VEGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre	Concombre	Melon	Repas à thème Italie
Omelette fromagère	 Rôti de porc (saucisse de volaille)	 Jambon de dinde	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	
Pommes de terre rissolées	Haricots verts	Purée	Boulgour	
Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	



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 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025



LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Taboulé (semoule HVE)	Tomate vinaigrette	Salade verte maïs croûtons	Velouté aux tomates et vermicelles
 Steak haché	Sauté de porc au curry  (saucisse de volaille)	Quiche au fromage	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Colin MSC pané
Pommes de terre vapeur	Chou-fleur gratiné	Salade verte		Purée de carottes
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage
Pomme cuite caramélisée	Ile flottante	Mousse au 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 06 AU 10 OCTOBRE 2025



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Concombres vinaigrette	 Pâtte (pâté de volaille)	Tomates au basilic vinaigrette	Oeuf mimosa
Pasta party façon kebab	 Bœuf à la tomate	Pizza	Crumble au butternut / haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière
Fromage	Petits pois au jus	Salade verte	Riz pilaf	Gratin de choux-fleurs et PDT au cheddar
Fruit de saison	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage
	Panna cotta à la vanille	Fruit de saison	Pâtisserie de la cheffe	Salade de fruits



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 OCTOBRE 2025



MENU HALLOWEEN



LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Potage aux carottes	Salade de la cheffe	Carottes râpées	Salade de riz, maïs et ciboulette vinaigrette
 Jambon braisé (jambon de dinde)	 Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	 Cordon bleu	Parmentier à la purée de patate douce	Quenelles gratinées au cheddar
Riz pilaf	Boulgour / brunoise de légumes	Pommes de terre sautées		Haricots verts aux oignons
Fromage	Fromage	Fromage	 Yaourt sucré	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Pâtisserie Halloween	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

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